

FR/NL

KOMPERNASS GMBH • BURGSTRASSE 21 • D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

Référence article : KH1166-11/06-V1

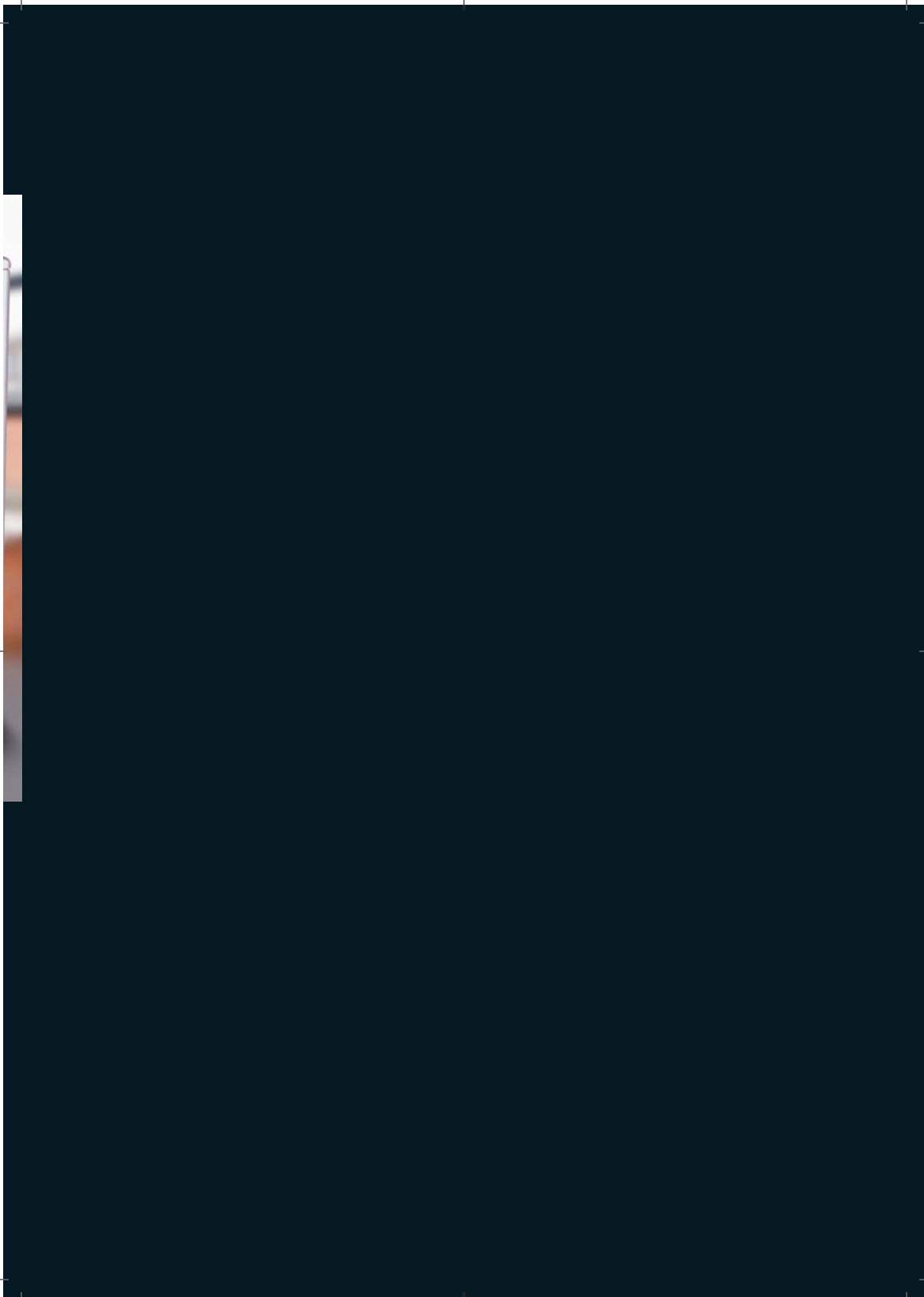


Ⓡ Micro-ondes avec grill KH 1166

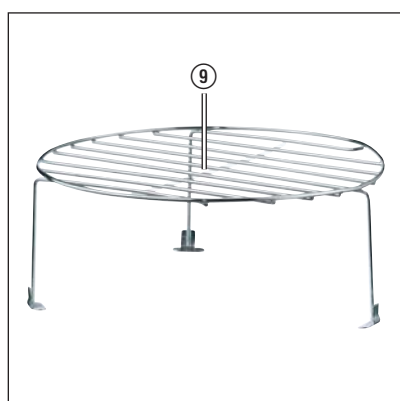
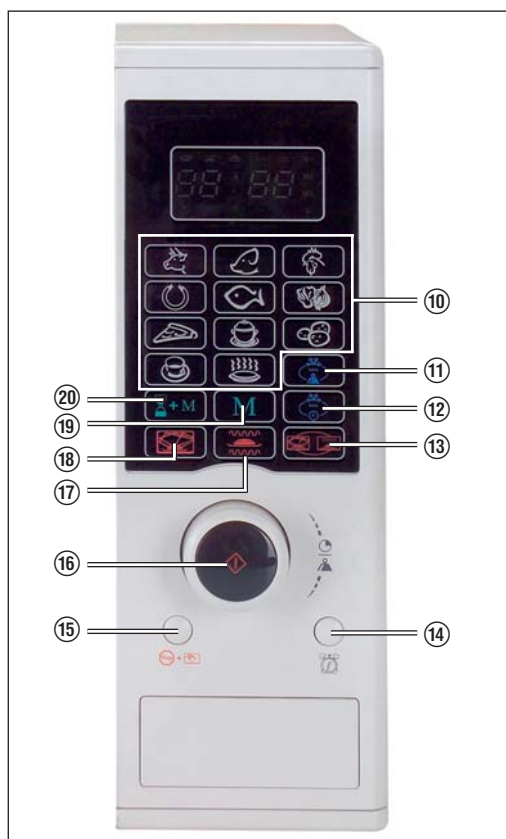
Mode d'emploi

Ⓡ Magnetron met grill KH 1166

Handleiding



KH 1166



Micro-ondes avec grill KH 1166	page
Introduction	5
Usage conforme	5
Accessoires fournis	5
Dénominations des pièces	5
Touches / régulateur de la bloc de commandes	5
Caractéristiques techniques	5
Sécurité	6
Mesures de précaution pour éviter un contact éventuellement trop important avec l'énergie du micro-ondes	6
Consignes de sécurité importantes	6
Consignes relatives à la mise à la terre/Installation correcte	10
Parasites sur d'autres appareils	10
Installer l'appareil	10
Avant de commencer	11
Principes fondamentaux lors de la cuisson dans le micro-ondes	11
Utiliser de la vaisselle de cuisson appropriée	11
Description des fonctions	12
Réglage de l'horloge	12
Réglage de la minuterie de cuisine	13
Fonctionnement	13
Cuisson dans le micro-ondes	14
Démarrage rapide	15
Fonction de mémoire	15
Sélection de pré-réglages	16
Menu automatique	17
Fonction de grill	19
Procédure de cuisson Grill/Combi	20
Décongélation selon le poids	20
Fonctions d'appel	21
Sécurité enfant	21
Fonction d'économie d'énergie	22
Fonction de signal sonore	22
Nettoyage et entretien	22
Recyclage	23

KH 1166

Garantie & Service après-vente	23
Importateur	23
Conseils	24
Congélation et décongélation - comment procéder ...	24
Cuisson - comment procéder ...	25
Grill - comment procéder ...	28
Suggestions de recettes	30
Pizza	30
Soupe à l'oignon au gratin de fromage	30
Potée de lentilles	31
Chou-fleur au gratin de fromage	31
Gratin de viande hachée avec macaroni et brocoli	32
Filet de porc aux champignons dans une sauce piquante aux poivrons	32
Gratin de pommes de terre	33
Fricassée de poulet	33
Potée de poulet verte	34
Boulettes au pain ou au lard	34
Sauce claire	35
Sauce à la vanille	35
Riz au lait	35
Compote aux fruits rouges (fraises et framboises)	36
Index	37

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




Micro-ondes avec grill KH 1166

Introduction


Usage conforme

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

Légende

-  Attention ! Mises en gardes contre des dommages corporels et matériels.
-  Danger ! Mise en garde contre les chocs électriques
-  Remarque ! Remarques et conseils pour la manipulation du micro-ondes.

Accessoires fournis

-  **Attention !** Les sacs en plastique sont dangereux. Afin d'éviter tout risque d'étouffement, tenir ce sac hors de portée des bébés et des enfants en bas âge.

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


- 1 micro-ondes, modèle KH 1166
- 1 assiette tournante du grill
- 1 support métallique pour le fonctionnement avec le grill
- 1 mode d'emploi
- 1 carnet de garantie

Dénominations des pièces

- ① Assiette tournante du grill
- ② Ouverture de ventilation
- ③ Affichage LED
- ④ Bloc de commandes
- ⑤ Bouton régulateur rotatif
- ⑥ Ouvre-porte
- ⑦ Verrouillage de porte de sécurité
- ⑧ Vitre
- ⑨ Support métallique pour le fonctionnement avec le grill

Touches / régulateur de la bloc de commandes

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

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


Caractéristiques techniques


- Tension nominale : 230 V ~ 50 Hz
- Puissance nominale : 1300 W
- Puissance maximale absorbée du micro-ondes : 800 W
- Puissance absorbée maximum Grill : 1350 W
- Volume intérieur : env. 20 L

KH 1166

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


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

 **MISE EN GARDE:** Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

 **MISE EN GARDE:** Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

Consignes de sécurité importantes

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

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

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

- Utilisez cet appareil uniquement dans le cadre de la finalité prévue selon la description mentionnée dans ce manuel. N'utilisez pas de vapeurs ou des produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce micro-ondes est spécialement prévu pour le réchauffement, la cuisson et le grill, ou pour le séchage de denrées alimentaires. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans un cadre industriel ou d'un laboratoire.
- Ne faites pas fonctionner le micro-ondes lorsqu'il est vide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le Service Après Vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Placez le micro-ondes de manière à garder une distance minimum de 20 cm par rapport aux parois du mur ou du meuble. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation restent toujours dégagées. Le micro-ondes n'est pas destiné à être encastré dans un meuble de cuisine.
- Le micro-ondes doit être raccordé sur une tension de 230V, 50Hz, avec un fusible de 16 A. Il est recommandé d'utiliser un circuit électrique individuel qui alimente uniquement le micro-ondes.
- En cas de doute sur le raccordement du micro-ondes, demandez conseil à un spécialiste.
- Le micro-ondes ne doit pas être utilisé dans des locaux très humides ou dans lesquels l'humidité se concentre.

- Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance lorsque vous chauffez des aliments dans des emballages en plastique ou en papier.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du micro-ondes ou des ouvertures d'aération.
- Enlevez toutes les fermetures métalliques présents sur l'emballage des aliments à chauffer. Risque d'incendie !
- Pour la préparation du pop corn, utilisez uniquement des sachets de popcorn allant au micro-ondes.
- N'utilisez pas le micro-ondes pour stocker des aliments ou d'autres choses.
- Contrôlez la programmation après avoir mis en marche le micro-ondes.
- Ne retirez jamais le châssis du micro-ondes.
- Ne versez jamais de liquides dans les ouvertures d'aération ou les fermetures de sécurité. Si de l'eau devait y pénétrer, éteignez immédiatement le micro-ondes et débranchez la fiche de la prise murale. Faites contrôler le micro-ondes par des techniciens qualifiés.
- N'introduisez jamais d'objets dans les ouvertures d'aération ou dans les fermetures de sécurité.
- Faites contrôler la lampe à l'intérieur du micro-ondes par des techniciens qualifiés uniquement.
- Soyez très prudent lorsque vous chauffez des liquides. N'utilisez que des récipients ouverts afin de permettre aux bulles d'air qui se forment de s'échapper.
- pour éviter un bouillonnement soudain :
 - Remuez le liquide avant de le mettre à chauffer.
 - Placez si possible une baguette de verre dans le liquide pendant qu'il est mis à chauffer.
 - Laissez reposer le liquide pendant 20 secondes dans le micro-ondes après l'avoir chauffé afin d'éviter la projection inattendue de gouttes de liquide.
- Piquez la peau des pommes de terre, des saucisses ou autres afin d'éviter qu'elles n'éclatent.
- Gardez les enfants à l'écart de la porte du micro-ondes lorsque celui-ci est en marche. Risque de brûlures !
- Ne touchez jamais la porte du micro-ondes, le châssis, les ouvertures d'aération, les accessoires ou les couverts juste après le fonctionnement du grill, du mode combiné ou de menu automatique. Ces pièces deviennent brûlantes. Laissez ces pièces refroidir avant de les nettoyer.
- Expliquez aux enfants comment utiliser le micro-ondes en toute sécurité et avertissez-les des dangers éventuels.
- Ne vous appuyez pas sur la porte du micro-ondes. N'utilisez pas le micro-ondes en guise de jouet.
- Ne modifiez pas la construction du micro-ondes.
- Ne déplacez pas le micro-ondes pendant qu'il fonctionne.
- Placez toujours un plat résistant à la chaleur, en porcelaine par exemple, sous un récipient brûlant. L'assiette tournante du grill peut être endommagée.
- Ne dépassez jamais les temps de cuisson préconisées par le constructeur.

KH 1166

- N'utilisez pas d'ustensile métalliques : ceux-ci réfléchissent les micro-ondes et créent des étincelles. Ne placez pas de boîte en tôle dans le micro-ondes.
 - Utilisez le micro-ondes uniquement lorsque l'assiette tournante du grill est mise en place.
 - Ne posez pas d'objet sur le micro-ondes lorsqu'il est en marche.
 - Ne placez pas de récipient en plastique dans le micro-ondes immédiatement après avoir utilisé le mode grill, combiné ou le menu automatique. Le plastique risque de fondre.
 - Des gouttes d'eau peuvent se former sur la porte du micro-ondes ou sur le châssis. C'est un phénomène normal qui n'indique aucun dysfonctionnement du micro-ondes.
 - Assurez-vous que la fiche secteur reste toujours accessible afin de vous permettre de débrancher l'appareil en cas de nécessité.
 - Ne placez pas le micro-ondes à proximité d'autres appareils diffusant de la chaleur tel qu'un four.
 - Nettoyez soigneusement le micro-ondes après avoir chauffé des plats contenant des matières grasses, en particulier s'ils n'étaient pas recouverts. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Il ne doit rester aucun résidu, de graisse notamment, sur les éléments chauffants du grill. Celui-ci pourrait surchauffer et s'enflammer.
 - Ne décongelez pas de la graisse ou de l'huile congelée dans le micro-ondes. La graisse ou l'huile risque de s'enflammer.
 - Il est recommandé aux porteurs de stimulateurs cardiaques de s'informer auprès de leur médecin sur les risques éventuels avant d'utiliser le micro-ondes.
 - Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ou d'autres liquides.
 - Ne laissez jamais traîner le cordon d'alimentation sur la table ou le plan de travail. Les enfants pourraient le tirer.
 - Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de sources de chaleur. Ne le faites pas passer devant la porte du micro-ondes. La chaleur risque d'endommager le cordon.
 - Ouvrez toujours les boîtes, les sachets de pop-corn, etc. après la cuisson en orientant l'ouverture loin de votre corps. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
 - Ne vous placez jamais juste devant le micro-ondes lorsque vous ouvrez la porte. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
- ⚠ DANGER** : N'autorisez les enfants à utiliser le micro-ondes sans surveillance que s'ils ont reçu des instructions appropriées. Les enfants doivent comprendre les dangers en cas d'utilisation incorrecte.
- Afin de réduire le risque d'incendie dans le micro-ondes : Conservez toujours le micro-ondes à portée de vue lorsque vous réchauffez des denrées alimentaires emballées dans des récipients en plastique ou en papier étant donné que les matériaux peuvent éventuellement s'enflammer.

- Enlevez les attaches en forme de fil des sachets papier ou plastique avant de les mettre dans le micro-ondes.
- Si vous constatez de la fumée, éteignez l'appareil ou débranchez-le et maintenez la porte fermée afin d'éteindre d'éventuelles flammes.
- N'utilisez pas l'intérieur du micro-ondes pour conserver des aliments. Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ou de plats dans le micro-ondes lorsque ce dernier n'est pas utilisé.

⚠ Attention : des liquides et autres denrées alimentaires ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiquement fermés étant donné que ces derniers peuvent exploser et endommager l'appareil.

Lors du réchauffement de boissons dans le micro-ondes, un bouillonnement retardé peut se produire lorsque la boisson est portée à ébullition. Soyez donc très prudent lorsque vous manipulez le récipient.

- Ne réalisez pas de fritures dans le micro-ondes. De l'huile très chaude peut endommager les pièces de l'appareil et les ustensiles, voire même causer des brûlures cutanées.
- Les œufs à la coque et les œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes car ils risquent d'exploser même après la cuisson dans le micro-ondes. Des denrées alimentaires avec une peau dure, comme des pommes de terre, des citrouilles entières, des pommes ou des châtaignes doivent être piqués avant d'être réchauffés.

Il est recommandé de secouer ou de mélanger le contenu des biberons et des petits pots pour bébés.

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

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

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

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

KH 1166

Consignes relatives à la mise à la terre/Installation correcte

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

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

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

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

Parasites sur d'autres appareils

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

- Nettoyage de la porte et des surfaces d'étanchéité du micro-ondes.
- Nouvelle orientation de l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.

- Positionnement du micro-ondes à un autre endroit que celui où le récepteur est placé.
- Eloignement du micro-ondes du récepteur.
- Branchement du micro-ondes dans une autre prise. Le micro-ondes et le récepteur devraient avoir recours à une section différente du circuit électrique.

Installer l'appareil

- Choisissez une surface plane qui laisse suffisamment de place pour l'aération et la ventilation de l'appareil.
- Maintenez entre l'appareil et les murs voisins une distance minimale de 20 cm. Assurez-vous que la porte du micro-ondes peut être ouverte sans problèmes.
- Assurez-vous que la fiche secteur soit toujours aisément accessible afin de pouvoir y accéder et la débrancher sans peine en cas de danger.
- Au-dessus du micro-ondes, maintenez un écart de 20 cm au moins.
- Ne retirez pas les pieds sous l'appareil à micro-ondes.
- Ne bloquez jamais les ouvertures d'admission et d'évacuation d'air. Vous risqueriez sinon d'endommager l'appareil.
- Éloignez suffisamment l'appareil des récepteurs radio et TV. La mise en service du micro-ondes peut perturber la réception des émissions radio et télévisées.

- Raccordez l'appareil par l'intermédiaire d'une prise domestique standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent aux valeurs indiquées sur l'étiquette de puissance nominale.
- ⚠ **Attention** : Ne positionnez pas le micro-ondes au-dessus d'une cuisinière ou d'un appareil quelconque générant de la chaleur. Un positionnement à un tel endroit pourrait conduire à un endommagement de l'appareil et ainsi à une annulation de la garantie.
- Retirez le matériau d'emballage et un film de protection fixé sur la surface de l'appareil.
- Pendant la cuisson, placez un couvercle allant au micro-ondes sur les denrées alimentaires. Le couvercle empêche les éclaboussures et contribue également à ce que les denrées cuisent uniformément.
- Retournez une fois les plats pendant la cuisson dans le micro-ondes : de cette manière, les aliments tels que le poulet ou les hamburgers seront plus rapidement cuits « à point ».
- De gros morceaux comme un rôti doivent être tournés au moins une fois.
- Après la moitié du temps de cuisson, déplacez les denrées alimentaires comme des boulettes de viande par exemple. Tournez-les et déplacez les boulettes du milieu de l'assiette sur le bord.

ⓘ **Remarque** : ne retirez pas la plaque de recouvrement en mica, car elle sert de protection aux tubes de champs magnétiques dans l'espace de cuisson!

Utiliser de la vaisselle de cuisson appropriée

- Le matériel utilisé dans un four à micro-ondes doit laisser passer les micro-ondes, et donc laisser l'énergie traverser le récipient pour réchauffer les plats.
Les micro-ondes ne sont pas en mesure de passer à travers le métal. Pour cette raison, il est fortement déconseillé d'utiliser des récipients métalliques et de la vaisselle métallique.
- N'utilisez pas d'objet en papier recyclé pour réchauffer au micro-ondes. Ils peuvent contenir de minuscules fragments métalliques susceptibles de provoquer des étincelles et/ou un incendie.

Avant de commencer

Principes fondamentaux lors de la cuisson dans le micro-ondes

- Ordonnez les denrées alimentaires de manière correcte
- Les portions les plus importantes sont placées sur les bordures.
- Veillez au temps de cuisson. Sélectionnez le temps de cuisson le plus court indiqué et prolongez ce dernier en cas de besoin. Des denrées alimentaires cuites pendant trop longtemps peuvent commencer à fumer ou à s'enflammer.

KH 1166

- Il est plutôt recommandé d'utiliser de la vaisselle ronde/ovale au lieu de la vaisselle rectangulaire/longue étant donné que les denrées alimentaires peuvent facilement s'évaporer dans les coins.
La liste suivante est une aide générale pour le choix de la vaisselle correcte.

Vaisselle de cuisson	micro-ondes	grill	Combinaison/
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Vaisselle céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Vaisselle plastique allant au micro-ondes	Oui	Non	Non
Essuie-tout	Oui	Non	Non
Plaque/plateau métallique	Non	Oui	Non
support métallique ⑨	Non	Oui	Non
Feuille d'aluminium Récipient avec feuille	Non	Oui	Non
Assiette tournante du grill ①	Oui	Oui	Oui

Description des fonctions

Réglage de l'horloge


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



1. Appuyez une fois sur la touche ⑭ « Horloge/Minuterie de cuisine 3 » lorsque l'appareil est en mode veille. L'affichage LED indique « Hr 24 » pour le mode horaire 24 heures. Pour activer le mode horaire 12 heures, appuyez à nouveau sur la touche ⑭ « Horloge/Minuterie de cuisine ». L'affichage LED indique « Hr 12 » pour le mode horaire 12 heures.
2. Tournez le bouton régulateur rotatif ⑤ pour régler l'heure.
3. Appuyez à présent sur la touche ⑭ « Horloge/Minuterie de cuisine » et l'écran affiche les minutes.
4. Tournez le bouton régulateur rotatif ⑤ pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche ⑭ « Horloge/Minuterie de cuisine » pour terminer.

ⓘ Remarque : Appuyez sur la touche « Effacer/Stop/Sécurité enfant » ⑮ pour réactiver automatiquement le mode veille.

Réglage de la minuterie de cuisine

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

1. Appuyez sur la touche ⑭ « Horloge/Minuterie de cuisine » lorsque l'appareil est en mode veille. L'affichage LED indique « 0:00 », le signe deux-points clignote et l'icône rouge représentant l'horloge  s'allume.
2. Réglez à présent la durée à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤. Vous pouvez choisir une valeur entre 5 secondes et 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche ⑯ « Marche/Marche rapide ». Un signal sonore retentit et la durée est décomptée.

L'affichage LED indique la durée sur l'horloge au bout de 5 secondes et l'icône rouge représentant l'horloge  s'éteint. La minuterie de cuisine continue à compter. 5 secondes avant la fin du temps réglé, la minuterie de cuisine et l'icône rouge représentant l'horloge  réapparaissent.

Vous pouvez consulter la minuterie de cuisine à l'aide de la touche ⑭ « Horloge/Minuterie de cuisine ».

Dès que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit jusqu'à ce que vous appuyiez sur une touche quelconque.

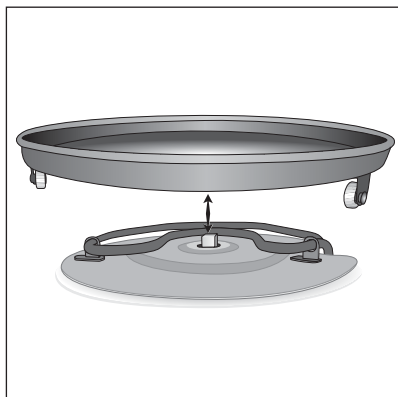
Fonctionnement

Verrouillage de porte de sécurité ⑦

Appuyez sur l'ouvre porte ⑥ pour ouvrir la porte. L'ouverture de la porte pendant la procédure de cuisson interrompt le fonctionnement. Le programme réglé ou la fonction est conservé(e). Le programme de cuisson se poursuit lorsque vous refermez la porte et que vous pressez sur la touche « Marche/Marche rapide » ⑯.

Assiette tournante du grill ①


Disposez l'assiette tournante du grill ① de telle manière que la pointe s'ajuste au centre du micro-ondes exactement dans les renforcements aménagés sur le côté inférieur de l'assiette tournante du grill ①. Laissez toujours l'assiette tournante du grill ① dans l'appareil lorsque vous l'utilisez. L'assiette tournante du grill ① permet d'assurer une répartition régulière de l'énergie et des micro-ondes.



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

KH 1166

Cuisson dans le micro-ondes

- i** Avant la première utilisation, activez la fonction de grill « grill inférieur » pendant 10 minutes à la puissance maximale : pour le grill, appuyez trois fois sur la touche **17** Grill. L'écran affiche l'icône de la fonction de grill « grill inférieur » . Réglez sur 10 minutes à l'aide du bouton régulateur rotatif **5**. Appuyez sur la touche « Marche/Marche rapide » **16**. Les éléments chauffants peuvent être légèrement gras et occasionner un peu de fumée. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Assurez une ventilation suffisante en ouvrant une fenêtre.

Pour utiliser les fonctions de base classiques du micro-ondes (réchauffer, cuisiner, cuire), il vous suffit de sélectionner la puissance du micro-ondes et de régler la durée de cuisson. Vous disposez de huit niveaux de puissance de 800 à 100 watts, avec un temps de cuisson maximal de 95 minutes.

1) Sélection de la puissance

- Appuyez le nombre de fois nécessaire sur la touche **18** « Micro-ondes » pour sélectionner un niveau de puissance.
- **1x** pour une puissance de 800 watts.
- **2x** pour une puissance de 700 watts.
- **3x** pour une puissance de 600 watts.
- **4x** pour une puissance de 500 watts.
- **5x** pour une puissance de 400 watts.
- **6x** pour une puissance de 300 watts.
- **7x** pour une puissance de 200 watts.
- **8x** pour une puissance de 100 watts.

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


2) Réglage du temps de cuisson

Tournez le bouton régulateur rotatif **5** pour régler le temps de cuisson.

Les niveaux de réglage du bouton régulateur sont les suivants :

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

3) Démarrage de la procédure de cuisson

Pressez sur la touche **16** « Marche/Marche rapide » pour démarrer le programme de cuisson. L'affichage LED indique l'icône correspondant au mode micro-ondes . Le compte à rebours démarre.

Interrompre la procédure (effacer/stop)

Vous pouvez interrompre une procédure et la poursuivre de nouveau.

Interrompre/terminer la procédure de saisie

Appuyez une fois sur la touche **15** « Effacer / Stop/Sécurité enfant » pour interrompre et terminer une sélection. L'appareil revient en mode veille.

Interrompre la procédure de cuisson


Appuyez une fois sur la touche ⑮ « Effacer/Stop/Sécurité enfant » pour interrompre un programme de cuisson. L'appareil interrompt la procédure de cuisson et stoppe la durée encore restante. Appuyez sur la touche ⑮ « Marche/Marche rapide » pour reprendre le programme de cuisson.

Interrompre la procédure de cuisson


Appuyez deux fois sur la touche ⑮ « Effacer/Stop/Sécurité enfant » pour interrompre un programme de cuisson. L'appareil commute de nouveau dans le mode veille.

Démarrage rapide

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

- Réglez la durée choisie à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤.
- Appuyez sur la touche ⑮ « Marche/Marche rapide ». L'affichage LED montre l'icône du mode micro-ondes . Le compte à rebours démarre.

Ou...

- Appuyez sur la touche ⑮ « Marche/Marche rapide ». L'affichage LED indique l'icône correspondant au mode micro-ondes . La durée est réglée automatiquement sur 30 secondes et le décompte commence. Chaque pression sur la touche ⑮ « Marche/Marche rapide » prolonge la durée de cuisson de 30 secondes.

Fonction de mémoire

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

- ① **REMARQUE** : Le programme de décongélation devrait toujours être programmé en premier.
- ① **REMARQUE** : Les modes « Décongélation selon le poids » et « Menu Auto » ne sont pas programmables.

Exemple d'application

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

1. Appuyez sur la touche ⑰ « Décongélation selon la durée » et réglez à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤ la durée de décongélation sur 15 minutes. L'affichage LED indique « M1 ».
2. Appuyez sur la touche ⑱ « Mémoire ». L'écran indique « --:-- » et « M2 ».
3. Appuyez trois fois sur la touche ⑮ « micro-ondes » pour régler la puissance à 600 watts pour la cuisson. L'affichage LED indique "P600".

KH 1166

4. Tournez le bouton régulateur rotatif ⑤ pour le temps de cuisson (durée : 10:00).
5. Appuyez sur la touche ⑱ « Mémoire ». L'affichage LED indique « --:-- » et « M3 ».
6. Appuyez deux fois sur la touche ⑰ « Grill » pour activer le grill inférieur et le grill supérieur.
7. Tournez le bouton régulateur rotatif ⑤ pour la durée de grill (durée : 10:00).
8. Appuyez sur la touche ⑲ « Marche/Marche rapide » pour activer le pré-réglage.

Sélection de pré-réglages

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

- ⓘ Remarque :** L'horloge doit être réglée pour pouvoir sélectionner la fonction « Pré-réglages ».
1. Activez la fonction (décongélation, cuisson ou grill) choisie :
Pour le mode micro-ondes : Appuyez sur la touche ⑱ « micro-ondes » le nombre de fois nécessaires pour sélectionner le niveau de puissance. Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤. Pour le mode grill : Appuyez sur la touche ⑰ « Grill » le nombre de fois nécessaires pour activer la fonction Grill. Réglez à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤ la durée de grill.

Pour le mode décongélation : Appuyez sur la touche ⑲ « Décongélation selon la durée ».

- Réglez la durée de décongélation à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤.
2. Appuyez sur la touche ⑳ « Pré-réglages ». L'affichage LED indique l'heure courante, le chiffre de l'heure clignote et l'icône sablier ⏳ apparaît sur l'affichage LED.
 3. Tournez le bouton régulateur rotatif ⑤ pour régler l'heure.
 4. Appuyez sur la touche ⑳ « Pré-réglages ». Les chiffres des minutes clignotent.
 5. Tournez le bouton régulateur rotatif ⑤ pour régler les minutes.
 6. Appuyez sur la touche ⑲ « Marche/Marche rapide ». L'icône sablier ⏳ clignote. Le micro-ondes commence automatiquement le programme à l'heure qui a été définie dans la programmation.

Exemple d'application :

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

1. Appuyez cinq fois sur la touche ⑱ « Micro-ondes » pour sélectionner le niveau de puissance P400.
2. Réglez sur 10 minutes à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤.
3. Appuyez sur la touche ⑳ « Pré-réglages ». L'affichage LED indique l'heure courante (12:30), l'icône sablier ⏳ apparaît et le chiffre de l'heure clignote.

4. Appuyez à nouveau sur la touche ⑳ « Préréglages » et réglez à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤ les minutes sur « :45 ».
5. Appuyez sur la touche ⑯ « Marche/Marche rapide » pour lancer le programme enregistré. L'icône sablier ⏳ clignote.

Menu automatique

Pour les plats qui ne doivent pas être préparés en mode menu automatique, il n'est pas nécessaire d'entrer la durée du programme de cuisson et le niveau de puissance. Il suffit de préciser le type d'aliment à cuire/chauffer ainsi que le poids de cet aliment.

Appuyez sur la touche correspondante du bloc de touches ⑩ représentant le plat. Sélectionnez ensuite le poids de l'article à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤.

Saisir le poids des denrées alimentaires

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

Une fois que vous avez appuyé sur le symbole respectif, une indication de poids en grammes "g" apparaît sur l'affichage LED ; pour les hors d'oeuvre, le nombre de portions et pour les boissons l'indication "ml". Modifiez ces valeurs à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤. Appuyez sur la touche ⑯ « Marche/Marche rapide » dès que le poids des plats apparaît. L'affichage LED indique « Auto-Cook »
AUTO
COOK et « M1 ».

ⓘ Remarque : Certains plats, tels que le bœuf, le porc, la volaille et les saucisses, ont besoin d'être retournés à la moitié de la cuisson. Le signal sonore retentit cinq fois et l'écran affiche « turn » pendant 30 secondes pour vous rappeler qu'il est temps de retourner la denrée.












1. Appuyez sur la touche ⑯ « Effacer/Stop/Sécurité enfant » pour interrompre le programme de cuisson. Ouvrez la porte et retournez les denrées alimentaires.
2. Afin que la procédure de cuisson continue, fermez la porte. Appuyez sur la touche ⑯ « Marche/Marche rapide ». Le micro-ondes continue automatiquement de fonctionner pour la durée restante.

ⓘ Remarque : si vous ne souhaitez pas tourner les denrées alimentaires, attendez que le signal sonore retentisse et continuez à patienter. Le micro-ondes poursuit son programme automatiquement.

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

KH 1166

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

Denrées alimentaires	Symbole	Poids	Tourner après
Boeuf		100 - 1500 g	1/2 x le temps de cuisson
Porc		100 - 1500 g	1/2 x le temps de cuisson
Volaille		400 - 1400 g	1/2 x le temps de cuisson
Charcuterie		100 - 500 g	1/2 x le temps de cuisson
Poisson		100 - 1200 g	-
Légumes/fruits		100 - 1000 g	-
Pizza		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Hors-d'oeuvre		1 - 2 portion(s)	-
Pommes de terre		100 - 800 g	-
Boissons		200 - 500 ml	-
Réchauffement automatique		300 - 700 g	-

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

Exemple d'application 1 :

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

1. Appuyez sur la touche "Légumes/fruits" (en mode veille).
2. Sélectionnez « 400 g » à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤.
3. Appuyez sur la touche ⑯ « Marche/Marche rapide ».

Exemple d'application 2 :

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

1. Appuyez sur la touche "Boissons" (en mode veille).
2. Sélectionnez « 300 ml » à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤.
3. Appuyez sur la touche ⑯ « Marche/Marche rapide ».

Exemple d'application 3 :

Pour chauffer deux entrées :

1. Appuyez sur la touche "Entrée" (en mode veille).
2. Sélectionnez « 2 » à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤.
3. Appuyez sur la touche ⑯ « Marche/Marche rapide ».

Cuisson de pizza

Vous pouvez préparer une pizza croustillante dans le micro-ondes. Utilisez pour cela la touche « Pizza ». Appuyez dans le bloc de touches ⑩ sur la touche « Pizza » :

- une fois pour une pizza surgelée, température env. -18 degrés / poids 150 g - 900 g (« P-1 » apparaît dans l'affichage LED)
- deux fois pour une pizza refroidie, température env. 5 degrés / poids 150 g - 900 g (« P-2 » apparaît dans l'affichage LED)

- trois fois pour une pizza fraîche, température env. 20 degrés / poids 300 g - 900 g (P-3 apparaît dans l'affichage LED)

Exemple d'application :

Procédez comme suit si vous souhaitez faire cuire une pizza:

1. Posez la pizza sur l'assiette tournante du grill ① recouverte de papier sulfurisé.
2. Appuyez une fois sur la touche « Pizza ». L'affichage LED indique « P-1 ». (« P-2 », « P-3 » si vous appuyez deux respectivement trois fois)
3. Tournez le bouton régulateur rotatif ⑤ pour régler le poids de la pizza.
4. Appuyez sur la touche ⑯ « Marche/Marche rapide » pour commencer le programme de grill. Le temps est indiqué sur l'affichage LED.

① **Remarque** : En fonction de la variété de pizza et des préférences personnelles, il peut être nécessaire de prolonger le temps de cuisson. Lisez à ce sujet le chapitre « Fonction grill ».

Fonction de grill





La fonction grill ⑰ n'est utilisable que pour les tranches fines de viande, les steaks, les boulettes de viande, les saucisses ou le poulet. Elle est parfaitement appropriée pour des sandwichs gratinés, des gratins et pour la cuisson de petits pains croustillants.

⚠ **Attention** ! l'espace de cuisson, la porte de l'appareil, le côté extérieur, l'assiette tournante du grill ①, le support métallique ⑨, les accessoires et en particulier les serpentins chauffants sous l'assiette tournante du grill ① sont brûlants.

⚠ **Risque de brûlures** ! Utilisez pour sortir les plats et l'assiette tournante du grill ① des maniques, des gants, etc. pour éviter de vous brûler.

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

Utilisez toujours le support métallique ⑨ pour le grill supérieur afin d'obtenir un résultat optimal. Placez toujours le support métallique ⑨ au centre sur l'assiette tournante du grill ①.



1. Appuyez une fois sur la touche ⑰ « Grill » pour activer la fonction de grill « Grill supérieur ». L'affichage LED indique l'icône rouge de la fonction de grill « grill supérieur » .
2. Appuyez deux fois sur la touche ⑰ « Grill » pour activer la fonction de grill « grill supérieur et grill inférieur ». L'affichage LED indique les icônes rouges des fonctions de grill « Grill supérieur et inférieur »  et .
3. Appuyez trois fois sur la touche ⑰ « Grill » pour activer la fonction de grill « grill inférieur ». L'affichage LED indique l'icône rouge de la fonction de grill « grill inférieur » .
4. Réglez à l'aide du bouton régulateur rotatif ⑤ le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
5. Appuyez sur la touche ⑯ « Marche/Marche rapide » pour activer la fonction de grill .

KH 1166




Procédure de cuisson Grill/Combi

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



Grill/Combi 1

1. Appuyez une fois sur la touche **13** « Grill/Combiné ». L'affichage LED indique l'icône rouge du mode micro-ondes  et de la fonction de grill « grill supérieur » .
2. Réglez à l'aide du bouton régulateur rotatif **5** le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche **16** « Marche/Marche rapide » pour démarrer.

Grill/Combi 2



1. Appuyez deux fois sur la touche **13** « Grill/Combiné ». L'affichage LED indique les icônes rouges du mode micro-ondes  et de la fonction de grill « grill supérieur et grill inférieur »  et .
2. Réglez à l'aide du bouton régulateur rotatif **5** le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche **16** « Marche/Marche rapide » pour activer le programme.

Grill/Combi 3

1. Appuyez trois fois sur la touche **13** « Grill/Combiné ». L'affichage LED indique les icônes rouges du mode micro-ondes  et de la fonction de grill « grill inférieur » .
2. Réglez à l'aide du bouton régulateur rotatif **5** le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximum réglable est de 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche **16** « Marche/Marche rapide » pour activer le programme.

Décongélation selon le poids

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



1. Appuyez sur la touche **11** « Décongélation selon le poids » :
L'affichage LED clignote « : » et les icônes rouges « Décongélation » , « Auto Cook »  et « M1 » apparaissent.
2. Sélectionnez l'aliment à décongeler sur le bloc de touches des fonctions de cuisson pré-réglées **10** (Auto Cook). Les fonctions de cuisson Boisson, Entrée et Réchauffage automatique sont exclues de cette fonction.
3. Entrez le poids à l'aide du bouton régulateur rotatif **5**.
4. Pour démarrer la décongélation selon le poids, appuyez sur la touche **16** « Marche/Marche rapide ». Le temps calculé commence à défiler sous forme d'un compte à rebours.

i Remarque : Certains plats, tels que la viande, la volaille, le poisson, les légumes et les saucisses, ont besoin d'être retournés après un certain temps de cuisson. Le signal sonore retentit cinq fois et l'écran affiche « turn » pendant 30 secondes pour vous rappeler qu'il est temps de retourner la denrée.

1. Appuyez sur la touche **15** « Effacer/Stop/Sécurité enfant » pour interrompre le programme de cuisson. Ouvrez la porte et retournez les denrées alimentaires.
2. Refermez la porte. Appuyez sur la touche **16** « Marche/Marche rapide ». Le micro-ondes continue automatiquement de fonctionner pour la durée restante.

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

Décongélation selon la durée

1. Appuyez sur la touche **12** « Décongélation selon la durée ». L'affichage LED indique les icônes rouges de la fonction de décongélation , Auto Cook  et « M1 ».
2. Tournez le bouton régulateur rotatif **5** pour régler la durée de décongélation. Le temps de décongélation maximum réglable est de 95 minutes.

3. Appuyez sur la touche **16** « Marche/Marche rapide » pour reprendre la décongélation. Le temps calculé commence à défiler sous forme d'un compte à rebours.


Fonctions d'appel

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


Appuyez sur la touche **18** « micro-ondes » pendant le programme de cuisson. L'affichage LED indique pendant 3 secondes le niveau de puissance activé.

Sécurité enfant


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

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

Réglage de la sécurité enfant

Maintenez la touche **15** « Effacer/Stop/Sécurité enfant » enfoncée pendant 3 secondes environ. Un signal sonore retentit tout d'abord, ensuite le symbole pour la sécurité enfant  apparaît sur l'affichage LED.

Désactivation de la sécurité enfant


Maintenez la touche **15** « Effacer/Stop/Sécurité enfant » enfoncée pendant 5 secondes supplémentaires jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que l'icône Sécurité enfant  disparaisse.

KH 1166

Fonction d'économie d'énergie


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

Activer la fonction d'économie d'énergie

Appuyez pendant une seconde (en mode veille) sur la touche  « Préréglages ». L'affichage LED disparaît et la fonction d'économie d'énergie est activée.

Désactiver la fonction d'économie d'énergie

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


 **Remarque :** L'horloge continue à tourner malgré la fonction d'économie d'énergie.

Fonction de signal sonore


À la fin du programme de cuisson, 5 signaux sonores brefs et retentissent et l'écran affiche alternativement « End » et « Hot ». Si la porte n'est pas ouverte au bout de 2 minutes environ, une nouvelle séquence de 4 signaux sonores brefs retentit.

 **Remarque :**

- Si vous avez appuyé sur une touche et avez activé une fonction valide, un signal sonore retentit. Si, à l'inverse, vous avez sélectionné une touche/fonction incorrecte, 2 signaux sonores retentissent.

- Si 15 secondes après le réglage du mode de cuisson, vous n'avez pas appuyé sur la touche  « Marche/Marche rapide », l'appareil revient en mode veille (l'heure est affichée) et un signal sonore retentit.

Nettoyage et entretien

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

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

- Si de la brume venait à se déposer sur la paroi extérieure de la porte, essuyez cette dernière avec un chiffon doux. Une telle apparition se produit lorsque le micro-ondes est utilisé dans des conditions d'humidité extrême.
- Nettoyez régulièrement l'assiette tournante du grill à l'aide d'une éponge humide. Séchez-la bien. Attention à remettre correctement en place l'assiette tournante du grill après l'avoir sortie de l'espace de cuisson pour la nettoyer.
- Nettoyez également régulièrement la porte de l'appareil pour éviter des bruits excessifs.
- Essuyez l'intérieur du micro-ondes avec un liquide vaisselle doux.
- Éliminez régulièrement les odeurs. Placez un récipient pour micro-ondes avec une tasse remplie d'eau, du jus et de la peau d'un citron dans le micro-ondes. Réchauffez ce dernier pendant 5 minutes. Essuyez-le bien et séchez-le avec un chiffon doux.
- Si la lampe du micro-ondes doit être remplacée, confiez cette opération à votre revendeur ou demandez notre service après-vente (voir le carnet de garantie).

Recyclage



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

Votre administration communale ou votre mairie vous informera des possibilités de mise au rebut de l'appareil usé. Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur.

L'emballage est exclusivement composé de matériaux écologiques.

Il peut être mis au rebut dans les conteneurs de recyclage disposés dans votre localité.

Garantie & Service après-vente

Veuillez lire le carnet de garantie pour toute information sur les conditions de garantie et sur les coordonnées du service après-vente.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

KH 1166

Conseils

Congélation et décongélation - comment procéder ...

Le micro-ondes est un appareil idéal pour décongeler rapidement et uniformément des denrées alimentaires surgelées. La sélection de la puissance en watts, les durées de séjour et de décongélation sont cependant dépendantes de la nature et de la quantité des denrées alimentaires. Des micro-ondes pénètrent toujours de l'extérieur à l'intérieur des denrées alimentaires. Pour cette raison, il est possible de décongeler des portions particulièrement importantes, sinon les couches extérieures cuiraient déjà avant que le produit soit réellement décongelé. Une bonne décongélation commence déjà au moment de la congélation. Procédez de manière réfléchie et préparez des portions suffisamment petites, plates et adaptées à votre ménage. Tenez également compte de la dimension des différents récipients ou assiettes que vous prévoyez d'utiliser ultérieurement pour décongeler au micro-ondes les produits congelés. Dans le tableau de décongélation suivant, nous avons regroupé les temps de décongélation de quelques denrées alimentaires courantes. L'indication des durées et des quantités est complétée par la « durée de repos ». Cette durée correspond à la durée de répartition de la température, pendant laquelle la chaleur résiduelle des couches décongelées est transmise jusqu'au centre vers les couches restées congelées. Pendant cette « durée de repos », laissez les denrées alimentaires congelées dans le micro-ondes éteint ou hors de l'appareil. Pour les valeurs indiquées, il est possible que des divergences se produisent. Ces dernières sont dues aux différents facteurs des denrées alimentaires.

Utilisez les fonctions de décongélation intégrées. Voir le chapitre « Décongélation selon le poids » et « Décongélation selon le temps ».

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

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

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

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

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

Denrées alimentaires	Tranches de charcuterie
Poids / Qté	200 g
Durée de décongélation	env. 3 min
Durée de repos	10 - 15 min.
Remarques/conseils	Tournez la tranche après la moitié de la durée, séparez avec précaution les tranches à l'aide d'un couteau avant la durée de repos

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

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

Cuisson - comment procéder ...

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

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

KH 1166

Les indications de préparation sont des remarques importantes

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

Respecter les durées de repos

- Il est important, comme pour la décongélation, de respecter la « durée de repos ». La compensation de température et ainsi la recuisson ultérieure devrait toujours être de 5 à 10 minutes.
- Pendant cette « durée de repos », laissez les denrées alimentaires dans le micro-ondes éteint ou hors de l'appareil.
- Vous pouvez assaisonner les légumes après le temps de repos et ajouter éventuellement un peu de beurre.
- pour les plats en barquettes ou les menus surgelés prêts à consommer, orientez-vous aux indications figurant sur l'emballage pour la préparation dans le micro-ondes.
- Veuillez considérer les indications du tableau suivant comme des valeurs d'orientation.

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

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

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

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

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

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

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

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

KH 1166

Grill - comment procéder ...

- Utilisez le support métallique ⑨ pour toutes les cuissons au grill utilisant le grill supérieur. Placez toujours l'assiette tournante du grill ① sous le support métallique ⑨. Cela permet ainsi de récupérer la sauce des grillades, la graisse, le fond blanc et salissures causées par les projections d'aliments.
- La fonction de grill est par exemple appropriée pour de fines tranches de viande, du poisson, des boulettes de viande, des brochettes, des petites saucisses ou des morceaux de poulet. Des toasts ou des petits pains peuvent être également préparés avec le grill (lisez à ce sujet également le paragraphe "Conseils") ainsi que des toasts gratinés (Hawaï par ex.).
- Vous pouvez aussi sélectionner directement la fonction de grill ou sélectionner quelques ingrédients à l'aide du bloc de touches des fonctions de cuisson pré-réglées.
- Une procédure combinée de cuisson et de grill est particulièrement appropriée pour certaines denrées alimentaires ou leur type de préparation. pour les deux fonctions possibles, le temps de cuisson et le temps de grill sont automatiquement exécutés selon la durée correspondante. Lisez à ce sujet le chapitre « Procédure de cuisson grill/combi ».
- Préparez les denrées alimentaires que vous souhaitez faire griller comme à l'habitude. Retirez les écailles du poisson et videz-le en un premier temps. Frottez la volaille avec des herbes et faire toujours cuire les cuisses de poulet en premier du côté de la peau.

- Retournez les denrées à la fin du premier temps indiqué (1er côté). Après avoir retourné la denrée, laissez cuire pendant le deuxième temps indiqué (2ème côté).

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

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

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

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

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

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

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

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

Vaisselle appropriée

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

Faire cuire des petits pains croustillants

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

KH 1166

Suggestions de recettes

Pizza

Ingrédients :

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

Préparation :

Travaillez la pâte selon les indications du fabricant. Déroulez la pâte aux dimensions de l'assiette tournante du grill. Graissez légèrement l'assiette tournante du grill et posez-y le fond de pizza. Piquez la pâte. Répartissez les tomates avec les herbes sur la pâte à pizza. Posez la garniture choisie. Pour terminer, recouvrez la pizza de fromage. Posez l'assiette tournante du grill avec la pizza dans le micro-ondes et mettez à cuire avec le réglage « Pizza fraîche » (P-3).

Soupe à l'oignon au gratin de fromage

Ingrédients pour 4 portions

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

Préparation :

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

Potée de lentilles

Ingrédients :

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

Préparation :

Laissez gonfler les lentilles pendant la nuit dans une quantité d'eau suffisante. Nettoyez et brossez les légumes pour la soupe et coupez-les en petits morceaux. Mettre la viande et le lard en cube. Mettez les lentilles égouttées dans 500 ml d'eau avec la viande, le lard, les légumes et la feuille de laurier et placez la coupe appropriée dans le micro-ondes. Avec couvercle, faire cuire à 600 watts pendant 10 à 12 minutes. Epluchez, lavez et coupez entre temps les pommes de terre en cubes et coupez les saucisses en tranches. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et les tranches de saucisses à la potée et bien mélanger. Faire cuire à 500 watts pendant env. 18 minutes. Assaisonnez ensuite avec les herbes.

Chou-fleur au gratin de fromage

Ingrédients :

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

Préparation :

Mettez le chou fleur en morceaux en détachant les petits choux et ajoutez 250 ml d'eau et du sel dans un récipient allant au micro-ondes. Faites cuire à pleine puissance de 800 watts pendant 5 minutes avec le couvercle. Egouttez ensuite l'eau de cuisson et la mettre de côté. Mélangez maintenant la féculé dans la crème et ajoutez cette dernière à l'eau de cuisson. Laissez cuire à plein puissance de 800 watts pendant 2 à 3 minutes en remuant plusieurs fois. Ajouter le jaune d'œuf, la ciboulette et le piment de cayenne, battre le blanc d'œuf en neige et incorporer délicatement. Placez maintenant le chou fleur et le jambon (en lanières) dans une forme plate, versez la sauce dessus et saupoudrez avec le fromage. Cuire et gratiner pendant 18-22 avec le mode Grill/Combiné 1 à 500 watts. Utiliser si possible le support de grill ⑨.

KH 1166

Gratin de viande hachée avec macaroni et brocoli

Ingrédients :

150 g de macaroni, 500 ml d'eau
 1 CC de sel, 1 oignon, 1 gousse d'ail
 20 g de beurre, 300 g de viande hachée mi-porc/mi-boeuf
 1 boîte de purée de tomate aux herbes (350 g)
 400 g de brocoli, 4 CS d'eau
 1 pot de crème (200 g)
 150 g de tranches de gouda moyen
 Herbes : sel, poivre

Préparation :

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

Versez le 1/4 de crème restant dessus et recouvrez le tout des tranches de fromage. Cuire et gratiner pendant 16-18 minutes au Grill/Combiné 1 à 500 watts. Utiliser si possible le support de grill ⑨.

Filet de porc aux champignons dans une sauce piquante aux poivrons

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Gratin de pommes de terre

Ingrédients :

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

Préparation :

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

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

Cuire et gratiner pendant 20 minutes au Grill/Combiné 1 à 500 watts. Utiliser si possible le support de grill ⑨.

Fricassée de poulet

Ingrédients :

1 poulet (env. 1 000 g)
300 g de champignons
500 g d'asperges
250 ml de bouillon de viande instantané
100 ml de crème
2 paquets de sauce claire (instantanée)
1 CS de vin blanc
Herbes : sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

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

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

Brossez et coupez les champignons en deux, épluchez les asperges et coupez-les en morceaux de 2 à 3 cm de long.

Retirez la peau et les os du poulet cuit et coupez la viande en pièces à servir.

Mettez le bouillon de viande, la viande de poulet, les asperges et les champignons dans un récipient adapté au micro-ondes. Posez le couvercle sur le récipient et faites chauffer à 600 watts pendant env. 13 -15 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez maintenant la crème et la poudre de la sauce et faire bouillir à 600 watts pendant encore 5 à 6 minutes. Assaisonnez ensuite avec du vin blanc, du poivre et de la noix de muscade.

KH 1166

Potée de poulet verte**Ingrédients :**

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

Préparation :

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

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

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

Préparation :

Coupez les petits pains en menus morceaux et saupoudrez-les de sel. Faites chauffer le lait dans une forme adaptée au micro-ondes (à 800 watts pendant env. 2 à 4 minutes). Versez ensuite le lait chaud sur les petits-pains et laissez le tout reposer pendant env. 15 minutes. Battez en neige le beurre et les oeufs, ajoutez les petits-pains avec la chapelure et le persil et malaxer le tout pour former une pâte (remarque : pour les boulettes au lard, pétrissez également le lard en cubes et bien mélanger à la pâte). Humidifiez vos mains et formez 4 boulettes de même taille que vous plongerez ensuite quelques instants dans l'eau froide. Posez le couvercle sur le récipient et faites cuire à 500 watts pendant env. 6 -8 minutes, les boulettes sont ensuite prêtes à être servies.

Sauce claire

Ingrédients :

40 g de farine
30 g de beurre
250 ml de bouillon instantané
250 ml de lait
Herbes : sel, poivre blanc, sucre

Préparation :

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

Sauce à la vanille

Ingrédients :

250 ml de lait
Pulpe de
1/2 gousse de vanille
1 verre de crème (250 ml)
2 CS de fécule
3 CS de sucre
1 jaune d'oeuf

Préparation :

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

Riz au lait

Ingrédients :

250 g de riz au lait
1 l de lait
1 CC de beurre
40 g de sucre, cannelle et sucre
(pour saupoudrer) ou de compote
de fruits

Epices : SEL

Préparation :

Mettez le riz au lait, le lait, une pincée de sel, le beurre et le sucre dans un récipient adapté au micro-ondes. Mettez à chauffer à pleine puissance (800 watts pendant 10-12 minutes, mélanger et laissez absorber pendant 20-22 minutes à 100 watts. Laissez ensuite reposer quelques minutes, remuez et saupoudrez de cannelle et de sucre selon le goût ou ajouter de la compote de fruit.

KH 1166

Compote aux fruits rouges (fraises et framboises)

Ingrédients :

250 g de fraises congelées
250 g de framboises congelées
1 sachet de sucre vanillé
2 CS de sucre
2 CS de fécule

Préparation :

Mélangez la fécule à 3 cuillers à soupe d'eau. Versez les fruits dans un récipient couvert allant au micro-ondes. Décongelez et chauffez ensuite à pleine puissance (800 watts) pendant 6 à -8 minutes. Ecrasez ensuite les fruits et ajoutez le sucre vanillé, le sucre et la fécule auparavant préparée. La compote bien mélangée, posez le couvercle sur le récipient et faites cuire à 600 watts pendant env. 6 -8 minutes. Remplissez ensuite la compote dans des coupes à dessert et laissez refroidir.

① Servez la compote avec la sauce à la vanille...

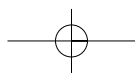
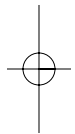
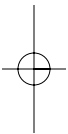
Bon appétit !

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

Index

Assiette tournante du grill 5, 7, 8, 12, 13, 19, 23, 28, 30
Beurre 25, 26, 27, 30, 32, 33, 34, 35
Bœuf 17
Boissons 9, 17, 18
Boulettes de viande 11, 19, 28
Caractéristiques 5
Champignons 27, 30, 32, 33
Compote aux fruits rouges 36
côtelettes 29
Cuisses de poulet 28
Décongélation selon la durée 5, 15, 16, 21
Démarrage rapide 15
Durées de repos 26
Entrée 18, 20
Epinards 27
Filet de porc 32
Fonction d'économie d'énergie 22
Fonction de grill 19, 20, 28, 29, 30
Fonction de mémoire 15
Fraises 25, 36
Fricassée de poulet 33
Fromage 25, 30, 31, 32, 33, 34
Garantie & service après-vente 23
Gâteau à la crème 24
Gratin de pommes de terre 33
Grill/Combi 20, 28, 29
Légumes/fruits 18
Menu automatique 7, 8, 17
Minuterie de cuisine 5, 12, 13
Mise au rebut 23
Mode de cuisson 22
Nettoyage 6, 10, 22
Pain 24, 30, 34
Pâtes 26
Petits pains 19, 24, 28, 29, 34
Petits pois 27
Pizza 18, 19, 30
Poisson 18, 20, 21, 25, 27, 28
Pommes de terre 7, 9, 18, 26, 31, 33
Porc 17, 18, 31, 32
Potée de lentilles 31
Préréglages 5, 16, 17, 22
Puissance 5, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 27, 31, 32, 35, 36
Rayons micro-ondes 6, 9
Riz 27, 35
Riz au lait 35
Sauce à la vanille 35, 36
Sauce claire 33, 35
Schaschliks 29
Sécurité enfant 5, 12, 14, 15, 17, 21
Soupe à l'oignon 30
Steaks de dinde 28
Temps de cuisson 7, 11, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28
Tranches de charcuterie 25
Truites 29
Ustensiles de cuisson 9
Volaille 17, 18, 20, 21, 25, 28

KH 1166



Magnetronoven met grill KH 1166	Bladzijde
Inleiding	41
Gebruik in overeenstemming met bestemming	41
Inhoud van het pakket	41
De verschillende onderdelen	41
Toetsen / regelknoppen van het bedieningsgedeelte	41
Technische gegevens	42
Veiligheid	42
Vorzorgsmaatregelen om een eventueel overmatig contact met microgolvenenergie te voorkomen.	42
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	42
Aardingsvoorschriften/installatie volgens voorschriften	46
Interferentiestoringen bij andere apparatuur	46
Apparaat plaatsen	46
Voordat u begint	47
Basisprincipes voor het koken in een magnetronoven	47
Maak van passend kookgerei gebruik	47
Beschrijving van de functies	48
Klok instellen	48
Eierwekker instellen	49
Werking	49
In de magnetronoven garen	50
Snelstart	51
Geheugenfunctie	51
Voorinstellingen kiezen	52
Automaatmenu	53
Grillfunctie	55
Grill/Combi-garingsproces	56
Ontdooien op gewicht	56
Ontdooien op tijd	57
Controlefuncties	57
Kinderslot	57
Energiebesparingsfunctie	58
Geluidssignaalfunctie	58
Reiniging en onderhoud	58

KH 1166

Milieurichtlijnen	59
Garantie & service	59
Importeur	59
Tips	60
Invriezen en ontdooien – zo gaat het ...	60
Garen – zo gaat het ...	61
Grillen – zo gaat het ...	64
Receptsuggesties	66
Pizza	66
Uiensoep met kaas gegratineerd	66
Linzensoep-éénpansgerecht	67
Bloemkool met kaas gegratineerd	67
Macaroni-gehakt-ovenshotel met broccoli	68
Champignon-varkensfilet in pikante paprikasaus	68
Aardappelgratin	69
Kipfricassee	69
Groene kipschotel	70
Deeg- of spekknoedel	70
Witte saus	71
Vanillesaus	71
Rijstepap	71
Rode grutten (met aardbeien en frambozen)	72
Zakenregister	73

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze om in de toekomst na te slaan. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.




Magnetronoven met grill KH 1166

Inleiding


Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

Legenda

-  **Attentie!** Waarschuwing voor verwondingen en beschadiging van het apparaat.
-  **GEVAAR!** Waarschuwing voor stroomschok!
-  **Opmerking!** Aanwijzingen en tips voor het gebruik van de magnetron.

Inhoud van het pakket

-  **Attentie!** Plastictassen kunnen een gevaar vormen. Voorkom verstikkingsgevaar door deze tas buiten bereik van baby's en kleine kinderen op te bergen.

Controleer vóór ingebruikname de inhoud van de verpakking op volledigheid en eventuele zichtbare beschadigingen.


- 1 magnetronoven, model KH 1166
- 1 grill-draaiplateau
- 1 metalen rooster om te grillen
- 1 gebruiksaanwijzing
- 1 Garantiedocument

De verschillende onderdelen

- ① Grill-draaiplateau
- ② Ventilatieopening
- ③ LED-display
- ④ Bedieningspaneel
- ⑤ Draaiknop
- ⑥ Deuropener
- ⑦ Veiligheidsdeurvergrendeling
- ⑧ Kijkvenster
- ⑨ Metalen rooster om te grillen

Toetsen / regelknoppen van het bedieningsgedeelte

- ⑩ Toetspaneel voor elf voorgeprogrammeerde kookfuncties (Auto Cook)
- ⑪ Toets Ontdooien op gewicht
- ⑫ Toets Ontdooien op tijd
- ⑬ Toets Grill/Combi
- ⑭ Toets Tijd/Kookwekker
- ⑮ Toets Wissen/Stop/Kinderslot
- ⑯ Toets Start/Snelstart
- ⑰ Toets Grill
- ⑱ Toets Magnetron
- ⑲ Toets Geheugen
- ⑳ Toets Voorinstellingen

-  Dit symbool op de magnetron waarschuwt u voor verbrandingsgevaar.

KH 1166


Technische gegevens

Nominale spanning:	230 V ~ 50 Hz
Nominaal vermogen:	1300 W
Maximaal afgegeven vermogen magnetron:	800 W
Maximaal vermogen Grill:	1350 W
Oveninhoud:	ca. 20 liter

Veiligheid


Voorzorgsmaatregelen om een eventueel overmatig contact met microgolffenergie te voorkomen.

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

-  **Waarschuwing:** gebruik de magnetron niet wanneer deze beschadigd is. Het is met name van belang dat de magnetrondeur goed afsluit en dat de volgende onderdelen geen beschadigingen vertonen:
- de deur (verbogen),
 - scharnieren en vergrendelingen (gebroken of loszittend),
 - deurafdichtingen en afdichtvlakken.
- Laat het apparaat alleen door het genoemde servicecentrum of door daartoe gekwalificeerd deskundig personeel opnieuw afstellen of repareren.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

 **GEVAAR:** verminder het risico van verbranding, stroomschok, brand, verwondingen of overmatig contact met de microgolffstraling:

Lees vóór de ingebruikname alle aanwijzingen door.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend in overeenstemming met zijn doel volgens de beschrijving in deze handleiding. Gebruik in dit apparaat geen corrosieve chemicaliën of dampen. Deze magnetron is speciaal voor het verwarmen, koken, grillen of drogen van voedingsmiddelen gebouwd. De magnetron is niet bestemd voor industrieel gebruik of gebruik in een laboratorium.
- Stel deze magnetronoven niet leeg in werking.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de snoer of stekker beschadigd is, wanneer het apparaat niet naar behoren werkt of wanneer het beschadigd of gevallen is. Laat een beschadigd netsnoer of stekker alleen door de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerde deskundige vervangen.
- Plaats de magnetron zodanig dat er een minimale afstand van 20 cm tot wanden of kasten is. Houd de ventilatieopeningen altijd vrij. De magnetron is niet bestemd voor inbouw in keukenkastjes.

- Gebruik voor het aansluiten van de magnetron een stopcontact van 230V, 50Hz met een zekering van 16 A. U wordt aangeraden voor de magnetron een aparte stroomgroep te gebruiken.
- Wanneer u niet zeker weet hoe u de magnetron moet aansluiten, raadpleegt u een vakman.
- De magnetron mag niet worden geplaatst op plekken met een hoge luchtvochtigheid, of op plaatsen waar zich vocht verzamelt.
- Laat de magnetron nooit zonder toezicht wanneer u levensmiddelen in plastic- of papierverpakkingen verwarmt.
- Plaats geen brandbare materialen in de buurt van de magnetron of de ventilatieopeningen.
- Verwijder alle metalen sluitingen van de verpakking van de levensmiddelen die u wilt verwarmen. Brandgevaar!
- Gebruik voor het maken van popcorn uitsluitend popcornzakjes die geschikt zijn voor de magnetron.
- Gebruik de magnetron niet voor het opbergen van levensmiddelen of andere zaken.
- Controleer de programmering nadat u de magnetron hebt gestart.
- Verwijder onder geen beding de behuizing van de magnetron.
- Giet nooit vloeistof in de ventilatieopeningen of de veiligheidsdeurgrendelingen. Mocht er toch vloeistof in de magnetron komen, schakel de magnetron dan meteen uit en haal de netstekker uit het stopcontact. Laat de magnetron nakijken door deskundig personeel.
- Steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen of de veiligheidsdeurgrendelingen.
- Laat de lamp in de magnetron uitsluitend vervangen door deskundig personeel.
- Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Gebruik alleen open vloeistofhouders, zodat luchtbelletjes die zich vormen kunnen ontsnappen.
- Voorkom plotseling koken:
 - Roer de vloeistof door voordat u deze verwarmt.
 - Plaats zo mogelijk een glasstaafje in de vloeistof, zolang die wordt verwarmd.
 - Laat de vloeistof na het verwarmen 20 seconden in de magnetron staan, om onverwacht opborrelen te voorkomen.
- Prik op een paar plaatsen door de schil van aardappelen, worstjes en dergelijke. Ze kunnen anders exploderen.
- Houd kinderen uit de buurt van de deur van de magnetron zolang deze in bedrijf is. Verbrandingsgevaar!
- Raak nooit de deur of behuizing van de magnetron, de ventilatieopeningen, accessoire-onderdelen of het eetgerei aan direct na de grill-, combi- of automaatmenuprocedure. De onderdelen worden zeer heet. Laat de onderdelen afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- Leg aan kinderen uit hoe ze veilig met de magnetron omgaan en licht ze in over eventuele gevaren.
- Leun niet op de deur van de magnetron. Gebruik de magnetron niet als speelgoed.
- Verander de magnetron niet.

KH 1166

- Beweeg de magnetron niet terwijl die in bedrijf is.
- Plaats altijd een hittebestendig element, bijvoorbeeld een bord van porselein, onder zeer heet wordende houders. Het grill-draaiplateau kan beschadigd raken.
- Overschrijd nooit de door de fabrikant aangegeven garingstijden.
- Gebruik geen metalen voorwerpen die microgolven reflecteren en vonken kunnen veroorzaken. Plaats geen blikjes in de magnetron.
- Gebruik de magnetron alleen wanneer het grill-draaiplateau is geplaatst.
- Plaats geen voorwerpen op de magnetron terwijl deze in bedrijf is.
- Plaats geen plasticvoorwerpen direct na een grill-, combi- of automaatmenuprocedure in de magnetron. Het plastic kan smelten.
- Op de deur of de behuizing van de magnetron kunnen waterdruppels worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een storing van de magnetron.
- Zorg dat de netstekker altijd goed bereikbaar is, zodat u deze in geval van nood snel uit het stopcontact kunt halen.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van andere warmte afgeevende apparaten, zoals een oven.
- Reinig de magnetron na gebruik grondig van vette etensresten, vooral als die niet waren afgedekt. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Op de verwarmingselementen van de grill mogen zich geen resten, bijvoorbeeld vet, bevinden. Deze kunnen oververhit raken en in brand vliegen.
- Ontdooi geen bevroren vet of olie in de magnetron. Het vet of de olie kan in brand vliegen.
- Personen die een pacemaker dragen, dienen voor ingebruikname van de magnetron bij hun huisarts te informeren naar mogelijke risico's.
- Dompel het netsnoer of de netstekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het netsnoer nooit over een tafel of werkplek hangen. Kinderen zouden eraan kunnen trekken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen. Leid het snoer niet voor de deur van de magnetron langs. Door de hitte kan het snoer beschadigd raken.
- Open verpakkingen, popcornzakjes enz. na het verwarmen altijd met de opening van uw lichaam af. Ontsnappende stoom kan verbrandingen veroorzaken.
- Ga niet precies voor de magnetron staan wanneer u de deur opent. Ontsnappende stoom kan verbrandingen veroorzaken.

⚠ GEVAAR: laat kinderen alleen zonder toezicht gebruikmaken van de magnetron, wanneer ze vooraf de juiste aanwijzingen hebben gekregen. Kinderen dienen de gevaren van onoordeelkundig gebruik te begrijpen.

- Om het brandrisico in de magnetron tot een minimum te beperken: houd wanneer u spijzen in kunststof- of papieren schalen verwarmt ten alle tijde de magnetronoven in het oog, want deze materialen zouden vlam kunnen vatten.
- Verwijder sluitingen van papier- of plasticzakjes die ijzer bevatten, voordat u ze in de magnetron let.
- Mocht u rook bespeuren, schakel het apparaat dan uit of haal de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Gebruik de binnenruimte van de magnetron niet als opbergruimte. Laat geen papieren voorwerpen, kookgerei of spijzen in de magnetron liggen wanneer deze niet wordt gebruikt.

⚠ Let op: vloeistoffen en overige voedingsmiddelen mogen niet in luchtdicht afgesloten voorwerpen verhit worden, omdat deze kunnen ontploffen en het apparaat kunnen beschadigen.

Bij het verwarmen van dranken in de magnetron kan het met vertraging gaan borrelen wanneer het vocht kookt. Wees derhalve voorzichtig bij het hanteren van de beker.

- Frituur niet in de magnetron. Hete olie kan onderdelen van het apparaat en hulpstukken beschadigen en zelfs brandwonden veroorzaken.
- Eieren in de schaal en hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, aangezien ze zelfs na het verwarmen in de magnetron kunnen exploderen. Voedingsmiddelen met een dikke schil, zoals aardappelen, hele pompoenen, appels en kastanjes voor het koken leksteken. De inhoud van een zuigfles en van babyglazen omroeren of schudden.

⚠ GEVAAR: controleer voor consumptie de temperatuur, om verbrandingen te voorkomen die voor baby's in bepaalde omstandigheden levensgevaarlijk kunnen zijn. Kookbenodigdheden kunnen door de door de verwarmde spijzen afgegeven hitte heet worden zodat u ze mogelijk alleen met pannenlappen aan kunt pakken. Kookgerei moet worden gecontroleerd op geschiktheid voor de magnetron.

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

KH 1166

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

Aardingsvoorschriften/installatie volgens voorschriften

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

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

ⓘ Opmerking: voor vragen over het aarden of voor instructies over de elektrische installatie, wend u tot een elektro- of onderhoudsvakman/-vrouw.

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

Interferentiestoringen bij andere apparatuur

Het gebruik van de magnetron kan storingen bij uw radio, TV-toestel of vergelijkbare apparatuur veroorzaken. Indien dergelijke interferenties zouden optreden, kunt u deze met behulp van de volgende maatregelen verminderen of wegnemen:

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

Apparaat plaatsen

- Kies een vlakke ondergrond die genoeg ruimten voor de luchttoevoer en -afvoer overlaat.
- Houd tussen het apparaat en de aangrenzende wanden altijd een minimale afstand van 20 cm aan. Let er hierbij op dat de deur van de magnetron zonder problemen geopend kan worden.
- Zorg dat de netstekker altijd toegankelijk is, zodat u deze in geval van gevaar probleemloos kunt bereiken en uit het stopcontact kunt halen.
- Houd boven de magnetronoven een afstand van tenminste 20 cm vrij.
- Verwijder de voetjes onder de magnetronoven niet.

- Blokkeer luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet. Anders kan het apparaat beschadigd raken.
 - Plaats het apparaat zo ver mogelijk uit de buurt van radio- en televisietoestellen. Als de magnetron in werking is, kan het apparaat de radio- of tv-ontvangst storen.
 - Sluit de magnetron op een standaard huishoudelijk stopcontact aan. Let erop dat de spanning en frequentie moeten overeenkomen met de op gegevens die zijn aangegeven op de sticker met het nominale vermogen.
- ⚠ Let op:** zet de magnetronoven niet boven een fornuis of enig ander hitte-voortbrengend toestel. Een installatie op zo'n plek kan tot de beschadiging van het apparaat en dientengevolge ook tot het vervallen van de garantie leiden.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal en de eventueel op de behuizing aanwezige beschermingsfolie.
- ⓘ Opmerking: verwijder niet de lichtgrijze mica afdekplaat die ter bescherming van de magneetveldbuizen in de kookruimte aangebracht is!**

Voordat u begint

Basisprincipes voor het koken in een magnetronoven

- Rangschik de spijzen op weloverwogen wijze.
- De dikste plekken komen zo dicht mogelijk bij de rand.

- Let op de gaartijd. Kies de kortst aangeduide gaartijd en verleng deze zo nodig. Veel te lang gekookte spijzen kunnen beginnen te ruiken of kunnen vlam vatten.
- Bedek de spijzen tijdens het garen met een voor de magnetron geschikte deksel. De deksel verhindert het spatten en draag er voorts toe bij dat de spijzen gelijkmatig gaar worden.
- Draai de spijzen tijdens de bereiding in de magnetron één keer, zodat gerechten zoals kip of hamburgers sneller gaar zijn.
- Levensmiddelen in grote stukken, zoals bijv. gebrad, moeten tenminste eenmaal gekeerd worden.
- Rangschik delen van levensmiddelen, zoals bijv. gehaktballen na de helft van de gaartijd helemaal andersom. Keer ze om, en plaats de gehaktballen van het midden van het bord naar de rand.

Maak van passend kookgerei gebruik

- Het ideale materiaal voor een magnetronoven laat microgolven door, zodat de energie door de houder heengaat om de spijzen te verwarmen. Microgolven kunnen niet door metaal dringen. Derhalve dient u geen metalen pannen of schalen en metalen keukengerei te gebruiken.
- Gebruik bij het verwarmen in de magnetron geen voorwerpen van kringlooppapier. Deze kunnen minieme metaaldeeltjes bevatten, die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- Ronde of ovale schalen genieten de voorkeur boven hoekige en langwerpige schalen, omdat spijzen in de hoeken snel verkoken.

KH 1166

De onderstaande lijst dient als algemene ondersteuning om het juiste servies te kiezen.

Potten en pannen	magnetron	grill	Combinatie
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig aardewerk	Ja	Ja	Ja
Plastic schalen geschikt magnetron	Ja	Nee	Nee
Keukenrol	Ja	Nee	Nee
Metalen blad-/plaat	Nee	Ja	Nee
Metalen rooster ⑨	Nee	Ja	Nee
Aluminiumfolie & Foliehouders	Nee	Ja	Nee
Grill-draaiplateau ①	Ja	Ja	Ja

Beschrijving van de functies

Klok instellen

Open nadat u de stekker in het stopcontact gestoken heeft de deur van de magnetron eenmaal. Op het LED-display verschijnt "1:00". Voorts hoort u een geluidssignaal en het apparaat gaat naar de standby.


1. Druk één keer ongeveer 3 seconden lang op de toets ⑭ "Tijd/kookwekker". Op het LED-display wordt de 24-uurs modus aangegeven door "Hr 24". Wanneer u wilt overgaan op de 12-uurs modus, drukt u nogmaals op de toets ⑭ "Tijd/kookwekker". Op het LED-display wordt de 12-uurs modus aangegeven door "Hr 12".
2. Draai de draaiknop ⑤ om de uren in te stellen.
3. Druk op de toets ⑭ "Tijd/kookwekker". Op het display knippert de minutenaanduiding.
4. Draai de draaiknop ⑤ om de minuten in te stellen.
5. Druk om af te sluiten op de toets ⑭ "Tijd/kookwekker".

- i** **Opmerking:** Wanneer u op de toets "Wissen/stop/kinderslot" **15** drukt, gaat het apparaat automatisch terug naar de standbystand.

Eierwekker instellen

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

1. Druk op de toets **14** "Tijd/kookwekker" wanneer het apparaat in de standbystand staat. Op het LED-display verschijnt "0:00", de dubbele punt knippert en het rode uurwerksymbool  brandt.
2. Stel met de draaiknop **5** de tijd in. Tijdinstellingen van 5 seconden tot 95 minuten zijn mogelijk.
3. Druk op de toets **16** "Start/snelstart". Er klinkt een geluidssignaal en de tijd telt terug.

Na 5 seconden verschijnt op het LED-display de tijd en verdwijnt het rode uurwerksymbool . De kookwekker telt echter wel verder.

5 seconden voor het verstrijken van de tijd verschijnen weer de kookwekker en het rode uurwerksymbool . U kunt op elk gewenst moment de actuele kookwekker-stand oproepen door op de toets **14** "Tijd/kookwekker" te drukken.

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal tot u op een willekeurige toets drukt.

Werking

Veiligheidsdeurvergrendeling **7**

Druk op de deuropener **6** om de deur te openen. Door de deur tijdens het garingsproces te openen wordt de werking onderbroken, het ingestelde programma of de functie blijft behouden. Het garingsproces gaat verder wanneer u de deur sluit en op de toets "Start/Snelstart" **16** drukt.

Grill-draaiplateau **1**


Plaats het grill-draaiplateau **1** zodanig, dat de spie in het midden van de magnetron precies in de uitsparingen aan de onderkant van het grill-draaiplateau **1** valt. Laat het grill-draaiplateau **1** tijdens het bedrijf altijd in het apparaat. Door het draaiende grill-draaiplateau **1** wordt een gelijkmatige verdeling van de energie en de microgolven gewaarborgd.



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

KH 1166

In de magnetronoven garen

- i** Schakel voor de eerste ingebruikname de grillfunctie "Onderverwarming" 10 minuten in op de hoogste stand: Druk drie keer op de toets Grill **17**. Op het display verschijnt het symbool voor de grillfunctie "Onderverwarming" . Stel met de draaiknop **5** 10 minuten in. Druk op de toets "Start/Snelstart" **16**. Omdat de verwarmingselementen licht zijn ingevet, kan er enige reuk ontstaan. Dit is gewoon en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie. Zet een raam open.

Wanneer u de basisfuncties van de magnetron (verwarmen, koken, garen) wilt gebruiken, moet u het magnetronvermogen kiezen en de gewenste garings-tijd instellen. Ter beschikking staan acht vermogensinstellingen van 800 tot 100 Watt, met een maximale gaartijd van 95 minuten.

1) Vermogen kiezen

- Druk het gewenste aantal malen op de toets **18** "Magnetron" voor keuze van het vermogen.
- **1x** voor 800 Watt vermogen.
- **2x** voor 700 Watt vermogen.
- **3x** voor 600 Watt vermogen.
- **4x** voor 500 Watt vermogen.
- **5x** voor 400 Watt vermogen.
- **6x** voor 300 Watt vermogen.
- **7x** voor 200 Watt vermogen.
- **8x** voor 100 Watt vermogen.

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


2) gaartijd instellen

Draai de draaiknop **5** voor instelling van de garingstijd.

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

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

3) Garingsproces starten

Druk voor het starten van het garingsproces op de toets **16** "Start/Snelstart". Op het LED-display verschijnt het symbool voor de magnetronfunctie . De tijd wordt achteruit afgeteld.

Proces onderbreken (Wissen / Stop)

U kunt een proces afbreken, onderbreken en weer hervatten.


Invoerproces afbreken/beëindigen

Druk één keer op de toets **15** "Wissen/stop/kinderslot" om een invoer af te breken en te beëindigen. Het apparaat keert dan weer terug naar de stand-by.

Garingsproces onderbreken




Druk één keer op de toets **15** "Wissen/stop/kinderslot" om een garingsproces te onderbreken. Het apparaat onderbreekt het garingsproces en zet de resterende tijd stil. Druk op de toets **16** "Start/Snelstart" om het garingsproces te vervolgen.

Garingsproces afbreken

Druk twee keer op de toets  "Wissen/stop/kinderslot" om een garingsproces af te breken. Het apparaat keert dan weer terug naar de standby.

Snelstart

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

- Stel met de draaiknop  de gewenste tijd in.
- Druk op de toets  "Start/snelstart". Op het LED-display verschijnt het symbool voor de magnetronfunctie . De tijd wordt achteruit afgeteld.

Of...


- Druk op de toets  "Start/snelstart". Op het LED-display verschijnt het symbool voor de magnetronfunctie . De tijd wordt automatisch op 30 seconden gezet en telt terug. Bij elke druk op de toets  "Start/Snelstart" wordt de garingstijd met 30 seconden verhoogd.

Geheugenfunctie

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



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

 **OPMERKING:** het ontdooiprogramma moet altijd als eerste worden geprogrammeerd.

 **OPMERKING:** "ontdooien op gewicht" en "Auto menu" kunnen niet worden geprogrammeerd.

Toepassingsvoorbeeld

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

1. Druk op de toets  "Ontdooien op tijd" en stel met de draaiknop  de ontdooitijd in op 15 minuten. Op het LED-display verschijnt "M1".
2. Druk op de toets  "Geheugen". Op het display knippert "--:--" en "M2".
3. Druk drie keer op de toets  "Magnetron" om 600 Watt vermogen voor het garen in te stellen. Op het LED-display verschijnt "P600".
4. Draai de draaiknop  om de garingstijd (duur: 10:00) in te stellen.
5. Druk op de toets  "Geheugen". Op het LED-display verschijnt "--:--" en "M3".
6. Druk twee keer op de toets  "Grill" om de boven- en onderverwarming in te stellen.
7. Draai de draaiknop  om de grilltijd (duur: 10:00) in te stellen.
8. Druk op de toets  "Start/Snelstart" om de voorinstellingen te activeren.

KH 1166


Voorinstellingen kiezen

U kunt met dit programma een bepaalde starttijd voor het garen of het grillen van de spijzen voorprogrammeren.

Als u de instellingen correct uitgevoerd heeft, start het apparaat automatisch op het ingestelde tijdstip.



i Opmerking: De tijd moet zijn ingesteld om de functie "Voorinstellingen" te kunnen kiezen.

1. Stel de gewenste magnetronfunctie in (ontdooien, garen of grillen):
Voor de magnetronstand: Druk het gewenste aantal malen op de toets **18** "Magnetron" voor keuze van het vermogen. Stel de garingstijd in met de draaiknop **5**.
Voor de grillstand: Druk het gewenste aantal malen op de toets **17** "Grill" om de grillfunctie te activeren.
Stel met de draaiknop **5** de gewenste grilltijd in.
Voor de ontdoofunctie: Druk op de toets **12** "Ontdooien op tijd".
Stel met de draaiknop **5** de gewenste ontdooitijd in.
2. Druk op de toets **20** "Voorinstellingen". Het LED-display toont de ingestelde tijd, het uurcijfer knippert en het zandloper-symbool  verschijnt op het LED-display.
3. Draai de draaiknop **5** om de uren in te stellen.
4. Druk op de toets **20** "Voorinstellingen", nu knipperen de cijfers van de minuten.
5. Draai de draaiknop **5** om de minuten in te stellen.

6. Druk op de toets **16** "Start/Snelstart". Het zandloper-symbool  knippert. De magnetron start het proces voor een ingestelde tijd automatisch.

Toepassingsvoorbeeld:

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

1. Druk vijf keer op de toets **18** "Magnetron" om het vermogen P400 te kiezen.
2. Stel met de draaiknop **5** 10 minuten in.
3. Druk op de toets **20** "Voorinstellingen". Het LED-display toont de ingestelde tijd (12:30), het zandloper-symbool  verschijnt en het uurcijfer knippert.
4. Druk nogmaals op de toets **20** "Voorinstellingen" en stel met de draaiknop **5** de minuten in op ":45".
5. Druk op de toets **16** "Start/Snelstart" om de opgeslagen procedure te starten. Het zandloper-symbool  knippert.

Automaatmenu

Voor etenswaren die in de Auto-menu-modus worden bereid, is het niet noodzakelijk de duur van het garingsproces en het vermogen in te stellen. Het is voldoende in te stellen welke soort levensmiddel moet worden gegaard/gekookt, alsmede het gewicht van het levensmiddel.

Druk hiertoe op de gewenste toets op het toetsenpaneel ⑩, waarop het te koken levensmiddel is afgebeeld. Daarna moet het gewicht van het artikel worden ingesteld met de draaiknop ⑤.

Gewicht van de levensmiddelen invoeren

Het gewicht moet aangeduid worden om de vereiste gaartijd te bepalen. Nadat u het desbetreffende symbool ingedrukt heeft, wordt op het LED-display een gewicht in grammen "g" aangeduid; bij voorgerechten wordt het aantal porties aangeduid en bij dranken de hoeveelheid in "ml". Met de draaiknop ⑤ wijzigt u de aanduidingen. Zodra het gewicht van de etenswaren verschijnt, drukt u op de toets ⑩ "Start/Snelstart". Op het LED-display verschijnt "Auto-Cook" AUTO COOK en "M1".

- ① **OPMERKING:** bij sommige etenswaren, zoals bijvoorbeeld rund, varken, gevogelte en worst verdient het aanbeveling na ca. de helft van de kooktijd de etenswaren te keren. Het geluidssignaal klinkt vijf keer en op het display verschijnt 30 seconden lang "turn" om u aan het keren te herinneren.








1. Druk op de toets ⑩ "Wissen/stop/ kinderslot" om het garingsproces te onderbreken. Open de deur en keer de etenswaren.
2. Sluit de deur om de bereiding voort te zetten. Druk op de toets ⑩ "Start/Snelstart". De magnetronoven gaat dan automatisch door met de resterende tijd.

- ① **OPMERKING:** als u het keren van de voedingsmiddelen achterwege wilt laten, wacht dan gewoon na het geluidssignaal even af. De magnetronoven gaat dan automatisch door met het programma.

- ① **OPMERKING:** Wij bevelen het omkeren van de voedingsmiddelen wel aan. Hierdoor wordt de spijzen gelijkmatiger gaar. Ga bij het omkeren echter wel voorzichtig om met de zeer hete voedingsmiddelen in de magnetron.

KH 1166

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

Levensmiddelen	Symbool	Gewicht	omdraaien na...
Rundvlees		100 - 1500 g	1/2 van de garingstijd
Varkensvlees		100 - 1500 g	1/2 van de garingstijd
Gevogelte		400 - 1400 g	1/2 van de garingstijd
Worst		100 - 500 g	1/2 van de garingstijd
Vis		100 - 1200 g	-
Groenten/fruit		100 - 1000 g	-
Pizza		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Voorgerecht		1 - 2 porties	-
Aardappelen		100 - 800 g	-
Dranken		200 - 500 ml	-
Auto-opwarmen		300 - 700 g	-

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

Toepassingsvoorbeeld 1:

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

1. Druk (in de standby) op de toets "Groente/Fruit".
2. Kies met de draaiknop **5** "400 g".
3. Druk op de toets **16** "Start/Snelstart".

Toepassingsvoorbeeld 2:

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

1. Druk (in de standby) op de toets "Dranken".
2. Kies met de draaiknop **5** "300 ml".
3. Druk op de toets **16** "Start/Snelstart".

Toepassingsvoorbeeld 3:

Ga als volgt te werk wanneer u twee voorgerechten wilt verwarmen:

1. Druk (in de standby) op de toets "Voorgerecht".
2. Kies met de draaiknop **5** "2".
3. Druk op de toets **16** "Start/Snelstart".

Pizza bakken

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

- eenmaal voor een diepgevroren pizza, temperatuur ca. -18 °C / gewicht 150 g - 900 g ("P-1" wordt op het LED-display weergegeven)
- tweemaal voor een gekoelde pizza, temperatuur ca. 5 °C / gewicht 150 g - 900 g ("P-2" wordt op de het LED-display weergegeven)
- driemaal voor een verse pizza, temperatuur ca. 20 °C / gewicht 300 g - 900 g ("P-3" wordt op de het LED-display weergegeven)

Toepassingsvoorbeeld:

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

1. Leg de pizza op het met bakpapier bedekte grill-draaiplateau ①.
2. Druk één keer op de toets "Pizza". Op het LED-display verschijnt "P-1". ("P-2", "P-3" na twee- en driemaal indrukken)
3. Draai de draaiknop ⑤ om het gewicht van de pizza in te stellen.
4. Druk op de toets ⑯ "Start/Snelstart" om het grillen te starten. Op het LED-display wordt de tijd aangegeven.

i **OPMERKING:** Al naar gelang de soort pizza en uw persoonlijke smaak kan het gewenst zijn de bak-tijd langer te maken. Lees hiertoe het hoofdstuk "Grillfunctie".

Grillfunctie

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

⚠ Waarschuwing! Garingsruimte, magnetrondeur, buitenkant, grill-draaiplateau ①, metalen rooster ⑨, eetgerei en met name de verwarmingselementen onder het grill-draaiplateau ① worden zeer heet.

⚠ Verbrandingsgevaar! Gebruik bij het uitnemen van etenswaren en van het grill-draaiplateau ① altijd pannelappen, ovenwanten of iets dergelijks, om verbranding te voorkomen.

U kunt kiezen uit drie grillsoorten:

bovenverwarming, onderverwarming of boven- en onderverwarming.

Gebruik voor grillen met bovenverwarming altijd het metalen rooster ⑨. Zo krijgt u een optimaal grillresultaat. Plaats het metalen rooster ⑨ altijd midden op het grill-draaiplateau ①.



1. Druk één keer op de toets ⑰ "Grill" om de grillfunctie "Bovenverwarming" te activeren.
Op het LED-display verschijnt het rode symbool voor de grillfunctie "Bovenverwarming" .
2. Druk twee keer op de toets ⑰ "Grill" om de grillfunctie "Boven- en onderverwarming" te activeren.
Op het LED-display verschijnen de rode symbolen voor de grillfunctie "Boven- en onderverwarming"  en .
3. Druk drie keer op de toets ⑰ "Grill" om de grillfunctie "Onderverwarming" te activeren.
Op het LED-display verschijnt het rode symbool voor de grillfunctie "Onderverwarming" .
4. Stel met de draaiknop ⑤ de gewenste gaartijd in. De maximaal instelbare gaartijd is 95 minuten.
5. Druk voor het starten van de grillfunctie op de toets ⑯ "Start/Snelstart".

KH 1166

Grill/Combi-garingsproces

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

Grill/Combi 1

1. Druk één keer op de toets ⑬ "Grill/Combi". Op het LED-display verschijnt het rode symbool voor de magnetronfunctie  en grillfunctie "Bovenverwarming" .
2. Stel met de draaiknop ⑤ de gewenste gaartijd in. De maximaal instelbare gaartijd is 95 minuten.
3. Druk om te starten op de toets ⑯ "Start/Snelstart".

Grill/Combi 2

1. Druk twee keer op de toets ⑬ "Grill/Combi". Op het LED-display verschijnen de rode symbolen voor magnetronfunctie  en grillfunctie "Boven- en onderverwarming"  en .
2. Stel met de draaiknop ⑤ de gewenste gaartijd in. De maximaal instelbare gaartijd is 95 minuten.
3. Druk om te starten op de toets ⑯ "Start/Snelstart".

Grill/Combi 3

1. Druk drie keer op de toets ⑬ "Grill/Combi". Op het LED-display verschijnen de rode symbolen voor magnetronfunctie  en grillfunctie "Onderverwarming" .
2. Stel met de draaiknop ⑤ de gewenste gaartijd in. De maximaal instelbare gaartijd is 95 minuten.
3. Druk om te starten op de toets ⑯ "Start/Snelstart".

Ontdooien op gewicht

Met deze functie kunt u probleemloos vlees, gevogelte en vis ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden na invoer van het gewicht automatisch berekend en ingesteld.

1. Druk op de toets ⑪ "Ontdooien op gewicht":
Op het LED-display knippert " : " en de rode symbolen "Ontdooien" , "Auto Cook"  en "M1" verschijnen.
2. Kies het te ontdooien levensmiddel op het toetsenpaneel voor voorinstelde kookfuncties ⑩ (Auto Cook). Uitgezonderd van deze functie zijn de kookfuncties dranken, voor-gerechten en Auto-opwarmen.
3. Voer het gewicht in met de draaiknop ⑤.
4. Druk voor het starten van het ontdooien op gewicht op de toets ⑯ "Start/Snelstart". De berekende tijd telt achteruit af.

i **OPMERKING:** Bij sommige etenswaren, zoals vlees, gevogelte, vis, groente en worst verdient het aanbeveling na enige tijd de etenswaren te keren. Het geluidssignaal klinkt vijf keer en op het display verschijnt 30 seconden lang "turn" om u aan het keren te herinneren.

1. Druk op de toets **15** "Wissen/stop/kinderslot" om het garingsproces te onderbreken. Open de deur en keer de etenswaren.
2. Sluit de deur. Druk op de toets **16** "Start/Snelstart". De magnetronoven gaat dan automatisch door met de resterende tijd.

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

Ontdooien op tijd

1. Druk op de toets **12** "Ontdooien op tijd". Op het LED-display verschijnen de rode symbolen voor de ontdooifunctie , Auto Cook  en "M1".
2. Draai de draaiknop **5** om de ontdooitijd in te stellen. De maximaal instelbare ontdooitijd is 95 minuten.
3. Druk op de toets **16** "Start/Snelstart" om het ontdooien te starten. De berekende tijd telt achteruit af.


Controlefuncties

Magnetron - vermogen tijdens bedrijf opvragen


Druk tijdens het garingsproces op de toets **18** "Magnetron". Op het LED-display verschijnt 3 seconden lang het geactiveerde vermogen.

Kinderslot


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

Het symbool voor kinderslot  wordt op het LED-display weergegeven en het apparaat kan zolang deze functie geactiveerd is, niet in werking gesteld worden.

Het kinderslot instellen

Houd de toets **15** "Wissen/stop/kinderslot" ca. 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal, vervolgens wordt het symbool voor kinderslot  op het LED-display weergegeven.

Kinderslot

Houd de toets **15** "Wissen/stop/kinderslot" nogmaals ca. 5 seconden ingedrukt, tot er een geluidssignaal klinkt en het symbool voor het kinderslot  verdwijnt.

KH 1166

Energiebesparingsfunctie


U kunt de energiebesparingsfunctie activeren wanneer u de magnetron niet wilt gebruiken.

Energiebesparingsfunctie activeren

Druk (in de standbystand) één seconde lang op de toets  "Voorinstellingen". Het LED-display dooft en de energiebesparingsfunctie wordt geactiveerd.

Energiebesparingsfunctie deactiveren

Zodra een willekeurige toets ingedrukt wordt, gaat de magnetron in de standby en wordt de klok weergegeven.


 **OPMERKING:** De tijd loopt ondanks de energiebesparingsfunctie op de achtergrond door.

Geluidssignaalfunctie


Na beëindiging van het garingsproces klinken 5 korte geluidssignalen en op het display verschijnt afwisselend "End" en "Hot". Wanneer na ca. 2 minuten de deur niet wordt geopend, klinken er nogmaals 4 korte geluidssignalen.

Opmerking:

- Wanneer u op een toets hebt gedrukt en een geldige functie hebt geactiveerd, klinkt er een geluidssignaal. Hebt u daarentegen een ongeldige toets/functie gekozen, dan klinkt er 2 geluidssignalen.

- Wanneer u na instelling van het garingsproces 15 seconden lang niet op de toets  "Start/Snelstart" hebt gedrukt, gaat het apparaat terug naar de standbystand (tijd wordt weergegeven) en klinkt er een geluidssignaal.

Reiniging en onderhoud

 **Waarschuwing:** Zet voor het schoonmaken de magnetron uit en trek de stekker uit het stopcontact.

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

- Als op of rond de buitenkant van de magnetrondeur wasem neerslaat, wis deze dan met een zachte doek af. Dit kan voorkomen als de magnetron onder zeer vochtige omstandigheden gebruikt wordt.
- Reinig het grill-draaiplateau regelmatig met een vochtig sponsje. Droog het goed af. Wanneer u het grill-draaiplateau uit de gaarruimte haalt om het schoon te maken, plaats het dan weer correct terug.
- Reinig ook de magnetrondeur regelmatig, om ontwikkeling van overmatig lawaai te voorkomen.
- Veeg het binnenvenster van de magnetron af met mild afwassop.
- Verhelp regelmatig geurtjes. Zet een diepe magnetronschotel met een glas vol met water, citroensap en -schil in de magnetron. Warm dit gedurende ca. 5 minuten op. Grondig schoonvegen en met een zachte doek droog wrijven.
- Als het lampje in de magnetron moet worden vervangen, laat dit dan in de vakhandel vervangen of vraag onze service (zie garantiekaart) om dit te doen.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil.

Informeer bij uw gemeentereinigingsdienst naar de mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte apparaat. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht.

De verpakking bestaat uitsluitend uit milieuvriendelijke materialen.

Deze kan worden ingeleverd bij plaatselijke kringloopbedrijven.

Garantie & service

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u op de garantiekaart.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM (GERMANY)

www.kompernass.com

KH 1166

Tips

Invriezen en ontdooien – zo gaat het ...

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

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

Goed ontdooien begint reeds bij het invriezen. Ga met overleg te werk en gebruik zo mogelijk kleine, platte en aan uw huishouden aangepaste porties. Houd daarbij ook rekening met het formaat van de verschillende schalen of borden, waarmee u de diepvriesproducten later in de magnetron wilt ontdooien.

In de onderstaande ontdooitabel zijn de ontdooitijden van enkele gangbare levensmiddelen samengevat. U vindt daar naast de aanduiding van de tijd en hoeveelheid een zogenaamde "standtijd". Deze dient om de producten een overal gelijke temperatuur te geven, doordat de restwarmte van de ontdooide lagen in het midden naar de eventueel nog bevroren lagen wordt geleid. Laat de diepvriesproducten gedurende deze standtijd in de uitgeschakelde magnetron of erbuiten staan.

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

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

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

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

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

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

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

Levensmiddelen	Worstwaren als beleg
Gewicht / hoeveelheid	200 g
Ontdooitijd	Ca. 3 min.
Standtijd	10 - 15 min.
Aanwijzingen/tips	keer de worst na de helft van de tijd, plakjes vóór standtijd voorzichtig met mes scheiden

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

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

Garen – zo gaat het ...

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

ⓘ Opmerking: bij diepgevroren groente (-18°C, ca. 100-1000 g) kan de ontdooitijd tussen 5 en 15 minuten bedragen. Richt u zo nodig naar de verpakkinginlichtingen. Prepareer de groente door ze panklaar en schoon te maken.

KH 1166

De bereidingsaanwijzingen zijn belangrijk

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

Standtijden in acht nemen

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

Levensmiddelen	Gekookte aard-appelen
Gewicht / hoeveelheid	250 g
Toevoeging vloeistof	3 EL water
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 5 Min
Bereidingsaanwijzingen	zo mogelijk aardbeien van gelijke grootte - direct na de garings-tijd het water afgieten

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

KH 1166

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

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

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

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

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

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

KH 1166

Grillen – zo gaat het ...

- Gebruik voor alle grillprocedures met bovenverwarming het metalen rooster ⑨. Plaats altijd het grill-draaiplateau ① onder het metalen rooster ⑨. Daardoor worden braadsappen/vet, kookvocht en vervuiling worden opgevangen.
- De grillfunctie is bijv. geschikt voor dunne plakken vlees, vis, frikadellen, sjasliek, worstjes of stukken kip. Ook boterhammen of broodjes kunnen met deze grill geroosterd worden (zie hiervoor ook onder "Tips") en sneetjes toasts (bijv. de Hawaii-toast) kunnen hiermee klaargemaakt worden.
- U kunt de grillfunctie rechtstreeks kiezen of levensmiddelen kiezen via het toetsenpaneel voor voor-ingestelde kookfuncties.
- Voor enkel levensmiddelen of hun bereidingswijze komt ook een gecombineerd garings- en grillproces in aanmerking. Bij deze beide mogelijke functies worden gaar- en grilltijd automatisch voor de bijbehorende duur uitgevoerd. Lees hierover meer in het hoofdstuk "Grill/Combi-garings-proces".
- Prepareer de te grillen levensmiddelen precies zo als u gewend bent. Schub bijv. de vis eerst en verwijder de ingewanden. Wrijf het gevogelte met kruiden in en gaar de kippenpootjes altijd eerst aan de kant van de huid.
- Gebruik de levensmiddelen na de eerste genoemde tijd (1e kant). Nadat u het levensmiddel hebt gekeerd, moet het nog de tweede genoemde tijd garen (2e kant).

i **Opmerking:** voer de beide tijden voor de eerste en tweede kant beslist in.

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

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

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

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

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

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

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

Geschikte schalen

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

Broodjes knapperig roosteren

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

KH 1166

Receptsuggesties

Pizza

Ingrediënten:

300 g kant-en-klaar deeg
200 g gepureerde tomaten
150 g beleg (naar voorkeur, bijv. ham, salami, champignons)
50 g geraspte kaas
Kruiden: basilicum, oregano, thijm, zout, peper

Bereiding:

Bewerk het deeg volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Rol het deeg uit ter grootte van het grill-draaiplateau. Vet het grill-draaiplateau een beetje in en leg de pizzabodem erop. Steek enkele gaten in het deeg. Verdeel de tomaten met de kruiden over de pizzabodem. Leg daarop het gewenste beleg. Tot slot bedekt u de pizza met kaas. Plaats het grill-draaiplateau met de pizza in de magnetron en bak deze met de instelling "verse pizza" (P-3).

Uiensoep met kaas gratineerd

Ingrediënten voor 4 porties

300 g uien
30 g boter, zout, witte peper,
500 ml instant-vleesbouillon
125 ml droge witte wijn
2 sneetjes geroosterd brood
2 plakjes jonge goudse kaas

Bereiding:

Pel de uien en snij ze in ringen. Doe ze samen met boter en peper in een magnetronschaal, voeg de vleesbouillon toe en laat het geheel met deksel op 800 Watt in ca. 12-15 minuten garen. Voeg vervolgens de witte wijn toe en breng de soep op smaak. Snij nu het geroosterde brood in kleine blokjes.

Verdeel de uiensoep over 4 soepkommen en verdeel de croutons erover. Leg boven op elke soepkop een half plakje kaas.

Plaats de 4 kommen op het grill-draaiplateau en gratineer de soep met de grillfunctie "Bovenverwarming" ca. 10 minuten. Gebruik zo mogelijk het grill-rooster⁹.

Linzensoep-éénpansgerecht

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Bloemkool met kaas gegratineerd

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

KH 1166

Macaroni-gehakt-ovenshotel met broccoli

Ingrediënten:

150 g macaroni, 500 ml water
1 TL zout, 1 ui, 1 teentje knoflook
20 g boter, 300 g half-om-half gehakt
1 pakje tomatenpuree met kruiden (350 g)
400 g broccoli, 4 EL water
1 beker zure room (200 g)
150 g halfbelegen goudse kaas
Kruiden: zout, peper

Bereiding:

Doe 500 ml water met 1 theelepel zout in een magnetronschaal met deksel en breng het op volledig vermogen van 800 Watt in ca. 10 minuten aan de kook. Voeg dan de macaroni toe en laat het op 600 Watt gedurende 3-5 minuten en op 300 Watt nog ca. 3-5 minuten garen. Vervolgens in een vergiet doen en laten uitlekken. Stoof nu de uien en het knoflokteentje met boter in een magnetronschaal op 600 Watt ca. 4-5 minuten. Voeg dan het gehakt en de tomatenpuree toe – alles nog 8-10 minuten op 600 Watt garen. Roer er 3/4 beker zure room door en breng het met peper en zout op smaak. Was de broccoli en doe deze met 4 eetlepels water in een magnetronschaal. Laat het geheel met deksel op 800 Watt ca. 5 minuten voorgaren en vervolgens afdruipten. Doe de macaroni, groente en gehaktsaus in een vuurvaste schaal en meng alles. Verdeel het resterende 1/4 zure room erover en beleg alles met de kaasplakjes. Met de Grill/Combi 1 op 500 Watt 16-18 minuten garen en gratineren. Gebruik zo mogelijk het grillrooster⁹.

Champignon-varkensfilet in pikante paprikasaus

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Kruid de varkenfilets en doe ze in een vlakke vuurvaste schaal. Maak de champignons panklaar, halveer ze en voeg ze met het spek aan de filets in die vuurvaste schaal toe. Roer in een magnetronschaal de room, tomatenpuree en paprika en laat dit op 600 Watt in ca. 5-6 minuten opkoken. Doe vervolgens deze saus over de filets. Met de Grill/Combi 2 op 300 Watt 20-22 minuten garen en gratineren.

Aardappelgratin

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Schil, was en snij de aardappelen in dunne plakjes om ze vervolgens te kruiden.
Vet de vuurvaste schaal in, leg de aardappelplakjes er in lagen in, giet daar vervolgens de room over.
Bestrooi tenslotte het geheel met kaas en paneermeel en doe de botervlokjes erover.
Met de Grill/Combi 1 op 500 Watt ca. 20 minuten gratineren. Gebruik zo mogelijk het grillrooster⁹.

Kipfricassee

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

KH 1166

Groene kipschotel

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Deeg- of spekknoedel

Ingrediënten voor 4 knoedels:

4 tarwebroodjes
1/2 TL zout
150 ml melk
40 g boter
3 eieren
2 -3 EL paneermeel
2-3 EL gesnipperde peterselie
30 g gekruid hamspek (voor spekknoedels)

Bereiding:

Snij de broodjes fijn en bestrooi ze met zout. Verhit de melk in een magnetronschaal (op 800 Watt ca. 2-4 minuten), giet deze vervolgens over de broodjes en laat alles ca. 15 minuten staan. De boter en eieren schuimig kloppen, de geweekte broodjes samen met het paneermeel en de peterselie toevoegen en alles goed tot een deeg kneden (tip: kneed voor de spekknoedels het hamspek erdoor).
Maak uw handen nat en vorm 4 even grote knoedels, die u vervolgens even in koud water onderdompelt. Laat het geheel met deksel op 500 Watt in ca. 6-8 minuten garen. Dan zijn de knoedels klaar om opgediend te worden.

Witte saus

Ingrediënten:

40g meel
30 g boter
250 ml instant-bouillon
250 ml melk
Kruiden: zout, witte peper, suiker

Bereiding:

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

Vanillesaus

Ingrediënten:

250 ml melk
Puree van een 1/2 vanillestokje
1 beker room (250 ml)
2 EL maïzena
3 EL suiker
1 dooier

Bereiding:

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

Rijstepap

Ingrediënten:

250 g rijstepap
1 liter melk
1 TL boter
40 g suiker, kaneel en suiker (om te bestrooien) of geconserveerd fruit
Kruiden: zout

Bereiding:

Doe de rijstepap, melk, een snuffje zout, boter en de suiker in een grote magnetronschaal. Met deksel op vol vermogen van 800 Watt in ca. 10-12 minuten aan de koek brengen, vervolgens omroeren en bij 100 Watt ca. 20-22 minuten laten zwellen. Daarna nog een paar minuten laten staan, vervolgens doorroeren en naar eigen smaak bestrooien met kaneel en suiker of fruitcompote.

KH 1166

Rode grutten (met aardbeien en frambozen)

Ingrediënten:

250 g diepgevroren aardbeien
250 g diepgevroren frambozen
1 pakje vanillesuiker
2 EL suiker
2 EL maïzena

Bereiding:

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

ⓘ Serveer de grutten eens met de beschreven vanillesaus ...

Eet smakelijk!

Geen aansprakelijkheid voor recepten.
Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met de kennis die u uit uw persoonlijke ervaring heeft opgedaan. Wij wensen u een geslaagde en lekker maaltijd toe.

Zakenregister

Aardappelen 43, 45, 67, 69
Aardappelgratin 69
Aardbeien 61, 62, 72
Aardingsvoorschriften 46
Auto-opwarmen 56
Automaatmenu 53
Bloemkool 63, 67
Boter 61, 62, 63, 66, 68, 69, 70, 71
Brood 60, 66
Broodjes 55, 60, 64, 65, 70
Dranken 45, 53, 54, 56
Energiebesparingsfunctie 58
Erwten 63
Forellen 65
Frikadellen 55, 64, 65
Gaartijd 47, 50, 53, 55, 56, 62, 63
Garantie & service 59
Garingsproces 49, 50, 51, 53, 56, 57, 58, 64
Geheugenfunctie 51
Gevogelte 53, 56, 57, 61, 64
Grill-draaiplateau 41, 44, 48, 49, 55, 59, 64, 66
Grill/Combi-garingsproces 56, 64
Grillfunctie 52, 55, 56, 64, 65, 66
Groente/fruit 54
Kaas 61, 66, 67, 68, 69
Kalkoensteaks 64
Kinderslot 41, 49, 50, 51, 53, 57
Kippenpootjes 64
Kookgerei 45, 47
Kookwekker 41, 48, 49
Milieurichtlijnen 59
Minimale afstand 42
Noedels 62
Ontdooien op gewicht 41, 51, 56, 60, 61
Ontdooien op tijd 41, 51, 52, 57, 60
Paddenstoelen 63
Pizza 54, 55, 66
Receptsuggesties 66, 72
Rijst 63
Schoonmaken 58
Sjaslieks 64
Slagroomtaart 60
Snelstart 41, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58
Spinazie 62, 63
Standtijden 60, 62
Technische gegevens 42
Uiensoep 66
Vermogen 42, 50, 51, 52, 53, 56, 57, 62, 63, 67, 68, 71, 72
Vis 54, 56, 57, 61, 63, 64
Visfilet 63
Voorgerechten 53, 54
Voorinstellingen 41, 51, 52, 58
Worst 53, 54, 57, 61, 67

