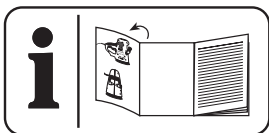






Mikrowelle mit Grill
Micro-ondes avec grill

KH 1107

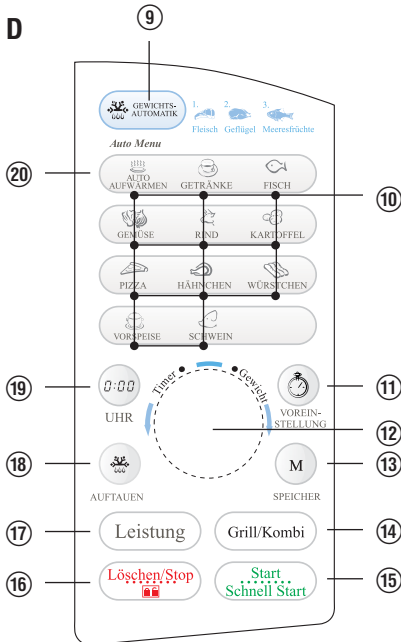


D	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5 - 29
F	Mode d'emploi et instructions de sécurité	Page	31 - 55

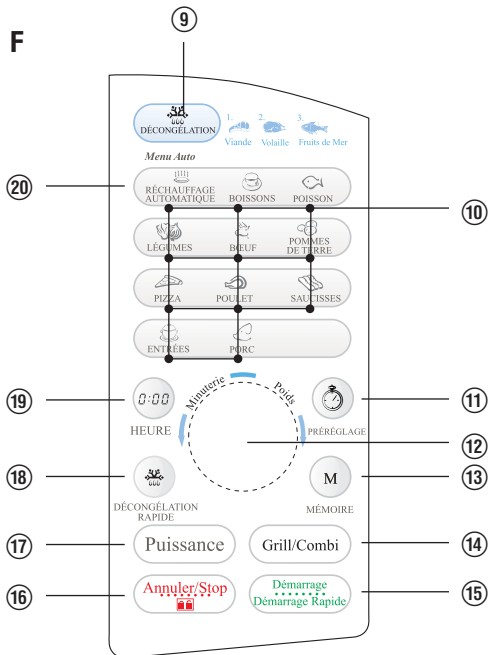
A



B



F



BA-Ident-No.: 1107-072004-1/D+F

Kompersaß Handelsgesellschaft mbH · Burgstraße 21 · D-44867 Bochum (Germany)

Einleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	8
Lieferumfang	Seite	8
Teilebezeichnungen	Seite	8
Technische Daten	Seite	9

Sicherheit

Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eines möglichen übermäßigen Kontaktes mit Mikrowellenenergie	Seite	9
Wichtige Sicherheitshinweise	Seite	9
Erdungshinweise / ordnungsgemäße Installation	Seite	10
Funktstörungen bei anderen Geräten	Seite	11

Bevor Sie beginnen

Grundprinzipien beim Kochen in der Mikrowelle	Seite	11
Geeignetes Kochgeschirr verwenden	Seite	11
Gerät aufstellen	Seite	12

Beschreibung von Funktionen

Uhr einstellen	Seite	12
12-Stunden-Modus einstellen	Seite	13
24-Stunden-Modus einstellen	Seite	13
Küchentimer einstellen	Seite	13

Betrieb

Garen in der Mikrowelle	Seite 13
Grill-Funktion	Seite 14
Grill/Kombi-Garvorgang	Seite 15
Schnell-Start	Seite 16
Auftauen nach Gewicht	Seite 16
Auftauen	Seite 17
Speicherfunktion	Seite 17
Automatik-Menü	Seite 17
Abfragefunktionen	Seite 18
Kindersicherung	Seite 18
Magnetkontroll-Schutzfunktion	Seite 19
Signaltonfunktion	Seite 19

Reinigung und Pflege	Seite 19
-----------------------------------	----------

Entsorgen	Seite 20
------------------------	----------

Garantie/Kunden-Service	Seite 20
--------------------------------------	----------

Tipps

Einfrieren und Auftauen – so geht's	Seite 20
Garen – so geht's	Seite 21
Grillen – so geht's	Seite 24

Rezeptvorschläge

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	Seite 25
Linsensuppeeintopf	Seite 26
Blumenkohl mit Käse überbacken	Seite 26
Makkaroni- Hackfleisch-Auflauf mit Brokkoli	Seite 26
Champignon- Schweinefilet in pikanter Paprikasauce	Seite 27
Kartoffelgratin	Seite 27
Hühnerfrikassee	Seite 27
Grüner Hähnchentopf	Seite 28
Semmel- oder Speckknödel	Seite 28
Helle Sauce	Seite 28
Vanillesauce	Seite 28
Milchreis	Seite 29
Rote Grütze (mit Erdbeeren und Himbeeren)	Seite 29

Mikrowelle mit Grill KH 1107

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.

Lieferumfang

Überprüfen Sie unmittelbar nach dem Auspacken den vollständigen Inhalt.

- 1 Mikrowelle, Modell KH 1107
- 1 Drehteller-Ring
- 1 Glasteller
- 1 Metallständer für Grillbetrieb
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Garantiekarte

Teilebezeichnungen

- ① Lüftungsöffnung
- ② Glasplatte
- ③ LED-Anzeige
- ④ Bedienfeld
- ⑤ Sicherheits-Türverriegelung
- ⑥ Rollring
- ⑦ Sichtfenster
- ⑧ Metallständer für Grillbetrieb

Tasten / Regler des Bedienfeldes

- ⑨ Taste Gewichtsautomatik
- ⑩ Tasten für 11 vorprogrammierte Kochfunktionen
- ⑪ Taste Voreinstellung
- ⑫ Drehregler
- ⑬ Taste Speicher
- ⑭ Taste Grill/Kombi
- ⑮ Taste Start/Schnell Start
- ⑯ Taste Löschen/Stop
- ⑰ Taste Leistung
- ⑱ Taste Auftauen
- ⑲ Taste Uhr
- ⑳ Taste Auto-Aufwärmen

Sicherheits-Türverriegelung ⑤

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 START-Taste gedrückt wird.

Glasplatte ②

Belassen Sie die Glasplatte mit dem Rollring ⑥ während des Betriebs immer im Gerät. Durch die drehende Glasplatte wird eine gleichmäßige Energie- und Mikrowellenverteilung gewährleistet.

Metallständer / Grill ⑧

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 der

Glasplatte benutzt werden. 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.

Technische Daten

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Maximale Leistungsabgabe:	Mikrowelle: 800 W Grill: 1000 W
Fassungsvermögen:	20,5 l
Drehtellerdurchmesser:	270 mm
Abmessungen:	485 x 285 x 340 mm
Gewicht:	13,7 kg

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.

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 oder Trocknung von Nahrungsmitteln konstruiert. 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. Vermeiden Sie eine Gefährdung. 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.

- 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.
- **Warnung:** 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: Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturmaßnahmen, bei denen Abdeckungen zu entfernen sind, die vor einem Kontakt mit Mikrowellenstrahlen schützen, stellt eine Gefährdung für andere Personen als geschultes Fachpersonal dar.

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.
Lebensgefahr: 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.

Bevor Sie beginnen

Grundprinzipien beim Kochen in der Mikrowelle

- Ordnen Sie die Speisen wohlbedacht an.
- Die dicksten Stellen kommen in Randnähe.
- Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie diese bei Bedarf. Massiv zu lange gekochte Speisen können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

- Versehen Sie die Speisen während des Garens mit einem 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. Verwenden Sie nur einen Temperaturfühler, der für dieses Gerät empfohlen wird. 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.
- Es empfiehlt sich eher rundes/ovales Geschirr statt eckiges/längliches, da Speisen im Eckbereich leicht verkochen. Die nachstehende Liste versteht sich als allgemeine Hilfe für die Wahl des korrekten Geschirrs.

Bevor Sie beginnen / Beschreibung von Funktionen

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	Nein
Alufolie & Folienbehälter	Nein	Ja	Nein

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 (3,0 Zoll) unbedingt ein. Stellen Sie sicher, dass sich die Tür der Mikrowelle einwandfrei öffnen lässt.
- Sorgen Sie dafür, dass Netzstecker problemlos zugänglich ist, damit er im Fall von Gefahren mühelos erreicht und gezogen werden kann.
- Halten Sie über der Mikrowelle einen Abstand

von mindestens 30 cm (12 Zoll).

- 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 der auf dem Nennleistungsaufkleber angegebenen Daten übereinstimmen.

Warnung: 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 Erlischen der Garantie führen.

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

Hinweis: Entfernen Sie nicht die hellbraune Glimmer-Abdeckplatte, die zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angeschraubt ist.

Beschreibung von Funktionen

Uhr einstellen

Sobald Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und die Spannungsversorgung beginnt, erscheint in der LED-Anzeige „0:00“. Zusätzlich ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet in den Standby-Betrieb;

12-Stunden-Modus einstellen

1. Drücken Sie einmal die Taste „Uhr“ ⑱. In der LED-Anzeige erscheint ein rotes Uhren-Symbol und der 12-Stunden-Modus wird durch „12 H“ angezeigt.
2. Drehen Sie den Regler ⑫, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie nun die Taste „Uhr“ ⑱ und die Anzeige wechselt in die Minuteneinstellung.
4. Drehen Sie den Regler ⑫, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie zum Beenden die Taste „Uhr“ ⑱. 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 „Uhr“ ⑱. In der LED-Anzeige erscheint ein rotes Uhren-Symbol und der 24-Stunden-Modus wird durch „24 H“ angezeigt.
2. Drehen Sie den Regler ⑫, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie nun die Taste „Uhr“ ⑱ und die Anzeige wechselt in die Minuteneinstellung.
4. Drehen Sie den Regler ⑫, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie zum Beenden die Taste „Uhr“ ⑱. In der LED-Anzeige blinkt „:“ und zeigt dadurch an, dass der Vorgang „Uhr einstellen“ erfolgreich abgeschlossen ist.

Hinweis: Wenn Sie „Löschen/Stop“ ⑮ drücken oder innerhalb von einer Minute keine weitere Aktion ausführen bzw. Taste oder Regler betätigen, 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 6 Mal die Taste Leistung t, bis im Display „0“ erscheint.
2. Stellen Sie nun mit dem Drehregler } die Zeit ein. Die aktuelle Zeiteinstellung erscheint im Display.

Sie können Zeiteinstellungen von 1 Sekunde bis 95 Minuten vornehmen.

4. Drücken Sie die Taste Start ⑮. Der Küchentimer läuft nun rückwärts.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

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 fünf Leistungsstufen von 20 bis 100 %. Die höchste Einstellung für die Garzeit beträgt 95 Minuten.

1) Leistung auswählen:

- Drücken Sie die Taste ⑰ „Leistung“ zur Wahl der Leistungsstufe entsprechend häufig.
- **einmal** für 100 % Leistung, dies entspricht **800 Watt**.
- **zweimal** für 80 % Leistung, dies entspricht **640 Watt**.
- **dreimal** für 60 % Leistung, dies entspricht

480 Watt.

- **viermal** für 40 % Leistung, dies entspricht **320 Watt**.
- **fünfmal** für 20 % Leistung, dies entspricht **160 Watt**.

Die Leistung wird in der LED-Anzeige dargestellt (z.B. P 80 bei 80 % Leistung (Power)).

2) Garzeit einstellen:

1. Drehen Sie den Drehregler ⑫ zum Einstellen der Garzeit.

Hinweis: Die Stufen für die Einstellungszeit des Drehreglers sind wie folgt:

- von 0 bis 1 Min: in 5 Sekunden-Schritten
- von 1 bis 5 Min: in 10 Sekunden-Schritten
- von 5 bis 10 Min: in 30 Sekunden-Schritten
- von 10 bis 30 Min: in 1 Minuten-Schritten
- von 30 bis 95 Min: in 5 Minuten-Schritten

3) Garvorgang starten:

Drücken Sie zum Starten des Garvorgangs die Taste ⑮ „Start / Schnell Start“. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb und Garzeit. Der Doppelpunkt (:) der Zeitanzeige blinkt und die Zeit zählt rückwärts runter.

Hinweis: Drücken Sie bei laufendem Betrieb die Taste ⑮ „Start / Schnell Start“, 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 ⑯ „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 ⑯ „Löschen/Stop“ um einen Garvorgang zu unterbrechen. Das Gerät unterbricht den Garvorgang und stoppt die noch verbleibende Zeit. Drücken Sie die Taste ⑮ „Start / Schnell Start“ um den Garvorgang wieder fortzusetzen.

Garvorgang abbrechen

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

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.

1. Drücken Sie einmal die Taste ⑭ „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 ⑫ die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.

3. Drücken Sie zum Starten der Grill-Funktion die Taste **15** „Start / Schnell Start“.

Hinweis: Drücken Sie bei laufendem Betrieb die Taste **15** „Start / Schnell Start“, erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden, während die Leistungsstufe unverändert bleibt.

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 55 % und die Grill-Leistung 45 % der Garzeit. Dies ist z.B. geeignet für Puddings, Omeletts oder Geflügelgerichte.

1. Drücken Sie zweimal die Taste **14** „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 **12** die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste **15** „Start / Schnell Start“.

Hinweis: Drücken Sie bei laufendem Betrieb die Taste **15** „Start / Schnell Start“, erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden, während die Leistungsstufe unverändert bleibt.

Grill/Kombi 2

Bei der Grill/Kombi 2 beträgt die Mikrowellenleistung 36 % und die Grill-Leistung 64 % der Garzeit. Dies eignet sich beispielsweise für Fisch, Kartoffeln oder Gratins.

1. Drücken Sie dreimal die Taste **14** „Grill/Kombi“, um die Grill/Kombi 2 zu aktivieren. In der LED-Anzeige erscheinen das rote Symbol für Mikrowellenbetrieb und Grill-Funktion sowie C-2.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler **12** die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
 - Drücken Sie zum Starten die Taste **15** „Start / Schnell Start“.

Hinweis: Drücken Sie bei laufendem Betrieb die Taste **15** „Start / Schnell Start“, erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden, während die Leistungsstufe unverändert bleibt.

Voreinstellungen wählen

Sie können mit diesem Programm mehrere Einstellungsfunktion vorprogrammieren. Wenn Sie die Einstellungen korrekt vorgenommen haben, startet das Gerät das Programm automatisch zur eingestellten Zeit.

1. Drücken Sie die Taste **11** „Voreinstellung“. Die LED-Anzeige zeigt „0:00“, und die Stundenziffer blinkt auf;
2. Drehen Sie den Regler **12**, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste **11** „Voreinstellung“, nun blinken die Minutenziffern auf.
4. Drehen Sie den Regler **12**, um die Minuten einzustellen.
5. Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein.

Drücken Sie hierfür die entsprechende Taste.

Hinweis: Sie können maximal drei Leistungsstufen hintereinander einstellen. Bei bestehender Programmierung kann jedoch nicht aufgetaut werden.

Anwendungsbeispiel

Sie möchten 15 Minuten lang 100 % Mikrowellenleistung + 10 Minuten 80 % Mikrowellenleistung + 5 Minuten 20 % Mikrowellenleistung für das Garen von Speisen nutzen.

1. Drücken Sie die Taste ⑬ „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-1“.
2. Drücken Sie die Taste ⑰ „Leistung“ einmal, um 100 % Leistung einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „P100“.
3. Drehen Sie den Regler ⑫, um die Garzeit (Dauer: 15:00) bei 100 % Leistung einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste ⑬ „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-2“.
5. Drücken Sie die Taste ⑰ „Leistung“ zweimal, um 80 % Leistung einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „P80“.
6. Drehen Sie den Regler ⑫, um die Garzeit (Dauer: 10:00) bei 80 % Leistung einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste ⑬ „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-3“.
8. Drücken Sie die Taste ⑰ „Leistung“ fünfmal, um 20 % Leistung einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „P20“.
9. Drehen Sie den Regler ⑫, um die Garzeit (Dauer: 5:00) bei 20 % Leistung einzustellen.
10. Drücken Sie die Taste ⑮ „Start“ um die Voreinstellung zu aktivieren.

Schnell-Start

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 ⑮ „Start / Schnell Start“. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb und Garzeit. Der Doppelpunkt (:) der Zeitanzeige blinkt und die Zeit zählt rückwärts runter.

Hinweis: Drücken Sie bei laufendem Betrieb die Taste ⑮ „Start / Schnell Start“ und erhöhen Sie so bei Bedarf die Garzeit um jeweils 30 Sekunden.

Auftauen nach Gewicht

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

1. Drücken Sie die Taste ⑨ „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 Meeresfrüchte auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF3“)Zusätzlich erscheinen in der LED-Anzeige die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb und Auftaufunktion.
2. Stellen Sie nun mit dem Drehregler ⑫ das Gewicht des Auftaugutes in Gramm ein (in der LED-Anzeige erscheint „g“). Sie können für die verschiedenen Lebensmittel folgenden Gewichtsbereich einstellen:
Fleisch: 100 bis 2300 g

Geflügel: 100 bis 4000 g

Meeresfrüchte: 100 bis 1000 g

- Drücken Sie zum Starten des Auftauvorgangs nach Gewicht die Taste ⑮ „Start / Schnell Start“. Der Doppelpunkt (:) der Zeitanzeige blinkt und die berechnete Zeit zählt rückwärts herunter.

Auftauen

- Drücken Sie die Taste ⑱ „Auftauen“. In der LED-Anzeige erscheinen die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb und Auftaufunktion.
- Drehen Sie den Regler ⑫, um die Auftauzeit einzustellen. Die maximal einstellbare Auftauzeit beträgt 95 Minuten.
- Drücken Sie die Taste ⑮ „Start / Schnell Start“, um den Auftauvorgang zu starten. Der Doppelpunkt (:) der Zeitanzeige blinkt und die eingegebene Zeit zählt rückwärts herunter.

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 (beim mehreren Vorgängen ist die Taste ⑮ „Start / Schnell Start“ deaktiviert.)

Anwendungsbeispiel:

Sie möchten 5 Minuten Mikrowellenbetrieb bei 100 % Leistung, dann 10 Minuten Grillen einstellen.

- Drücken Sie die Taste ⑬ „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-1“.
- Drücken Sie einmal die Taste ⑰ Leistung um den Mikrowellenbetrieb bei 100 % einzustellen. Drehen Sie anschließend den Regler ⑫ und stellen Sie „5:00“ ein.
- Drücken Sie erneut die Taste ⑬ „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-2“.
- Drücken Sie einmal die Taste ⑭ „Grill/ Kombi“ um die Grillfunktion einzustellen. Drehen Sie anschließend den Regler ⑫ und stellen Sie „10:00“ ein.
- Drücken Sie die Taste ⑮ „Start“ um die gespeicherten Vorgänge 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 und benannt ist. Daraufhin erscheint eine Reihe von vor eingestellten Gewichtsparametern. Wählen Sie den, der dem Gewicht des Artikels entspricht, den Sie in die Mikrowelle gestellt haben.

Gewicht der Speise eingeben

Die Gewichtsparameter werden dazu benötigt, die erforderliche Garzeit zu bestimmen.

Beim ein- oder mehrmaligen Drücken der Symboltasten, erscheint in der LED-Anzeige eine Reihe vor eingestellter Gewichtsparameter. Für Getränke in „ml“ und bei Vorspeisen die Anzahl der Portionen.

Sobald die richtige Zahl erscheint, die dem

Gewicht der zuzubereitenden Speisen entspricht, drücken Sie die Taste **15** „Start“. In der LED-Anzeige erscheint „Auto-Cook“.

Hinweis: Bei einigen Speisen kann es erforderlich sein, die Tür der Mikrowelle nach der Hälfte der Kochzeit zu öffnen. Sie können so überprüfen, ob die Speisen gar sind oder die Speisen wenden. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen. Achten Sie hierbei jedoch darauf, beim Umgang mit den sehr heißen Speisen in der Mikrowelle sehr vorsichtig zu sein.

Schließen Sie zum Weiterkochen einfach wieder die Tür. Drücken Sie die Taste **15** „Start“.

Die Mikrowelle setzt den Betrieb automatisch für die Restzeit fort.

Anwendungsbeispiel 1:

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie 400 g Fisch garen wollen:

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) dreimal die Taste „Fisch“.
2. Drücken Sie die Taste **15** „Start“.

Anwendungsbeispiel 2:

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

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) zweimal die Taste „Getränke“.
2. Drücken Sie die Taste **15** „Start“.

Anwendungsbeispiel 3:

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

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) einmal die Taste „Vorspeise“.
2. Drücken Sie die Taste **15** „Start“.

Abfragefunktionen

Uhrzeit während des Betriebs abfragen

Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste **17** „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.

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

Kindersicherung wieder ausschalten

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

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.

Hinweise:

- 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 Start-Taste gedrückt haben, kehrt das Gerät in den Stand-by-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 Reinigungs-

sprays 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 kann es kommen, wenn die Mikrowelle unter hohen Feuchtigkeitsbedingungen betrieben wird. Es ist völlig normal.
- Reinigen Sie auch die Glasplatte regelmäßig. Spülen Sie die Platte in warmer Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie Rollring und Gerätetür ebenfalls regelmäßig, um einer übermäßigen Geräuschentwicklung vorzubeugen. Wischen Sie einfach den Boden der Mikrowelle mit einem milden Spülmittel ab. Den Rollring können Sie auch in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine waschen. Achten Sie darauf, wenn Sie den Rollring 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.
- Sollte ein Auswechseln der Lampe in der

Tipps

Mikrowelle erforderlich werden, lassen Sie diese bitte von einem Händler ersetzen oder fragen Sie unseren Service (siehe Garantiekarte).

Entsorgen

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

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

Garantie / Kunden-Service

Die zuständige Servicestelle Ihres Landes entnehmen Sie bitte der beigefügten Garantiekarte.

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 sogenannte „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 integrierte Funktion AUFTAUEN.

1. Drücken Sie die Taste  AUFTAUEN.
2. Geben Sie die Auftauzeit ein.
3. Drücken Sie die Taste  "Start".

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 Verp. 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 einmal 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 Erdbeeren oder anderes Obst in eine Schale mit Deckel auf. Rühren Sie nach der halben Zeit einmal vorsichtig um

Lesen Sie zum Auftauen von Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten 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

Tipps

zu garenden Lebensmittel zunächst auf.
Hinweis: Bei tiefgekühltem Gemüse (-18°C, ca. 300-450 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.

Zubereitungshinweise sind wichtig

- o 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

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

Gar-Tabelle

Lebensmittel	Salzkartoffel
Gewicht/Menge	250 g
Zugabe Flüssigkeit	3 EL Wasser
Watt/Leistung	640 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	600ml Wasser
Watt/Leistung	480 Watt
Garzeit in Min.	ca. 5 Min.
Zubereitungs-Hinweise	zuerst bei 800 W das Wasser aufkochen (ca. 7 Min.). Nudeln hinzu geben und ohne Deckel garen

Lebensmittel	Reis
Gewicht/Menge	100 g
Zugabe Flüssigkeit	300ml Wasser
Watt/Leistung	640 Watt
Garzeit in Min.	ca. 3-4 Min
Zubereitungs-Hinweise	Ausquellzeit ist abhängig von der Reisart. Naturreis benötigt länger.

Lebensmittel	Blumenkohl
Gewicht/Menge	400 g
Zugabe Flüssigkeit	4 EL Wasser
Watt/Leistung	640 Watt
Garzeit in Min.	ca. 6-7 Min.
Zubereitungs-Hinweise	Werte gelten auch für Brokkoli

Lebensmittel	Erbsen
Gewicht/Menge	300 g
Zugabe Flüssigkeit	3 EL Wasser
Watt/Leistung	640 Watt
Garzeit in Min.	ca. 3-4 Min.
Zubereitungs-Hinweise	--

Lebensmittel	Spinat
Gewicht/Menge	500 g
Zugabe Flüssigkeit	--
Watt/Leistung	640 Watt
Garzeit in Min.	ca. 6 Min.
Zubereitungs-Hinweise	--

Lebensmittel	Pilze / Champ.
Gewicht/Menge	400 g
Zugabe Flüssigkeit	--
Watt/Leistung	640 Watt
Garzeit in Min.	ca. 5-6 Min.
Zubereitungs-Hinweise	geben Sie vor dem Garen etwas Butter hinzu

Lebensmittel	Fischfilet
Gewicht/Menge	400-600 g
Zugabe Flüssigkeit	siehe Hinweis
Watt/Leistung	480 Watt
Garzeit in Min.	ca. 8-12 Min.
Zubereitungs-Hinweise	Geben Sie pro 100 g Fisch 1 EL Wasser, Zitrone, Brühe oder Wein hinzu

Grillen – so geht's ...

- Verwenden Sie für alle Grillvorgänge den Metallständer ⑧. Stellen Sie zusätzlich einen großen Hitze beständigen Teller unten den Ständer. Dadurch werden Bratensaft / Fett, Sud und Verschmutzungen durch Essens-spritzer 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.

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

„Grill-Tabelle

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

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

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

Bei den nachfolgend genannten Werten kann es

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

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

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

Geeignetes Geschirr

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

Brötchen knusprig aufbacken

Sie können mit der Grill-Funktion Ihrer Mikrowelle Brötchen knusprig aufbacken. Feuchten Sie die Brötchen vor dem Aufbacken etwas mit Wasser an. Backen Sie die Brötchen je nach Menge und Art ca. 2-3 Minuten auf. Damit die Brötchen auch von innen „ofenfrisch“ werden empfehlen wir, nach dem ersten Grillvorgang die Brötchen aufzuschneiden und erneut für 1-2 Minuten zu backen.

Rezeptvorschläge

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Zutaten für 4 Portionen

300 g Zwiebeln, 30 g Butter, Salz, weißer Pfeffer, 500 ml Instant-Fleisch-brühe, 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 durchwachsener Speck, 125 g Schweinebauch, 1 Bund Suppengrün, 500 ml Wasser, 1 Lorbeerblatt, 250 g Kartoffeln, 2 geräucherte Kochwürste, Gewürze: Salz, Pfeffer, Essig, Zucker

Zubereitung:

Lassen Sie die Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.

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

Mit Deckel bei 640 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 480 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, 150 g roher Schinken (mager), 50 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

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

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

Die Eigelb, Schnittlauch und den Cayennepfeffer 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 Kombination 2 bei 480 Watt 18-22 Minuten garen und überbacken.

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 640 Watt 3-5 Minuten und bei 320 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 640 Watt ca. 4-5 Minuten dünsten. Geben Sie dann das Hack und das Tomatenpüree hinzu – alles für weitere 8-10 Minuten bei 640 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 960 Watt ca. 5 Minuten vorgaren und anschließend abtropfen lassen.

Die Makkaroni, Gemüse und Hacksauce eine Auflaufform geben und vermengen. Verteilen Sie das restliche 1/4 Schmand darüber und belegen Sie alles mit den Käsescheiben.

Mit der Kombination 1 bei 480 Watt ca. 16-18 Minuten garen und überbacken.

Champignon-Schweinefilet in pikanter Paprikasauce

Zutaten:

4 Schweinefilets à ca. 150 g, 350 g rosa 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 640 Watt ca. 5-6 Minuten aufkochen lassen. Anschließend geben Sie diese Sauce über die Filets.

Mit der Kombination 1 bei 320 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 Kombination 2 bei 480 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 640 Watt ca. 13-15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren erhitzen. Nun die Sahne und das Saucenpulver einrühren und bei 640 Watt weitere ca. 5-6 Minuten aufkochen lassen. Schmecken Sie abschließend mit Weißwein, Salz, Pfeffer und Muskat ab.

Grüner Hähnchentopf

Zutaten:

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

Zubereitung:

Putzen und waschen Sie das Gemüse. Lauch in Ringe, Kohlrabi und Sellerie in dünne Scheiben schneiden. In einer Mikrowellen geeigneten Form mit Deckel bei 640 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 640 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 Schinken- speck 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 480 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 320 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 legieren 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 160 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.

Rote Grütze (mit Erdbeeren und Himbeeren)

Zutaten:

250 g tiefgefrorene Erdbeeren, 250 g tiefgefrorene 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 640 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 ...

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.

Introduction

Utilisation conforme à l'usage prévu	Page 34
Contenu	Page 34
Désignation des pièces	Page 34
Données techniques	Page 35

Sécurité

Mesures de précaution permettant d'éviter un contact excessif possible avec l'énergie du micro-ondes	Page 35
Instructions de sécurité importantes	Page 35
Instructions de mise à la terre / installation correcte	Page 36
Parasitage sur d'autres appareils	Page 37

Avant de commencer

Principes fondamentaux de la cuisson au micro-ondes	Page 37
Utiliser des récipients de cuisson adaptés	Page 37
Installation de l'appareil	Page 38

Description des fonctions

Réglage de l'horloge	Page 39
Réglage du mode 12 heures	Page 39
Réglage du mode 24 heures	Page 39
Réglage de minuteur de cuisine	Page 39

Fonctionnement

Cuisson au micro-ondes	Page 39
Fonction de grill	Page 40
Grill/Combi	Page 41
Mise en marche rapide	Page 42
Décongélation en fonction du poids	Page 42
Décongélation	Page 43
Fonction de mémoire	Page 43
Menu Automatique	Page 43
Fonctions d'interrogation	Page 44
Blocage de sécurité enfants	Page 44
Fonction de protection contrôle magnétique	Page 45
Fonction de signal sonore	Page 45

Nettoyage et entretien	Page 45
-------------------------------------	---------

Elimination	Page 46
--------------------------	---------

Garantie/S.A.V.	Page 46
------------------------------	---------

Conseils

Pour congeler et décongeler	Page 46
Pour cuire	Page 48
Pour griller	Page 50

Recettes

Soupe gratinée à l'oignon	Page 52
Soupe de lentilles	Page 52
Gratin de chou-fleur	Page 52
Gratin de macaroni-viande hachée avec brocoli	Page 53
Filet de porc et champignons avec sauce piquante au paprika	Page 53
Gratin de pommes de terre	Page 53
Fricassée de poulet	Page 54
Poulet aux légumes verts	Page 54
Boulette de pain ou au lard	Page 54
Sauce blanche	Page 54
Sauce vanillée	Page 55
Riz au lait	Page 55
Coupe de fruits rouges (fraises et framboises)	Page 55

Micro-ondes avec grill KH 1107

- 1 mode d'emploi
- 1 bon de garantie

Introduction

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est conçu pour faire chauffer et préparer des aliments conformément aux procédés décrits.

Toute modification de l'appareil est considérée comme non-conforme à l'usage prévu et implique des risques d'accidents importants. Le fabricant n'assume aucune garantie ni responsabilité pour tous dommages relevant d'une utilisation non conforme à l'usage prévu.

Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.

Ce four à micro-ondes est un appareil du groupe 2 de classe B. La signification du groupe 2 de classe B est la suivante : appareil ISM du groupe 2 : le groupe 2 comprend tous les appareils ISM qui produisent ou utilisent délibérément les radio-fréquences sous forme de radiation électromagnétique pour traiter le matériau, et la classe B des appareils d'électro-érosion désigne les équipements destinés à l'utilisation dans les installations domestiques et les installations directement connectées au réseau d'alimentation électrique basse tension qui fournit les bâtiments destinés aux applications domestiques.

Contenu

Immédiatement après avoir sorti le contenu de l'emballage, contrôlez qu'il soit bien complet.

- 1 micro-ondes, modèle KH 1107
- 1 anneau pour plateau tournant
- 1 plateau en verre
- 1 support en métal pour le mode grill

Désignation des pièces

- ① Orifices d'aération
- ② Plateau en verre
- ③ Affichage DEL
- ④ Tableau de commande
- ⑤ Verrouillage de sécurité de la porte
- ⑥ Anneau d'entraînement
- ⑦ Vitre
- ⑧ Support en métal pour le mode grill

Touches / régleurs du tableau de commande

- ⑨ Touche Décongélation
- ⑩ Touches pour 11 fonctions de cuisson préprogrammées
- ⑪ Touche Préréglage
- ⑫ Bouton de réglage
- ⑬ Touche Mémoire
- ⑭ Touche Grill/Combi
- ⑮ Touche Démarrage/Démarrage Rapide
- ⑯ Touche Annuler/Stop
- ⑰ Touche Puissance
- ⑱ Touche Décongélation rapide
- ⑲ Touche Heure
- ⑳ Touche Réchauffage automatique

Verrouillage de sécurité de la porte ⑤

Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte. Si l'on ouvre la porte pendant la cuisson, le fonctionnement est interrompu, le programme ou la fonction paramétrée reste maintenu(e). La cuisson reprend lorsque l'on referme la porte et que l'on appuie sur la touche Démarrage.

Plateau de verre ②

Laissez toujours le plateau en verre avec l'anneau d'entraînement ⑥ dans l'appareil pendant le fonctionnement.

Le plateau en verre tournant assure une répartition régulière de l'énergie et des micro-ondes.

Support métallique / grill ⑧

Utilisez le support métallique pour le grill.

Placez une assiette résistante à la chaleur sous le support métallique. Ceci permet de récupérer les projections de graisse et d'aliments.

Attention: N'utiliser le support métallique que sur le plateau en verre. Pour le retirer après le passage au grill, utiliser des maniques ou objets semblables. Tenez compte du fait que l'intérieur de l'appareil peut être brûlant et procédez avec les précautions correspondantes.

Données techniques

Tension nominale :	230 V ~ 50 Hz
Puissance utile maximale :	micro-ondes: 800 W grill: 1000 W
Capacité :	20,5 l
Diamètre plateau tournant :	270 mm
Dimensions :	485 x 285 x 340 mm
Poids :	13,7 kg

Sécurité**Mesures de précaution permettant d'éviter un contact excessif possible avec l'énergie du micro-ondes**

- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil la porte ouverte, le fonctionnement la porte

ouverte pouvant entraîner un contact avec les rayons du micro-ondes, dangereux pour la santé. Dans cette optique, il est également important de ne pas ouvrir par effraction les verrouillages de sécurité et de ne pas les manipuler.

- Ne coincez rien entre la porte et la face avant de l'appareil et veillez à ce qu'aucunes salissures ou résidus de produits nettoyants ne s'accumulent sur les surfaces d'étanchéité.
- N'utilisez pas le micro-ondes s'il est endommagé. Il est important surtout que la porte ferme correctement et qu'elle ne présente aucun endommagement:
 - porte (déformée),
 - charnières et verrouillages (cassés ou desserrés),
 - garnitures d'étanchéité des portes et surfaces d'étanchéité.
- Ne faites rerégler ou réparer l'appareil que par le point S.A.V. indiqué ou du personnel spécialisé qualifié en conséquence.

Instructions de sécurité importantes

Avant d'utiliser tous appareils électriques, tenir compte, pour des raisons de sécurité, de mesures de précaution élémentaires, dont les mesures suivantes:

Danger: pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou de contact excessif avec les rayons du micro-ondes: Lisez l'ensemble du mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- N'utilisez cet appareil que dans le but prévu conformément à la description dans le présent manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ni de vapeurs caustiques dans cet appareil. Ce micro-ondes est conçu spécialement pour réchauffer, faire cuire ou sécher des aliments.

Il n'est pas adapté pour un usage industriel ou en laboratoire.

- Ne faites pas fonctionner le micro-ondes à vide.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou si vous l'avez fait tomber.

Évitez toute mise en danger. Si le cordon ou la prise sont défectueux, faites-les remplacer uniquement par le fabricant ou un spécialiste qualifié équivalent.

- **Danger:** Ne permettez à des enfants d'utiliser le micro-ondes sans surveillance que s'ils ont été instruits de manière appropriée leur permettant d'utiliser le four sans danger et assurant que les enfants comprennent les dangers résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Pour réduire les risques d'incendie dans le micro-ondes: surveillez toujours le micro-ondes lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, ces matériaux pouvant éventuellement prendre feu.
- Retirez des sachets en papier ou en plastique les pinces de fermeture contenant un fil de fer avant de placer les sachets dans le micro-ondes.
- Si vous remarquez de la fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes éventuelles.
- N'utilisez pas l'intérieur du micro-ondes pour le rangement. Ne laissez pas d'objets en papier, d'ustensiles de cuisine ni d'aliments dans le micro-ondes s'il n'est pas utilisé.
- **Avertissement:** Ne pas réchauffer de liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés, ceux-ci pouvant exploser. Lorsque l'on réchauffe des boissons au micro-ondes, il peut se former des bulles à retardement si l'on fait bouillir la boisson. Manipulez donc le récipient avec précaution.
- Ne faites pas de fritures au micro-ondes. L'huile brûlante peut endommager des parties

de l'appareil et les ustensiles, et même entraîner des brûlures de la peau.

- Ne pas faire cuire des oeufs non cassés et réchauffer des oeufs durs au micro-ondes, ceux-ci pouvant exploser dans le micro-ondes même lorsque le processus de cuisson est terminé.
- Avant la cuisson, piquer à la fourchette les aliments à peau ou pelure épaisse, tels que par exemple les pommes de terre, les citrouilles entières, les pommes et les châtaignes.
- Remuer ou secouer le contenu des biberons et des petits pots pour bébés.
- **Danger:** avant de donner les aliments au bébé, en contrôler la température afin d'éviter des brûlures pouvant présenter un danger de mort pour les bébés.
- Les ustensiles de cuisine peuvent être brûlants de par la chaleur émanant des aliments réchauffés ou cuits, de sorte qu'il n'est parfois possible de les attraper qu'avec une manique. Les ustensiles de cuisine doivent être testés afin de savoir s'ils sont adaptés pour l'usage au micro-ondes.
- **Danger:** La réalisation de travaux de maintenance ou de réparations exigeant le retrait des recouvrements protégeant des contacts avec les rayons du micro-ondes représente un danger pour toute personne autre que les spécialistes formés à cet effet.

Instructions de mise à la terre / installation correcte

L'appareil doit être mis à la terre. Cet appareil est muni d'un câble comportant un brin de mise à la terre avec une prise de terre. Celle-ci nécessite une prise murale installée et mise à la terre en conséquence. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution par le câble de décharge. Il est recommandé d'utiliser un circuit électrique séparé, alimentant exclusivement

le micro-ondes. Il est dangereux d'utiliser une tension élevée, ceci peut être la source d'incendies et autres accidents entraînant un endommagement de l'appareil.

Danger de mort: Une utilisation inadéquate de la prise de terre peut engendrer un risque d'électrocution.

Avis: Pour toutes questions concernant la mise à la terre ou les instructions relatives à l'électricité, adressez-vous à un électricien qualifié ou à un spécialiste en maintenance.

Ni le fabricant ni le revendeur ne peuvent assumer de garantie ni responsabilité pour tous dommages au niveau du micro-ondes ou dommages corporels résultant du non-respect du procédé de raccordement électrique mentionné.

Parasitage sur d'autres appareils

Le fonctionnement du micro-ondes peut entraîner des défauts parasites au niveau de votre radio, de votre téléviseur ou d'appareils comparables.

Si des interférences de ce type surviennent, elles peuvent être réduites ou éliminées à l'aide des mesures suivantes:

- Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du micro-ondes.
- Réorienter l'antenne de la radio ou du téléviseur.
- Placer le micro-ondes dans un endroit autre que celui où se trouve le récepteur.
- Eloignez le micro-ondes du récepteur.
- Branchez le micro-ondes dans une autre prise de sorte que le micro-ondes et le récepteur utilisent une branche différente du circuit électrique.

Avant de commencer

Principes fondamentaux de la cuisson au micro-ondes

- Placez judicieusement les aliments.
- Placer les morceaux les plus épais sur les bords.
- Respectez le temps de cuisson. Sélectionnez le temps de cuisson le plus bref mentionné puis prolongez-le si nécessaire. Les aliments cuits trop longtemps peuvent se mettre à fumer ou prendre feu.
- Pendant la cuisson, recouvrez les aliments d'un couvercle. Le couvercle empêche les projections et contribue à une cuisson régulière des aliments.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson au micro-ondes, afin que les plats tels que poulets ou hamburgers soient bien cuits à coeur.
- Les aliments de grande taille, tels que par exemple les rôtis, doivent être retournés au moins une fois.
- En milieu de cuisson, changez complètement de place les aliments tels que les boulettes de viande. Retournez-les et placez au bord du plat les boulettes qui étaient au milieu.

Utiliser des récipients de cuisson adaptés

- Le matériau idéal pour un micro-ondes est perméable aux micro-ondes, c'est-à-dire qu'il laisse passer l'énergie à travers le récipient pour réchauffer et cuire les plats. Utilisez uniquement une sonde de température recommandée pour cet appareil. Les micro-ondes ne peuvent traverser les métaux. Aussi, ne pas utiliser de récipients ni de

vaisselle en métal.

- N'utilisez pas de produits en papier recyclé dans le micro-ondes: ils peuvent renfermer de minuscules fragments de métal pouvant entraîner une formation d'étincelles et/ou un incendie.
- Il est recommandé d'utiliser des plats ronds/ovales plutôt que des plats longs/carrés, les aliments pouvant être trop cuits dans les coins. La liste ci-après se veut être une aide générale pour le choix des récipients adaptés.

Vaisselle	Micro-ondes	Grill	Combinaison
Verre résistant au feu	oui	oui	oui
Verre non résistant au feu	non	non	non
Céramique résistante au feu	oui	oui	oui
Vaisselle plastique micro-ondes	oui	non	non
Essuie-tout	oui	non	non
Plateau en métal	non	oui	non
Support en métal	non	oui	non
Papier aluminium et récipients alu	non	oui	non

Installation de l'appareil

- Choisissez une surface plane, avec un écart suffisant pour l'aération de l'appareil.
- Respectez obligatoirement un écart minimum de 7,5 cm (3,0 pouces) entre l'appareil et les murs. Assurez-vous que la porte du micro-ondes peut être ouverte sans problème.
- Veillez à ce que la prise soit toujours accessible sans difficulté afin qu'il soit possible de l'atteindre et de la débrancher rapidement en cas de danger.
- Respectez un écart d'au moins 30 cm (12 pouces) au-dessus du micro-ondes.
- Ne retirez pas les pieds du micro-ondes.
- Ne bloquez pas les orifices d'entrée et de sortie de l'air. Il pourrait en résulter un endommagement de l'appareil.
- Installez l'appareil le plus loin possible des postes de radio et de télévision. Le fonctionnement du micro-ondes peut entraîner des défauts parasites de la réception radio ou TV.
- Branchez l'appareil à une prise ménagère standard. Veillez à ce que la tension et la fréquence correspondent aux données mentionnées sur l'autocollant de puissance nominale.

Avertissement: Ne placez pas le micro-ondes au-dessus d'une cuisinière ou d'un autre appareil produisant de la chaleur. L'appareil pourrait alors être endommagé, et la garantie est annulée.

- Retirez l'emballage et les films de protection éventuels sur la surface du boîtier.

Avis: Ne retirez pas la plaque de recouvrement en mica marron clair vissée dans le four pour protéger le tube à champ magnétique.

Description des fonctions

Réglage de l'horloge

Dès que vous branchez la prise de l'appareil dans la prise murale et que l'alimentation électrique commence, «0:00» apparaît sur l'affichage DEL. De plus, un signal sonore retentit, et l'appareil se met en mode de veille;

Réglage du mode 12 heures

1. Appuyez une fois sur la touche «Heure» ⑱. Un symbole d'horloge rouge apparaît sur l'affichage DEL et le mode 12 heures est affiché par «12 H».
2. Tournez le bouton ⑫ pour régler les heures.
3. Appuyez alors sur la touche «Heure» ⑱ et l'affichage passe au réglage des minutes.
4. Tournez le bouton ⑫ pour régler les minutes.
5. Pour terminer, appuyez sur la touche «Heure» ⑱. «:» clignote sur l'affichage DEL et indique que la procédure de «Réglage de l'heure» a été terminée avec succès.

Réglage du mode 24 heures

1. Appuyez deux fois sur la touche «Heure» ⑱. Un symbole d'horloge rouge apparaît sur l'affichage DEL et le mode 24 heures est affiché par «24 H».
2. Tournez le bouton ⑫ pour régler les heures.
3. Appuyez alors sur la touche «Heure» ⑱ et l'affichage passe au réglage des minutes.
4. Tournez le bouton ⑫ pour régler les minutes.
5. Pour terminer, appuyez sur la touche «Heure» ⑱. «:» clignote sur l'affichage DEL et indique que la procédure de «Réglage de l'heure» a été terminée avec succès.

Avis: Si vous appuyez sur «Annuler/Stop» ⑯ ou si vous ne procédez à aucune action ou n'actionnez aucune touche ni régleur pendant une minute, l'appareil se remet automatiquement au statut précédent.

Réglage de minuteur de cuisine

Le four à micro-ondes dispose d'un minuteur de cuisine, que vous pouvez utiliser indépendamment de la fonction du four à micro-ondes.

- Appuyez 6 fois sur le bouton de fonctionnement t jusqu'à ce que « 0 » apparaisse à l'écran.
- Réglez maintenant le temps avec la molette }. Le réglage actuel du temps apparaît à l'écran.
- Vous pouvez régler des temps de 1 seconde à 95 minutes.
- Appuyez sur le bouton Start ⑮. Le minuteur de cuisine démarre maintenant son compte à rebours.

Dès que le temps réglé s'est écoulé, un signal sonore retentit.

Fonctionnement

Cuisson au micro-ondes

Si vous désirez utiliser les fonctions de base classiques du micro-ondes (réchauffer, cuire), il vous suffit de sélectionner la puissance du micro-ondes et de régler la durée.

Cinq niveaux de puissance, de 20 à 100 % sont à votre disposition. Le réglage maximal pour la durée de cuisson est de 95 minutes.

Fonctionnement

1) Sélection de la puissance:

- Appuyez sur la touche ⑰ «Puissance» le nombre de fois nécessaire pour sélectionner le niveau de puissance voulu.
- **une fois** pour une puissance de 100 %, ce qui correspond à **800 watts**.
- **deux fois** pour une puissance de 80 %, ce qui correspond à **640 watts**.
- **trois fois** pour une puissance de 60 %, ce qui correspond à **480 watts**.
- **quatre fois** pour une puissance de 40 %, ce qui correspond à **320 watts**.
- **cinq fois** pour une puissance de 20 %, ce qui correspond à **160 watts**.

La puissance est représentée sur l'affichage DEL (par exemple P 80 pour une puissance (Power) de 80 %).

2) Réglage de la durée de cuisson:

Tournez le bouton ⑫ pour régler la durée de cuisson.

Avis: les niveaux pour le réglage de la durée de cuisson sur le bouton sont les suivants:

- de 0 à 1 mn.: par étapes de 5 secondes
- de 1 à 5 mn.: par étapes de 10 secondes
- de 5 à 10 mn.: par étapes de 30 secondes
- de 10 à 30 mn.: par étapes de 1 minute
- de 30 à 95 mn.: par étapes de 5 minutes

3) Lancement du processus de cuisson:

Pour lancer le processus de cuisson, appuyez sur la touche ⑮ «Démarrage/Démarrage Rapide». Les symboles du fonctionnement du micro-ondes et de la durée de cuisson clignotent sur l'affichage DEL. Les deux points (:) de l'affichage du temps clignotent et le temps s'écoule à rebours.

Avis: Si, l'appareil en marche, vous appuyez sur la touche ⑮ «Démarrage/Démarrage Rapide», la durée de cuisson se prolonge de 30 secondes, le niveau de puissance restant le même.

Interruption du processus (Annuler/Stop)

Vous pouvez arrêter un processus, l'interrompre et le reprendre.

Interruption/arrêt d'un processus d'entrée

Appuyez une fois sur la touche ⑮ «Annuler/Stop» pour interrompre et terminer un processus d'entrée. L'appareil se remet en mode de veille.

Interruption du processus de cuisson

Appuyez une fois sur la touche ⑮ «Annuler/Stop» pour interrompre un processus de cuisson. L'appareil interrompt le processus de cuisson et arrête la durée restante. Appuyez sur la touche ⑮ «Démarrage/Démarrage Rapide» pour faire reprendre la cuisson.

Arrêt du processus de cuisson

Appuyez deux fois sur la touche ⑮ «Effacer/Arrêt» pour arrêter le processus de cuisson. L'appareil se remet en mode de veille.

Fonction de grill

Vous pouvez utiliser la fonction de grill pour des tranches de viande minces, des steaks, des boulettes de viande, des saucisses ou des morceaux de poulet.

Elle est aussi parfaitement adaptée pour les sandwichs gratinés et les gratins, et pour le passage au four de petits pains croustillants.

1. Appuyez une fois sur la touche **14** «Grill/cuisson combinée» pour activer la fonction de grill.

Le symbole rouge de la fonction de grill et G-1 apparaissent sur l'affichage.

2. Tournez le bouton **12** sur le temps de cuisson voulu. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
3. Pour lancer la fonction de grill, appuyez sur la touche **15** «Démarrage/Démarrage Rapide».

Avis: Si, l'appareil en marche, vous appuyez sur la touche **15** «Démarrage/Démarrage Rapide», la durée de cuisson se prolonge de 30 secondes, le niveau de puissance restant le même.

Grill/Combi

Cette fonction allie la fonction de grill au mode micro-ondes normal. Pendant la cuisson combinée, une certaine durée est destinée automatiquement à la cuisson et le reste du temps à la fonction de grill, en une opération. Vous entendez un clic de l'appareil lorsqu'il commute.

Grill/Combi 1

Dans le cas de l'option Grill/Combi 1, la part du micro-ondes est de 55 % et la part du grill de 45 % du temps de cuisson. Cette option est adaptée par exemple pour les flans, les omelettes ou les plats de volailles.

1. Appuyez deux fois sur la touche **14** «Grill/cuisson combinée» pour activer l'option Grill/Combi 1.
Le symbole rouge de la fonction micro-onde

et du grill apparaît sur l'affichage, ainsi que C-1.

2. Tournez le bouton **12** sur la durée de cuisson voulue. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
3. Pour lancer la cuisson, appuyez sur la touche **15** «Démarrage/Démarrage Rapide».

Avis: Si, l'appareil en marche, vous appuyez sur la touche **15** «Démarrage/Démarrage Rapide», la durée de cuisson se prolonge de 30 secondes, le niveau de puissance restant le même.

Grill/Combi 2

Dans le cas de l'option Grill/Combi 2, la part du micro-ondes est de 36 % et la part du grill de 64 % du temps de cuisson. Cette option est adaptée par exemple pour les poissons, les pommes de terre ou les gratins.

1. Appuyez trois fois sur la touche **14** «Grill/cuisson combinée» pour activer l'option Grill/Combi 2.
Le symbole rouge de la fonction micro-onde et du grill apparaît sur l'affichage, ainsi que C-2.
2. Tournez le bouton **12** sur le temps de cuisson voulu. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes
 - Pour lancer la cuisson, appuyez sur la touche **15** «Démarrage/Démarrage Rapide».

Avis: Si, l'appareil en marche, vous appuyez sur la touche **15** «Démarrage/Démarrage Rapide», la durée de cuisson se prolonge de 30 secondes, le niveau de puissance restant le même.

Sélection des pré-paramétrages

Ce programme vous permet de préprogrammer plusieurs fonctions de réglage.

Fonctionnement

Si vous avez procédé correctement aux réglages, l'appareil met le programme en marche automatiquement à l'heure paramétrée.

1. Appuyez sur la touche ⑪ «Pré-paramétrage». L'affichage DEL affiche «0:00», et le chiffre des heures clignote;
2. Tournez le bouton ⑫ pour paramétrer les heures.
3. Appuyez sur la touche ⑪ «Pré-paramétrage», et les chiffres des minutes clignent.
4. Tournez le bouton ⑫ pour paramétrer les minutes.
5. Entrez le programme de cuisson voulu.
Appuyez pour cela sur la touche correspondante.

Avis: Vous pouvez paramétrer au maximum trois niveaux de puissance l'un après l'autre. Si la programmation est active, il n'est cependant pas possible de décongeler.

Exemple d'utilisation

Vous voulez, pour faire cuire des aliments, utiliser pendant 15 minutes 100 % de la puissance du micro-ondes + 10 minutes 80 % de la puissance du micro-ondes + 5 minutes 20 % de la puissance du micro-ondes.

1. Appuyez sur la touche ⑬ «Mémoire». «3-1» apparaît sur l'affichage DEL.
2. Appuyez une fois sur la touche ⑰ «Puissance» pour régler le niveau de puissance à 100 %. »P100" apparaît sur l'affichage DEL.
3. Tournez le bouton ⑫ pour régler le temps de cuisson à une puissance de 100% (durée: 15:00).
4. Appuyez sur la touche ⑬ «Mémoire». «3-2» apparaît sur l'affichage DEL.
5. Appuyez deux fois sur la touche ⑰ «Puissance» pour régler le niveau de puissance à 80%. »P80" apparaît sur l'affichage DEL.
6. Tournez le bouton ⑫ pour régler le temps de

cuisson à une puissance de 80% (durée: 10:00).

7. Appuyez sur la touche ⑬ «Mémoire». «3-3» apparaît sur l'affichage DEL.
8. Appuyez cinq fois sur la touche ⑰ «Puissance» pour régler le niveau de puissance à 20%. »P20" apparaît sur l'affichage DEL.
9. Tournez le bouton ⑫ pour régler le temps de cuisson à une puissance de 20 % (Durée: 5:00).
10. Appuyez sur la touche ⑮ «Démarrage» pour activer le pré-paramétrage.

Mise en marche rapide

Cette fonction vous permet de lancer immédiatement la cuisson à une puissance de 100% pour une durée de 30 secondes (ou plus, jusqu'à 95 minutes).

- Appuyez une fois sur la touche ⑮ «Démarrage/Démarrage Rapide». Les symboles de la fonction du micro-ondes et du temps de cuisson clignent sur l'affichage DEL. Les deux points (:) de l'affichage du temps clignent et le temps s'écoule à rebours.

Avis: Si, l'appareil en marche, vous appuyez sur la touche ⑮ «Démarrage/Démarrage Rapide», la durée de cuisson se prolonge de 30 secondes si nécessaire.

Décongélation en fonction du poids

Cette fonction vous permet de décongeler sans problème viandes, volailles et fruits de mer. Le temps de décongélation et la puissance sont calculés et réglés automatiquement après entrée du poids.

1. Appuyez sur la touche ⑨ «Automatique poids»:
 - une fois si vous voulez décongeler de la viande («dEF1» apparaît sur l'affichage DEL),

- deux fois si vous voulez décongeler des volailles («dEF2» apparaît sur l'affichage DEL)
 - trois fois si vous voulez décongeler des fruits de mer («dEF3» apparaît sur l'affichage DEL) De plus, les symboles rouges de la fonction micro-ondes et de la décongélation apparaissent sur l'affichage DEL.
2. Paramétrez alors avec le bouton ⑫ le poids, en grammes, des aliments à décongeler («g» apparaît sur l'affichage DEL).
Vous pouvez paramétrer pour les divers aliments les plages de poids suivantes:

viandes:	100 à 2300 g
volailles:	100 à 4000 g
fruits de mer:	100 à 1000 g
 3. Pour lancer le processus de décongélation en fonction du poids, appuyez sur la touche «Démarrage/Démarrage Rapide».
Les deux points (:) de l'affichage du temps clignotent et le temps calculé s'écoule à rebours.

Décongélation

1. Appuyez sur la touche ⑩ «Décongélation rapide».
Les symboles rouges de la fonction micro-ondes et de la fonction de décongélation apparaissent sur l'affichage DEL.
2. Tournez le bouton ⑫ pour paramétrer le temps de décongélation. Le temps de décongélation maximal réglable est de 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche ⑮ «Démarrage/Démarrage Rapide» pour lancer le processus de décongélation.
Les deux points (:) de l'affichage du temps clignotent et le temps entré s'écoule à rebours.

Fonction de mémoire

Utilisez la fonction de mémoire si vous voulez réaliser jusqu'à trois opérations l'une après l'autre. Dans le cas de plusieurs opérations, si l'une des opérations doit comporter une décongélation, il vous faut paramétrer celle-ci en premier lieu. Une opération terminée, un signal sonore retentit une fois, puis l'opération suivante commence immédiatement (dans le cas de plusieurs opérations, la touche ⑮ «Démarrage/Démarrage Rapide» est désactivée.)

Exemple d'utilisation:

vous voulez paramétrer un fonctionnement micro-ondes de 5 minutes à une puissance de 100 %, puis 10 minutes au grill.

1. Appuyez sur la touche ⑬ «Mémoire». «3-1» apparaît sur l'affichage DEL.
2. Appuyez une fois sur la touche ⑰ «Puissance» pour paramétrer le fonctionnement micro-ondes à 100 %. Tournez ensuite le bouton ⑫ et réglez «5:00».
3. Appuyez à nouveau sur la touche ⑬ «Mémoire». «3-2» apparaît sur l'affichage DEL.
4. Appuyez une fois sur la touche ⑭ «Grill/cuisson combinée» pour paramétrer la fonction de grill.
Tournez ensuite le bouton ⑫ et réglez «10:00».
5. Appuyez sur la touche ⑮ «Démarrage» pour lancer les opérations mémorisées.

Menu Automatique

Pour les aliments devant être préparés en mode automatique, il n'est pas nécessaire d'entrer la durée et le niveau de puissance de la cuisson. Il

Fonctionnement

suffit d'entrer le type d'aliments devant être cuits et leur poids.

Appuyez pour cela sur la touche correspondante représentant l'aliment devant être cuit. Une série de paramètres de poids pré-paramétrés apparaît alors. Sélectionnez celui correspondant au poids de l'article que vous avez placé dans le micro-ondes.

Entrée du poids des aliments

Les paramètres de poids sont nécessaires pour déterminer la durée de cuisson nécessaire.

Si l'on appuie une ou plusieurs fois sur les touches de symbole, une série de paramètres de poids pré-paramétrés apparaît alors sur l'affichage DEL. Pour les boissons en «ml», pour les entrées en nombre de parts.

Dès que le nombre correct correspondant au poids des aliments préparés apparaît, appuyez sur la touche **15** «Démarrage». «Auto-Cook» apparaît sur l'affichage DEL.

Avis: Pour certains plats, il peut être nécessaire d'ouvrir la porte du micro-ondes au milieu du temps de cuisson. Vous pouvez contrôler ainsi si les aliments sont cuits ou les retourner. Vous obtiendrez ainsi une cuisson régulière. Ce faisant, veillez à être très prudent lors de la manipulation de plats brûlants dans le micro-ondes.

Pour poursuivre la cuisson, refermer simplement la porte. Appuyez sur la touche **15** «Démarrage». Le micro-ondes reprend automatiquement son fonctionnement pour le reste du temps de cuisson.

Exemple d'utilisation 1:

Procédez comme suit si vous voulez faire cuire 400 g de poisson:

1. Appuyez (en mode de veille) trois fois sur la

touche «Poisson».

2. Appuyez sur la touche **15** «Démarrage».

Exemple d'utilisation 2:

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

1. Appuyez (en mode de veille) deux fois sur la touche «Boissons».
2. Appuyez sur la touche **15** «Démarrage».

Exemple d'utilisation 3:

Procédez comme suit si vous voulez faire cuire une entrée:

1. Appuyez (en mode de veille) une fois sur la touche «Entrées».
2. Appuyez sur la touche **15** «Démarrage».

Fonctions d'interrogation

Demande de l'heure pendant le fonctionnement: Pendant la cuisson, appuyez sur la touche **19** «Heure». L'heure apparaît pendant 2 à 3 secondes sur l'affichage DEL.

Demande du niveau de puissance pendant le fonctionnement

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche **17** «Puissance». Le niveau de puissance activé apparaît pendant 2 à 3 secondes sur l'affichage DEL.


Blocage de sécurité enfants

Activez ce paramétrage pour empêcher que des


enfants en bas âge ou d'autres personnes n'étant pas familiarisées avec la commande de l'appareil ne puissent mettre le micro-ondes en marche sans surveillance.

Le symbole du blocage de sécurité enfants apparaît sur l'affichage DEL et l'appareil ne peut pas être mis en marche tant que ce blocage de sécurité enfants est actif.

Paramétrage du blocage de sécurité enfants

Maintenez la touche  «Annuler/Stop» appuyée pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit, puis le symbole du blocage de sécurité enfants apparaît sur l'affichage DEL.

Désactiver le blocage de sécurité enfants

Maintenez la touche  «Annuler/Stop» appuyée pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le symbole du blocage de sécurité enfants s'éteigne.

Fonction de protection contrôle magnétique

Si le micro-ondes reste 30 minutes ou plus au niveau de puissance 100 %, le niveau de puissance est réduit automatiquement à 80 %. Ceci a lieu aussi bien lorsque la fonction de mémoire est activée que dans un autre statut.

Fonction de signal sonore

La cuisson terminée, un long signal sonore retentit 5 fois.

Avis:

- Si vous avez appuyé sur une touche et activé une fonction valable, un long signal sonore retentit. Si, par contre, vous avez choisi une touche / une fonction non valable, il n'y a pas de signal sonore.
- Si, après réglage du mode de cuisson, vous n'actionnez pas la touche de mise en marche dans les cinq minutes, l'appareil se remet en mode de veille (l'heure est affichée).

Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer le micro-ondes, éteignez-le et débranchez la prise.

- Veillez à ce que l'intérieur du micro-ondes soit toujours propre.
- Si des projections d'aliments ou des liquides renversés collent aux parois du micro-ondes, essuyez-les avec un chiffon humide.
- En cas d'encrassements plus importants du micro-ondes, utilisez un produit vaisselle doux.
- Evitez d'utiliser des nettoyeurs en aérosols et autres produits nettoyeurs agressifs, ces taches ou traces pouvant rendre mate la surface de la porte.
- Nettoyez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide.
- Pour éviter tout endommagement des éléments de fonction à l'intérieur du micro-ondes, veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau dans les orifices du ventilateur.
- Eliminez régulièrement les projections d'aliment et la saleté.
Nettoyez avec un chiffon humide la porte et la vitre des deux côtés ainsi que les garnitures d'étanchéité de la porte et les pièces voisines. N'utilisez pas de produits récurants.
- En cas de formation de condensation dans la porte ou autour de sa surface extérieure, l'essuyer avec un chiffon doux. Ceci peut

être le cas si l'on utilise le micro-ondes dans un environnement très humide.

C'est parfaitement normal.

- Nettoyez également régulièrement le plateau en verre. Lavez-le dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez également régulièrement l'anneau d'entraînement et la porte de l'appareil afin de prévenir une formation de bruit excessive. Essuyez simplement le fond du micro-ondes avec un produit vaisselle doux. Vous pouvez laver l'anneau d'entraînement dans de l'eau savonneuse douce ou au lave-vaisselle. Lorsque vous retirez l'anneau d'entraînement de la paroi inférieure du four pour le nettoyer, veillez à le remettre en place correctement.
- Éliminez régulièrement les odeurs. Remplissez un récipient micro-ondes profond avec une tasse d'eau et le jus et le zeste d'un citron. Réchauffez ce mélange pendant 5 minutes. Essuyez à fond les parois du micro-ondes et les sécher avec un chiffon doux.
- S'il est nécessaire de remplacer l'ampoule du micro-ondes, faites-la remplacer par un revendeur ou adressez-vous à notre S.A.V. (voir bon de garantie).

Élimination

L'emballage se compose exclusivement de matériaux écologiques. Ils peuvent être éliminés dans les containers de recyclage locaux.

Pour les possibilités d'élimination de l'appareil mis au rebut, renseignez-vous auprès de l'administration de votre commune.

Garantie/S.A.V.

Pour le S.A.V. compétent de votre pays, consultez

le bon de garantie.

Conseils

Pour congeler et décongeler ...

Le four à micro-ondes est un appareil idéal pour décongeler les produits surgelés en douceur et rapidement.

La puissance en watts, le temps de décongélation et le temps de repos doivent être réglés selon les caractéristiques et la quantité des aliments.

Les micro-ondes pénètrent toujours de l'extérieur vers l'intérieur dans les produits alimentaires.

Pour cette raison, il n'est pas possible de décongeler les gros morceaux jusqu'au centre, sous peine de cuire les couches externes.

Une bonne décongélation commence dès la congélation. Préparez le nécessaire et répartissez les produits en petites portions, plates et adaptées à vos besoins.

Tenez compte de la taille des récipients et assiettes que vous utiliserez plus tard pour décongeler les produits surgelés dans le four à micro-ondes.

La table de décongélation ci-dessous indique les temps de décongélation de divers aliments courants. Vous y trouverez aussi, à côté des indications de temps et de quantité, ce qu'on désigne par »temps de repos«.

Il sert comme temps de compensation de température, durant lequel la chaleur restante des couches décongelées se disperse vers le centre dans les couches éventuellement encore congelées. Laisser reposer les aliments durant le temps de repos dans le four à micro-ondes éteint ou hors de l'appareil.

Les valeurs indiquées peuvent varier selon divers facteurs des aliments.

Utiliser la fonction Décongélation intégrée

1. Appuyez sur la touche Décongélation rapide ⑱.
2. Indiquer le temps de décongélation avec les touches chiffrées.
3. Appuyez sur la touche «Démarrage» ⑮.

Aliments	Petits pains
Poids/quantité	50 g/2 unités
Temps de décong.	env. 1 min
Temps derepos	--
Remarque/conseils	--

Aliments	Pain
Poids/quantité	500 g
Temps de décong.	8-10 min.
Temps derepos	10-20 min.
Remarque/conseils	--

Aliments	Tarte à la crème
Poids/quantité	400-800 g
Temps de décong.	8-12 min.
Temps derepos	90-120 min.

Remarque/conseils Ne pas décongeler entièrement la tarte

Aliments	Beurre
Poids/quantité	250 g
Temps de décong.	env. 1 min.
Temps derepos	20-30 min.
Remarque/conseils	Enlever l'emballage et placer le beurre sur une assiette

Aliments	Fromage (pièce)
Poids/quantité	500 g
Temps de décong.	5-6 min.
Temps derepos	60-90 Min.
Remarque/conseils	Tourner la pièce au milieu du temps indiqué

Aliments	Charcuterie
Poids/quantité	200 g
Temps de décong.	env. 3 min.
Temps derepos	10-15 Min

Conseils

Remarque/conseils Tourner les tranches au milieu du temps indiqué, séparer les tranches en douceur au couteau avant le temps de repos

Aliments	Fraises
Poids/quantité	250 g
Temps de décong.	env. 8 min
Temps derepos	5-10 Min.
Remarque/conseils	--

Décongeler les fraises et autres fruits dans un récipient couvert. Remuer prudemment à mi-temps. Pour décongeler viandes, volailles et fruits de mer, veuillez vous reporter au chapitre DÉCONGELER AU POIDS du mode d'emploi de l'appareil.

Pour cuire ...

- Pour cuire des aliments, toujours utiliser (sauf mention contraire), un récipient adapté aux micro-ondes muni d'un couvercle. Les temps de cuisson se réfèrent à des aliments à température du réfrigérateur. Laisser d'abord les aliments décongeler en partie.
Remarque : pour des légumes congelés (-18°C, env. 300-450 g), le temps de décongélation peut durer entre 5 et 15 minutes. Suivre les instructions de l'emballage. Préparer les légumes selon les besoins, les laver et les éplucher.

Les instructions de préparation sont essentielles

- Respectez strictement les différentes instructions de préparation.
S'il faut ajouter de l'eau pour certains aliments (légumes en général 1 à 2 cuillère à soupe pour 100 g), d'autres, par ex. concombres, oignon, champignons et épinards, se décongèlent sans eau.
D'autres aliments encore, doivent être remués de temps en temps.

Respecter le temps de repos

- Comme pour la décongélation, le »temps de repos« est essentiel.
La compensation de température et ainsi la cuisson ultérieure doit toujours durer 5 à 10 minutes.
- Laisser les aliments reposer durant cette période dans le four micro-ondes éteint ou hors du four.
- Après le temps de repos, vous pouvez ajouter des épices ou du beurre aux légumes.
- Pour les plats précuisinés ou les plats congelés, reportez-vous aux temps de préparation indiqués pour le four à micro-ondes sur l'emballage.
- Les valeurs de la table ci-dessous sont seulement purement indicative

Table de cuisson

Aliments	Pomme nature
Poids/quantité	250 g

Liquide ajouté 3 cuil. eau

Watts /puissance 640 watts

Cuisson en min. env. 5 Min.

Conseils de préparation Morceaux de taille similaire – verser l'eau directement après le temps de cuisson

Conseils de préparation Le temps d'absorption dépend du riz. Il est plus long pour les riz naturels.

Aliments	Pâtes
Poids/quantité	125 g
Liquide ajouté	600 ml eau
Watts /puissance	480 watts
Cuisson en min.	env. 5 Min.
Conseils de préparation	Faire bouillir l'eau à 800 W (env. 7 min.), puis ajouter les pâtes et cuire sans couvercle

Aliments	Chou-fleur
Poids/quantité	400 g
Liquide ajouté	4 cuil. eau
Watts /puissance	640 watts
Cuisson en min.	env. 6-7 Min.
Conseils de préparation	Mêmes valeurs pour brocoli

Aliments	Pois
Poids/quantité	300 g
Liquide ajouté	3 cuil. eau
Watts /puissance	640 watts
Cuisson en min.	env. 3-4 Min.
Conseils de prép.	--

Aliments	Riz
Poids/quantité	100 g
Liquide ajouté	300 ml eau
Watts /puissance	640 watts
Cuisson en min.	env. 3-4 Min.

Aliments	Épinard
Poids/quantité	500 g
Liquide ajouté	--
Watts /puissance	640 watts
Cuisson en min.	env. 6 Min.

Conseils

Conseils de préparation	--
--------------------------------	----

Aliments	Champ.
Poids/quantité	400 g
Liquide ajouté	--
Watts /puissance	640 watts
Cuisson en min.	env. 5-6 Min.
Conseils de préparation	Ajouter un peu de beurre avant la cuisson

Aliments	Filet de poisson
Poids/quantité	400-600 g
Liquide ajouté	voir remarque
Watts /puissance	480 watts
Cuisson en min.	env. 8-12 Min.
Conseils de préparation	Ajouter une cuil. d'eau, jus de citron, bouillon ou vin pour 100 g de poisson

Pour griller ...

- Vous devez toujours utiliser la grille en métal. Placer en plus une grande assiette résistante aux hautes températures sous la grille. Ceci vous permet de collecter jus de cuisson/ graisse, décoction et d'éviter les salissures

par les projections.

- La fonction grill est par exemple indiquée pour les tranches fines de viande, de poisson, boulettes, brochettes, saucisses et morceaux de poulet. Elle permet aussi de griller pain de mie et petits pains (voir aussi sous »CONSILS«) et de gratiner des toasts (par ex. Hawaii).
- Vous pouvez directement sélectionner la fonction grill ou choisir les aliments avec les touches de sélection rapide avec les images de menu.
- Pour certains aliments ou recettes, il est aussi possible d'utiliser un cycle associant cuisson et grill. Les temps respectifs de cuisson et de grill sont exécutés automatiquement. Veuillez lire également le chapitre CUISSON MIXTE dans le mode d'emploi livré avec le four.
- Avant de griller les aliments, les préparer comme d'habitude. Commencer par exemple à écailler et vider le poisson. Saupoudrer les épices sur la volaille et toujours cuire les cuisses de poulet d'abord côté peau.
- Tourner les aliments après le premier temps de cuisson indiqué. La valeur 1 indiquée correspond au temps pour le premier côté, la valeur 2 pour le deuxième.
Remarque : il faut absolument entrer séparément les deux temps pour le premier et le deuxième côté.

Les valeurs indiquées ci-dessous peuvent varier selon les différentes caractéristiques des aliments (telles que température, forme).

Table de grill

Aliments	2 steaks dinde 400 g
Fonction (1er côté)	Grill

Temps in min. env. 12

Fonction (2ème côté) Grill

Temps in min. env. 10

Aliments 2 cuisses poulet
500 g

Fonction (1er côté) Grill

Temps in min. env. 8

Fonction (2ème côté) Grill

Temps in min. env. 7

Aliments 2 brochettes 400 g

Fonction (1er côté) Grill

Temps in min. env. 12

Fonction (2ème côté) Grill

Temps in min. env. 12

Aliments 2 truites 400 g

Fonction (1er côté) Mixte 1

Temps in min. env. 8

Fonction (2ème côté) Grill

Temps in min. env. 7

Aliments 4 boulettes 600 g

Fonction (1er côté) Mixte 1

Temps in min. env. 12

Fonction (2ème côté) Grill

Temps in min. env. 8

Aliments 2 côtelettes 600 g

Fonction (1er côté) Grill

Temps in min. env. 15

Fonction (2ème côté) Grill

Temps in min. env. 13

Vaisselle adaptée

Veuillez toujours utiliser de la vaisselle adaptée aux micro-ondes pour décongeler, cuire etc.. Généralement, la cuisson peut s'effectuer dans des récipients en verre adaptés. Équipez-vous de plats adaptés aux micro-ondes de taille différente et munis de couvercles.

Des petits pains croustillants

La fonction grill de votre four à micro-ondes vous permet aussi de toaster des petits pains. Humidifier la croûte avec un peu d'eau avant de les placer dans le four. Toaster les petits pains env. 2-3 minutes selon la quantité et le type. Afin d'obtenir du pain «frais sorti du four», nous recommandons après la première fournée de couper les pains en deux et de les remettre au four pendant 1 à 2 minutes.

Recettes

Soupe gratinée à l'oignon

Ingrédients pour 4 portions :

300 g oignons, 30 g beurre, sel, poivre blanc, 500 ml bouillon de boeuf, 125 ml vin blanc sec, 2 tranches de pain grillé, 2 tranches de Gouda jeune

Préparation :

Éplucher les oignons et les couper en rondelles. Placer avec le beurre

Et le poivre dans un récipient adapté aux micro-ondes, ajouter le bouillon, poser un couvercle et cuire env. 12-15 minutes à 800 watts. Incorporer ensuite le vin blanc et assaisonner. Couper ensuite le pain grillé en petits cubes. Verser la soupe à l'oignon dans 4 bols et répartir les croûtons.

Poser par dessus une demi tranche de fromage. Placer les bols sur le plateau tournant et gratiner env. 10 minutes avec la fonction grill.

Soupe de lentilles

Ingrédients :

200 g lentilles sèches, 50 g lard maigre, 125 g poitrine de porc, 1 bouquet garni, 500 ml eau, 1 feuille de laurier, 250 g pommes de terre, 2 Montbéliards, Épices : sel, poivre, vinaigre, sucre

Préparation :

Laisser tremper les lentilles toute la nuit dans suffisamment d'eau.

Trier et laver le bouquet garni et le couper en petits morceaux. Couper la viande et le lard en petits cubes. Verser les lentilles égouttées, 500 ml d'eau et la viande, le lard, le bouquet garni et le laurier dans un récipient adapté aux

micro-ondes. Couvrir et cuire à 640 watts 10 à 12 minutes.

Éplucher, laver et couper les pommes de terre en cubes et couper les Montbéliards en tranches. Incorporer pommes de terre et saucisses à la soupe et bien mélanger.

Cuire avec couvercle à 480 watts pendant env. 18 minutes. Assaisonner ensuite avec les épices.

Gratin de chou-fleur

Ingrédients :

500 g chou-fleur lavé, 250 ml eau, sel, 1 cuil. fécule, 2 jaunes d'oeuf, 2 blanc d'oeuf, 1 tasse crème liquide (200 ml), 2 cuil. ciboulette hachée, 1 prise de poivre de Cayenne, 150 g jambon cru (maigre), 50 g Emmental râpé

Préparation :

Couper le chou-fleur en bouquets et le placer avec 250 ml d'eau et du sel dans un récipient adapté aux micro-ondes. Couvrir et cuire environ 5 minutes à pleine puissance (800 watts). Récupérer ensuite la décoction.

Mélanger la fécule dans la crème liquide et ajouter le tout à la décoction.

Faire cuire à pleine puissance (800 watts) 2 à 3 minutes en remuant Plusieurs fois. Ajouter les jaunes d'oeuf, la ciboulette et le poivre de Cayenne, battre les blancs en neige et les incorporer avec précaution.

Placer maintenant le chou-fleur et le jambon (coupé) dans un plat à gratin à bord bas, verser la sauce et répartir le fromage. Cuire et gratiner avec le mode mixte 2 à 480 watts pendant 18-22 à 18 minutes.

Gratin de macaroni-viande hachée avec brocoli

Ingrédients :

150 g macaroni, 500 ml eau, 1 cuil. café sel, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 20 g beurre, 300 g viande hachée porc/boeuf, 1 boîte de purée de tomates aux herbes (env. 350 g), 400 g brocoli, 4 cuil. eau, 1 tasse de crème épaisse (200 g), 150 g Gouda mi-vieux en tranches
Épices : sel, poivre

Préparation :

Verser 500 ml d'eau avec une cuillère à café de sel dans un plat pour micro-ondes, couvrir et cuire à pleine puissance de 800 watts environ 10 minutes jusqu'à ébullition. Ajouter ensuite les macaronis et faire cuire à 640 watts 3 à 5 minutes, puis 3-5 minutes supplémentaires à 320 watts. Égoutter ensuite les pâtes dans une passoire. Faire maintenant revenir l'oignon et la gousse d'ail avec le beurre dans un plat pour micro-ondes pendant environ 4-5 minutes à 640 watts. Ajouter la viande hachée et la purée de tomates et cuire le tout durant 8 à 10 autres minutes à 640 watts. Mélanger 3/4 de la crème et assaisonner avec sel et poivre. Éplucher et laver le brocoli, le placer dans un plat pour micro-ondes et ajouter 4 cuillers à soupe d'eau. Précuire couvert à 640 watts environ 6-8 minutes, puis égoutter. Verser les pâtes, les légumes et la sauce dans un plat à gratin et mélanger. Répartir le reste de crème par-dessus et couvrir le tout avec les tranches de fromage. Cuire avec le mode mixte 1 à 480 watts env. 16-18 minutes et gratiner.

Filet de porc et champignons avec sauce piquante au paprika

Ingrédients :

4 filets de porc d'env. 150 g, 350 g champignons rosés, 150 g lard en cubes, 2 tasses de crème (400 ml), 2 cuil. concentré de tomate, Épices : sel, poivre, paprika

Préparation :

Assaisonner les filets de porc et les placer dans un plat à gratin à bord bas. Éplucher les champignons, les couper en deux et les ajouter, ainsi que le lard, dans le plat avec les filets. Mélanger la crème, le concentré de tomate et le paprika dans un plat pour micro-ondes et faire cuire environ 4 à 6 minutes à 640 watts. Verser ensuite cette sauce sur les filets. Cuire avec le mode mixte 1 à 320 watts env. 20 -22 minutes et gratiner.

Gratin de pommes de terre

Ingrédients :

1000 g pommes de terre, graisse (pour graisser le plat à gratin), 2 cuil. chapelure, 1 tasse crème (200 ml), 50 g Emmental râpé, beurre (flocons), Épices : sel, poivre

Préparation :

Éplucher et laver les pommes de terre, puis les couper en tranches fines et les assaisonner. Graisser le plat à gratin, répartir les pommes de terre dans le fond et verser la crème par dessus. Garnir ensuite de fromage et de chapelure et placer les flocons de beurre sur le tout. Gratiner avec le mode mixte 2 à 480 watts env. 20 minutes.

Fricassée de poulet

Ingrédients :

1 poulet (env. 1000 g), 300 g champignons, 500 g asperges, 250 ml bouillon boeuf, 100 ml crème, 2 sachets sauce blanche (préparation instantanée), 1 cuil. vin blanc, Épices : sel, poivre, muscade

Préparation :

Saler le poulet, le placer dans un plat pour micro-ondes et poser le couvercle. Cuire environ 16-18 minutes à 800 watts. Éplucher les champignons et les couper en deux, éplucher les asperges et les couper en morceaux de 2 à 3 cm de long. Dépiauter et désosser le poulet cuit et couper la viande en morceaux de la taille d'une bouchée.

Mettre le bouillon de bœuf, la viande de poulet, les asperges et les champignons dans un plat pour micro-ondes et placer le couvercle. Cuire à 640 watts environ 13-15 minutes et remuer de temps en temps. Incorporer ensuite la crème et la sauce en poudre et faire cuire à 640 watts environ 5 à 6 minutes supplémentaires. Pour finir, assaisonner avec vin blanc, sel, poivre et muscade.

Poulet aux légumes verts

Ingrédients :

400 g filet de poulet, 1 petite courgette, 1 petit paprika vert, 125 ml bouillon de poulet instantané, 200 g poireau, 150 g chou rave, 150 g céleri, 2 cuil. crème fraîche, 50 g fromage frais aux herbes

Préparation :

Éplucher et laver les légumes. Couper les poireaux en anneaux, le chou rave et le céleri en tranches fines. Faire revenir dans un plat pour micro-ondes avec couvercle à 960 watts env.

6-8 minutes. Couper le poulet en petits morceaux, la courgette en demi tranches et le paprika en cubes et ajouter avec le bouillon de poulet chaud aux autres ingrédients dans le plat. Poser le couvercle et cuire à 640 watts environ 10 à 12 minutes en remuant de temps en temps. Incorporer finalement la crème fraîche et le fromage frais aux herbes.

Boulette de pain ou au lard

Ingrédients pour 4 boulettes :

4 petits pains de seigle, 1/2 cuil. café sel, 150 ml lait, 40 g beurre, 3 oeufs, 2-3 cuil. chapelure, 2-3 cuil. persil haché, 30 g cubes de jambon fumé (pour les boulettes au lard)

Préparation :

Couper le pain en petits morceaux et saler. Faire chauffer le lait dans un Plat pour micro-ondes (à 800 watts environ 2 à 4 minutes), le verser sur le pain et laisser reposer environ 15 minutes. Battre le beurre et les œufs, incorporer le pain trempé avec la chapelure et le persil et bien mélanger le tout pour faire une pâte (remarque : pour les boulettes au lard, ajouter aussi le jambon fumé). Humidifiez vos mains, formez 4 boulettes de même taille et les immerger brièvement dans de l'eau froide. Cuire couvert à 480 watts durant env. 6-8 minutes, les boulettes sont ensuite prêtes à servir.

Sauce blanche

Ingrédients :

40 g farine, 30 g beurre, 250 ml bouillon cube, 250 ml lait
Épices : sel, poivre blanc, sucre

Préparation :

Mélanger la farine, le beurre, le bouillon chaud et le lait dans un plat pour micro-ondes et cuire à pleine puissance (800 W) environ 4-5 minutes en remuant bien entre temps. Cuire ensuite 4-5 minutes supplémentaires à 320 watts.

De nouveau, bien mélanger et assaisonner.

Sauce vanillée

Ingrédients :

250 ml lait, concentré d'une demi gousse de vanille, 1 tasse de crème (250 ml), 2 cuil. féculé, 3 cuil. sucre, 1 jaune d'oeuf

Préparation :

Mélanger le lait, le concentré de vanille, la crème, la féculé et le sucre dans un plat pour micro-ondes. Faire cuire à 800 watts env. 4 à 5 minutes en remuant de temps en temps. Bien fouetter la sauce terminée et incorporer le jaune d'oeuf.

Riz au lait

Ingrédients :

250 g riz, 1 litre lait, 1 cuil. café beurre, 40 g sucre, cannelle et sucre en poudre ou compote de fruits, Épice : sel

Préparation :

Verser le riz, le lait, une prise de sel, le beurre et le sucre dans un plat pour micro-ondes et couvrir avec le couvercle. Faire cuire à pleine puissance (800 W) env. 10-12 minutes jusqu'à ébullition, remuer et laisser absorber à 160 watts env. 20-22 minutes. Laisser ensuite reposer encore quelques minutes, remuer et saupoudrer de sucre et de cannelle à votre goût ou accompagner de compote de fruits.

Coupe de fruits rouges (fraises et framboises)

Ingrédients :

250 g fraises congelées, 250 g framboises congelées, 1 sachet de sucre vanillé, 2 cuil. sucre, 2 cuil. féculé

Préparation :

Commencer par mélanger la féculé dans 3 cuil. d'eau. Placer les fruits dans un plat pour micro-ondes et décongeler et réchauffer couvert à pleine puissance de 800 watts environ 6-8 minutes. Écraser ensuite les fruits et ajouter le sucre vanillé, le sucre et la féculé préparée. Bien remuer et cuire avec un

couvercle à 640 watts environ 6-8 minutes.

Verser ensuite dans des ravers à dessert et laisser refroidir.

Servir avec la sauce vanillée décrite plus haut...

Recettes sans garantie. Les quantités et la préparation sont indiquées à titre de référence. Affinez ces recettes selon votre propre expérience. Nous vous souhaitons en tout cas une bonne réussite et un bon appétit.

