

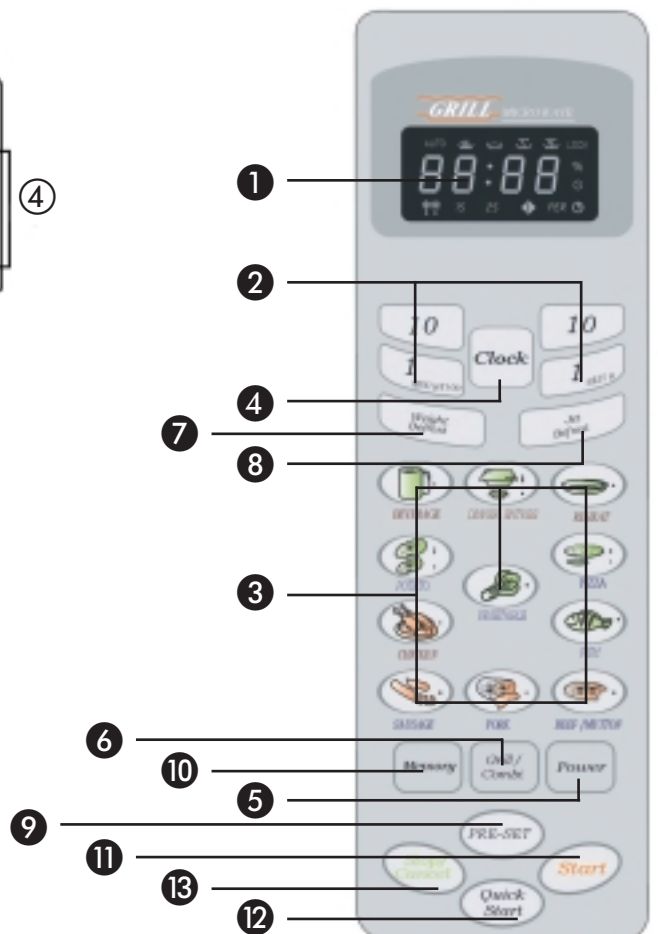
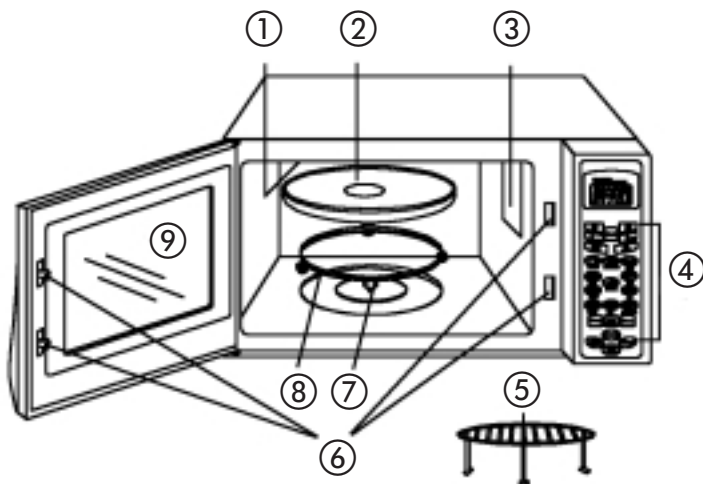
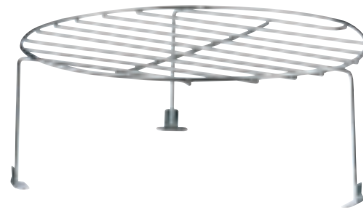


bifinett

KH 1108

Mikrowelle mit Grill

Mikrowelle mit Grill KH 1108



Einleitung / Inhalt

Bitte lesen Sie diese Anweisungen vor Aufstellung und Inbetriebnahme der Mikrowelle sorgfältig durch. Notieren Sie sich in nachstehendem Feld die SERIENNUMMER, die Sie auf dem Typenschild Ihrer Mikrowelle finden und heben Sie diese Information für später auf.

SERIENNUMMER EINTRAGEN:
MIKROWELLE MIT GRILL KH 1108

1	VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINES MÖGLICHEN ÜBERMÄSSIGEN KONTAKTES MIT MIKROWELLENENERGIE	Seite 4
2	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	Seite 4
3	TECHNISCHE HINWEISE	Seite 5 / 6
	TECHNISCHE DATEN	Seite 5
	BEVOR SIE DEN SERVICE ANRUFEN	Seite 5
	INSTALLATION	Seite 5
	ERDUNGSHINWEISE	Seite 5
	FUNKSTÖRUNGEN	Seite 6
	PRINZIPIEN BEIM KOCHEN MIT DER MIKROWELLE	Seite 6
	LEITFADEN ZUM KOCHGESCHIRR	Seite 6
4	TEILE UND BEDIENELEMENTE	Seite 7
	TEILEBEZEICHNUNGEN	Seite 7
	BEDIENELEMENTE	Seite 7
5	BEDIENUNG	Seite 8 - 10
	EINSTELLEN DER UHR	Seite 8
	KOCHEN UND GAREN IN DER MIKROWELLE	Seite 8
	GRILLEN	Seite 8
	KOMBI-GARVORGANG	Seite 8
	AUTOMATIK-GARVORGANG	Seite 9
	AUFTAUEN NACH GEWICHT	Seite 9
	SCHNELLTAUEN	Seite 9
	MEHRSTUFIGER GARVORGANG	Seite 9
	ANLAUFVERZÖGERUNG	Seite 9
	SCHNELLSTART	Seite 10
	KINDERSICHERUNG	Seite 10
	ERINNERUNGSFUNKTION	Seite 10
6	REINIGUNG UND PFLEGE	Seite 10
7	UMWELT / ENTSORGUNG	Seite 11
8	GARANTIE	Seite 11

Sicherheitshinweise

1

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINES MÖGLICHEN ÜBERMÄSSIGEN KONTAKTES MIT MIKROWELLENENERGIE

- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, da der Betrieb bei geöffneter Tür zum Kontakt mit einer schädlichen Dosis Mikrowellenstrahlung führen kann. Wichtig ist hierbei auch, nicht die Sicherheitsverriegelungen aufzubrechen oder zu manipulieren.
- Klemmen Sie nichts zwischen Gerätefront und Tür und sorgen Sie dafür, dass sich keine Verschmutzungen oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtflächen ansammeln.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn dieser beschädigt ist. Vor allem ist es wichtig, dass die Gerätetür korrekt schließt und dass keine Beschädigungen vorliegen an:
 - der Tür (verbogen),
 - Scharnieren und Verriegelungen (gebrochen oder gelockert),
 - Türdichtungen und Dichtflächen.

Lassen Sie das Gerät nur von der genannten Servicestelle oder von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal neu einstellen oder reparieren.

2

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

GEFAHR: Um das Risiko von Verbrennungen, elektrischem Schlag, Bränden, Verletzungen oder übermäßigem Kontakt mit Mikrowellenstrahlung zu reduzieren:

Lesen Sie vor Benutzung des Gerätes alle Anweisungen.

- △ Verwenden Sie dieses Gerät nur zum bestimmungsgemäßen Gebrauch gemäß Beschreibung in diesem Handbuch. Verwenden Sie in diesem Gerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Diese Mikrowelle ist speziell für Erhitzen, Kochen oder Trocknung von Nahrungsmitteln konstruiert. Er ist nicht für eine Nutzung im Industrie- oder Laborbereich konzipiert.
- △ Betreiben Sie die Mikrowelle nicht im Leerzustand.
- △ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn dieses Beschädigungen an Kabel oder Stecker aufweist, nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt bzw. fallen gelassen wurde. Vermeiden Sie eine Gefährdung. Lassen Sie ein defektes Stromkabel oder einen Netzstecker nur vom Hersteller bzw. ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzen.

- △ **GEFAHR:** Erlauben Sie Kindern nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung der Mikrowelle, wenn diese angemessene Anweisungen erhalten haben, die ihnen ein gefahrloses Benutzen des Gerätes erlauben und gewährleisten, dass die Kinder die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen.
- △ Um das Brandrisiko in der Mikrowelle zu minimieren: Behalten Sie, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, die Mikrowelle immer im Auge, da sich die Materialien eventuell entzünden können.
- △ Entfernen Sie drahhaltige Verschlussklemmen von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie diese in die Mikrowelle legen.
- △ Sollte Ihnen Rauch auffallen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- △ Verwenden Sie das Innere der Mikrowelle nicht zur Aufbewahrung. Lassen Sie keine Papierartikel, Kochutensilien oder Speisen in der Mikrowelle liegen, wenn diese nicht benutzt wird.
- △ **WARNUNG:** Flüssigkeiten und sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in dichtverschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren und das Gerät beschädigen können. Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann es zu einem zeitlich verzögerten Sprudeln kommen, wenn das Getränk kocht. Seien Sie deshalb vorsichtig beim Hantieren mit dem Gefäß.
- △ Fritieren Sie nicht in der Mikrowelle. Heißes Öl kann Geräteteile und Utensilien beschädigen und sogar Hautverbrennungen hervorrufen.
- △ Eier in der Schale und hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da Sie selbst noch nach der Beendigung des Erhitzens in der Mikrowelle explodieren können.
- △ Nahrungsmittel mit dicker Schale, wie etwa Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel und Kastanien vor dem Kochen einstecken.
- △ Der Inhalt von Babyfläschchen und Babygläsern sollte umgerührt oder geschüttelt werden. **GEFAHR:** Überprüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur, um für Babys u.U. lebensgefährliche Verbrennungen zu vermeiden.
- △ Kochutensilien können durch die von den erhitzten Speisen abgegebene Hitze heiß werden., so dass sie sich eventuell nur mit Topflappen anfassen lassen. Die Kochutensilien sollten daraufhin geprüft werden, ob Sie mikrowellengeeignet sind. **GEFAHR:** Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturmaßnahmen, bei denen Abdeckungen zu entfernen sind, die vor einem Kontakt mit Mikrowellenstrahlen schützen, stellt eine Gefährdung für andere Personen als geschultes Fachpersonal dar.

Technische Hinweise

3 TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	230 V~
Nennfrequenz:	50 Hz
Nennleistung:	800 W (Mikrowelle) 1000 W (Grill)
Arbeitsfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	295 (H), 458 (B), 380 mm (T)
Abmessungen Garraum:	206 (H), 300 (B), 302 mm (T)
Fassungsvermögen:	20 Liter
Einheitliches Garen/Kochen:	Drehtellersystem Ø 270 mm
Nettogewicht:	ca. 15,1 kg

BEVOR SIE DEN SERVICE ANRUFEN

Wenn die Mikrowelle nicht funktioniert:

- Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist. Falls nicht, Stecker ganz aus der Steckdose ziehen, 10 Sekunden warten und dann erneut einstecken.
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung herausgesprungen ist und ob der Spannungsschutzschalter noch an ist. Scheinen beide ordnungsgemäß zu funktionieren, mit einem anderen Gerät Steckdose testen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelementprogrammierung stimmt und der Timer eingestellt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Tür fest verschlossen ist. Die Türverriegelung muss eingerastet sein. Andernfalls ist die Abgabe der Strahlung in die Mikrowelle blockiert.

Sollte nichts von obigem Abhilfe schaffen, kontaktieren Sie die genannte Servicestelle oder einen qualifizierten Fachmann. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu verstellen oder zu reparieren.

INSTALLATION

Achten Sie darauf, dass das Verpackungsmaterial komplett von der Innenseite der Tür entfernt wurde.

WARNUNG: Überprüfen Sie das Gerät auf mögliche Beschädigungen:

- verzogene oder verbogene Tür
- beschädigte Türdichtungen und Dichtflächen
- defekte oder lose Türscharniere und Verriegelungen
- Einkerbungen im Garraum oder an der Tür.

Sollten Beschädigungen vorhanden sein, Mikrowelle nicht in Betrieb setzen und qualifizierten Wartungsfachmann konsultieren.

- Stellen Sie die Mikrowelle auf eine ebene, stabile Unterlage. Diese muss in der Lage ist, das Eigengewicht der Mikrowelle plus die schwerste Speise zu tragen, die allem Dafürhalten nach im Gerät gekocht werden wird.
- Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht an einem Ort auf, wo Hitze, Feuchtigkeit oder eine hohe Luftfeuchtigkeit entstehen und platzieren Sie sie nicht in der Nähe brennbarer Materialien.
- Um ordnungsgemäß funktionieren zu können, benötigt die Mikrowelle eine ausreichende Luftzirkulation. Lassen Sie über dem Gerät 20 cm Platz, hinter ihm 10 cm und zu den Seiten hin jeweils 5 cm.
- Bedecken oder blockieren Sie keine Geräteöffnungen. Entfernen Sie nicht die Füße der Mikrowelle.
- Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn Glasteller, Rollring und Antriebswelle nicht entsprechend positioniert sind.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel unversehrt ist. Es darf nicht unter dem Gerät, durch oder über eine heiße oder scharfkantige Fläche geführt werden. Die Steckdose muss problemlos zugänglich sein, um im Notfall leicht den Stecker ziehen zu können.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht im Freien.

ERDUNGSANWEISUNGEN

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

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

Hinweis:

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

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

Die Drähte in dieser Hauptleitung sind nach dem folgenden Schlüssel farblich gekennzeichnet:

Grün und gelb = Erde, Blau = NEUTRAL
Braun = stromführend

Technische Hinweise

FUNKSTÖRUNGEN

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

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

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

GRUNDPRINZIPIEN BEIM KOCHEN IN DER MIKROWELLE

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

LEITFADEN ZUM KOCHGESCHIRR

Das ideale Material für einen Mikrowellenherd ist mikrowellendurchlässig, lässt also die Energie durch den Behälter hindurch, um die Speise zu erwärmen. Verwenden Sie nur einen Temperaturfühler, der für dieses Gerät empfohlen wird.

Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund sollten keine Metallgefäße und kein Metallgeschirr verwendet werden. Verwenden Sie beim Erhitzen in der Mikrowelle keine Erzeugnisse aus Recyclingpapier. Diese können winzige Metallfragmente enthalten, die Funken und/oder Brände erzeugen können. Es empfiehlt sich eher rundes/ovales Geschirr statt eckiges/längliches, da Speisen im Eckbereich leicht verkochen.

Die untenstehende Liste versteht sich als allgemeine Hilfe für die Wahl des korrekten Geschirrs.

KOCHGESCHIRR	MIKROWELLE	GRILL	KOMBINATION
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Mikrowellengeeignetes Plastikgeschirr	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalltablett-/platte	Nein	Ja	Nein
Metallständer	Nein	Ja	Nein
Alufolie & Folienbehälter	Nein	Ja	Nein

Teile und Bedienelemente

4 TEILEBEZEICHNUNGEN

- ① Heizvorrichtung
- ② Glasplatte
- ③ Lüftungsöffnung
- ④ Bedienelement
- ⑤ Metallständer / Grill
- ⑥ Sicherheits-Türverriegelung
- ⑦ Antriebswelle
- ⑧ Rollring
- ⑨ Mikrowellenfenster

Sicherheits-Türverriegelung ⑥:

Ziehen Sie an dem Griff, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das eingestellte Programm oder die Funktion bleibt erhalten. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn die Tür geschlossen und die START-Taste gedrückt wird.

Glasplatte ②:

Belassen Sie die Glasplatte mit dem Rollring ⑧ während des Betriebs immer im Gerät. Durch die drehende Glasplatte wird eine gleichmäßige Energie- und Mikrowellenverteilung gewährleistet.

Metallständer / Grill ⑤:

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

Achtung: Der Metallständer darf nur auf der Glasplatte benutzt werden. Benutzen Sie zur Entnahme nach dem Grillvorgang Topflappen o.ä..

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

BEDIENELEMENTE

① MENÜ-VORGANGSDISPLAY

Garzeit, Leistung, Vorgang und Uhrzeit werden angezeigt.

② ZAHLENFELDER

Uhr, Garzeit oder Gewicht einstellen. Drücken Sie die entsprechenden Zahlenfelder.

③ SCHNELLWAHLTASTEN

Voreingestellte Schnellwahlprogramme aufrufen – zum Garen gängiger Lebensmittel.

④ UHR (CLOCK)

Digitaluhr einstellen.

⑤ LEISTUNG (POWER)

Mikrowelle starten – Taste einmal oder mehrmals drücken, um die Leistungsstufe zu wählen.

⑥ GRILL /KOMBI (GRILL/COMBI)

Garverfahren wählen – Dreimal drücken.

⑦ GEWICHTSAUTOMATIK (WEIGHT DEFROST)

Programmiertes Auftauen – basierend auf dem Gewicht der aufzutauenden Lebensmittel.

⑧ AUFTAUEN (JET DEFROST)

Schnellauftauffunktion, bei der sich Auftau- und Liegezeiten in schnellem Wechsel ablösen, um Gefriergut rasch und effektiv aufzutauen.

⑨ VOREINSTELLUNG (PRE-SET)

Diese Anlaufverzögerung ermöglicht es Ihnen, Speisen in die Mikrowelle zu geben und diese so zu programmieren, dass die Speise erst zu einem späteren Zeitpunkt gegart wird.

⑩ SPEICHER (MEMORY)

Wird zur Einstellung eines mehrstufigen Garprogramms verwendet.

⑪ START (START)

Drücken, um Garvorgang einzuleiten. Fehlbedienungen werden durch zwei rasch aufeinander folgende Warntöne signalisiert.

⑫ SCHNELLSTART (QUICK START)

Drücken, um das Gerät schnell bei voller Mikrowellenleistung zu starten

⑬ STOP/LÖSCHEN (STOP/CANCEL)

Drücken, um Eingabe vor Einstellung eines Garprogramms zu löschen. Einmal drücken, um Gar-/Kochvorgang vorübergehend anzuhalten, und zweimal, um ihn ganz abubrechen. Drücken und gedrückt halten, um Kindersicherung einzustellen.

Bedienung

5 BEDIENUNG

Bei jeder Tastenberührung ertönt ein Piepton, der die Berührung bzw. die Programmwahl bestätigt.

EINSTELLEN DER UHR

Betätigen Sie die Uhrzeit Taste **4** (CLOCK) **einmal** zur Anzeige der 12-Stunden-Uhr und **zweimal** zur 24-Stunden Anzeige. Dann zur Einstellung der Tageszeit Zahlenfelder entsprechend drücken.

Beispiel: Um die Uhrzeit auf 6:00 Uhr morgens oder abends zu stellen:

- Uhrzeit-Taste **4** drücken, Display zeigt 12 Uhr (12-Stunden-Anzeige) oder Uhrzeit-Taste **4** 2 x drücken, Display zeigt 24 Uhr (24-Stunden-Anzeige).
- 1-MIN.-Taste so oft drücken, bis 6:00 Uhr (bzw. 18:00 bei 24-Stunden-Anzeige) im Display erscheint.
- Zur Bestätigung erneut Uhrzeit-Taste **4** drücken. Bei Eingabe falscher Zeitangaben, z.B. 6:70 oder 25:40 erscheint im Display nach Bestätigen dieser falschen Eingabe über die Taste UHR wieder die Anzeige 12 H oder 24 H. Sie können dann die richtige Zeit eingeben. Während eines Gar-/Kochvorgangs können Sie die Uhrzeit überprüfen, indem Sie die Uhrzeit-Taste **4** betätigen.

KOCHEN UND GAREN IN DER MIKROWELLE

Um mit der Mikrowelle zu kochen oder zu garen, sollten Zeit und Leistung eingestellt werden. Die längste Gar-/Kochzeit, die sich durch Drücken der Zifferfelder einstellen lässt, ist 99 Min. 99 Sek.

Beispiel: Angenommen, Sie wollen etwas für 5 Minuten bei 60 % Mikrowellenleistung in die Mikrowelle geben.

- 3 Mal LEISTUNG (POWER)-Taste **5** drücken.
 - Fünf Mal 1-MIN.-Taste drücken.
 - START-Taste **11** drücken.
- Hinweis:** Drücken Sie während des Garvorgangs/Kochens auf START, um sich für 3 Sek. die Leistung anzeigen zu lassen.

LEISTUNG (POWER) -TASTE

Durch mehrmaliges Drücken der LEISTUNG (POWER)-Taste **5** wählen Sie eine der folgenden Leistungsstufen für den Betrieb der Mikrowelle:

Drücken	Leistung	Beschreibung
1 x	100%	Hoch
2 x	80%	Mittelhoch
3 x	60%	Mittel
4 x	40%	Mittelniedrig
5 x	20%	Niedrig

GRILLEN

Grillen ist vor allem für dünne Scheiben Fleisch, Steaks, Frikadellen, Schaschlik, Würstchen oder Hähnchenteile eine nützliche Funktion.

Sie eignet sich auch für überbackene Sandwiches und Gratins.

Beispiel: Nehmen wir einmal an, Sie möchten etwas für 12 Minuten grillen.

- Drücken Sie einmal auf die Taste Grill/Kombi **6**.
- Drücken Sie einmal die 10-MIN.-Taste und zweimal die 1-MIN.-Taste.
- Drücken Sie die START-Taste **11**.

KOMBI-GARVORGANG

Kombination 1:

Die längste Gar-/Kochzeit in dieser Einstellung beträgt 99 Min. 99 Sek..

30 % Zeit für Kochen mit Mikrowelle, 70 % für Grillen.

Empfohlen für Fisch, Kartoffeln oder Gratins.

Kombination 2:

55 % Zeit für Kochen mit Mikrowelle, 45 % für Grillen.

Zu verwenden für Puddings, Omeletts, Folienkartoffeln und Geflügel.

Beispiel: Nehmen wir an, Sie möchten die Mikrowelle für 25 Minuten auf KOMBINATION stellen.

- Grill/Kombi-Taste **6** zwei- oder dreimal berühren.
- 10-MIN.-Taste zweimal und 1-MIN.-Taste 5 Mal.
- START-Taste **11** drücken.

SCHNELLWAHLTASTEN

Für Speisen, die mit den nachfolgenden Gar-/Kochmodus zubereitet werden sollen, ist es nicht notwendig, die Dauer des Garvorgangs und die Leistungsstufe einzugeben. Es reicht vielmehr aus, einzugeben, welche Art Lebensmittel gegart/gekocht werden soll sowie das Gewicht dieses Lebensmittels. Drücken Sie hierzu die jeweilige Taste, auf der das Kochgut abgebildet ist. Daraufhin erscheint eine Reihe von voreingestellten Gewichtsparametern. Wählen Sie den, der dem Gewicht des Artikels entspricht, den Sie in die Mikrowelle gestellt haben. Die Mikrowelle beginnt dann mit dem Garen/Kochen, wenn die START-Taste **11** gedrückt wurde.

Beispiel: Um zum Beispiel 400 g Fisch zu garen, gehen Sie wie folgt vor.

- Drücken Sie die STOP/LÖSCHEN-Taste **13**.
- Drücken Sie dreimal auf die Taste FISCH.
- Drücken Sie die START-Taste **11**.

Eingabe der Gewichtsangaben der Speisen:

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

Bedienung

Beim ein- oder mehrmaligen Drücken der Symboltasten, erscheint auf dem Display eine Reihe vor-eingestellter Gewichtsparameter. Für Getränke und komplette Hauptgerichte die Anzahl der Portionen. Sobald die richtige Zahl erscheint, die dem Gewicht der zuzubereitenden Speisen entspricht, drücken Sie auf START ⑩.

Hinweis:

Bei einigen Speisen kann es erforderlich sein, die Tür der Mikrowelle nach der Hälfte der Kochzeit zu öffnen. Sie können so überprüfen, ob die Speisen gar sind oder die Speisen wenden. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen.

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

Zum Weiterkochen einfach Tür schließen. Die Mikrowelle setzt den Betrieb automatisch für die Restzeit fort.

AUFTAUEN NACH GEWICHT

Das Gerät ermöglicht das Auftauen von Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten. Auftauzeit und -leistung werden automatisch eingestellt, sobald das Gewicht des Lebensmittels einprogrammiert wurde.

Die nachfolgende Tabelle zeigt das maximal zulässige Gewicht für jede Kategorie an:

Lebensmittelgruppe	Höchstgewicht	Displayanzeige
Fleisch	2300 g	d1
Geflügel	4000 g	d2
Meeresfrüchte	1000 g	d3

Beispiel: Nehmen wir einmal an, Sie möchten 600 g Shrimps auftauen.

- Geben Sie die Shrimps in die Mikrowelle.
- Drücken Sie dreimal GEWICHTSAUTOMATIK ⑦.
- Drücken Sie sechsmal die Taste 0,1 kg (1 kg=1000), um das Gewicht einzugeben.
- Drücken Sie die START-Taste ⑩.

Bei Lebensmitteln, deren Gewicht die zulässigen Grenzen für das Auftauen übersteigt, bitte Schnellauftaufunktion verwenden.

Liegt das eingegebene Gewicht über dem in der Tabelle dargestellten Höchstgewicht, leert sich das Display automatisch, um eine Neueingabe zu ermöglichen.

AUFTAUEN

Bei der Funktion AUFTAUEN müssen Sie die Auftauzeit eingeben.

Beispiel: Sie möchten die Mikrowelle für 5 Minuten auf AUFTAUEN stellen.

- Drücken Sie die AUFTAUEN-Taste ⑧.
- Drücken Sie fünfmal die 1-MIN.-Taste.
- Drücken Sie die START-Taste ⑩.

MEHRSTUFIGER GARVORGANG

Das Gerät kann so programmiert werden, dass es mehrere Funktionen hintereinander ausführt.

Beispiel: Sie möchten das folgende Programm einstellen:

1. AUFTAUEN;
2. Garen/Kochen in der Mikrowelle;
3. Grillen.

Führen Sie dazu folgende Schritte aus:

1. Drücken Sie einmal die Taste STOP/LÖSCHEN ⑬, um etwaige bisherige Einstellungen zu löschen.
2. Drücken Sie die Taste ⑧ um das AUFTAUEN-Programm einzugeben.
3. Geben Sie über Zahlentasten ② die Garzeit- und anschließend die Leistungsstufe über START-Taste ⑩ ein.
4. Drücken Sie SPEICHER-Taste ⑩.
5. Drücken Sie Taste ⑥ (Grill-Programm eingeben).
6. Drücken Sie die START-Taste ⑩.

Hinweis:

AUFTAUEN oder GEWICHTSAUTOMATIK sollte nur dann Bestandteil eines Programms sein, wenn diese Funktionen an vorderster Stelle eingegeben werden.

Im Display wird angezeigt, welche Programmphase das Gerät gerade abarbeitet.

Nach Ablauf der Gesamtzeit ertönen 4 Pieptöne.

ANLAUFVERZÖGERUNG

Diese Funktion ermöglicht es, das Gerät erst zu einem späteren Zeitpunkt zu starten.

Beispiel: Nehmen wir an, die Uhr zeigt 11:10 und Sie möchten das Gerät so einstellen, dass es um 11:30 startet.

Führen Sie dazu folgende Schritte aus:

1. VOREINSTELLUNG-Taste ⑨ drücken.
2. Verwenden Sie die Zahlentasten ②, um als Startzeit 11:30 Uhr einzugeben.
3. Stellen Sie ein Programm ein.
4. Drücken Sie die START-Taste ⑩.

(Die Displayanzeige `per` für VOREINSTELLUNG blinkt)

Hinweis:

Achten Sie darauf, dass sich die Speise in der Mikrowelle befindet, bevor ein Gar-/Kochvorgang anläuft.

Bedienung / Reinigung

SCHNELLSTART

Dieser Modus ermöglicht ein schnelles Anstellen des Gerätes.

Drücken Sie einmal oder mehrmals die Taste **12** SCHNELLSTART, um die Garzeit/Kochzeit in 30 Sek.-Schritten einzustellen. Die Mikrowelle nimmt dann sofort bei voller Leistung den Betrieb auf.

1 x drücken = 0:30 Minuten

2 x drücken = 1:00 Minuten

3 x drücken = 1:30 Minuten usw.

Beispiel: Sie möchten die Mikrowelle zwei Minuten lang in diesem Modus in Betrieb nehmen:

- Drücken Sie viermal SCHNELLSTART **12**, und das Gerät startet sofort bei voller Leistung den Betrieb. Sie können die Garzeit/Kochzeit bei laufendem Betrieb auch noch verlängern, indem Sie diese Taste drücken.

KINDERSICHERUNG

Schalten Sie diese Einstellung ein, um eine unbeaufsichtigte Inbetriebnahme der Mikrowelle durch Kleinkinder zu verhindern.

Die Anzeige **lock** erscheint im Display, und das Gerät kann solange, wie diese Kindersicherung eingestellt ist, nicht in Betrieb genommen werden.

- **Einstellen der Kindersicherung (LOCK):** Halten Sie die STOP/LÖSCHEN-Taste **13** 3 Sekunden gedrückt. Es ertönt zunächst ein Piepton, und anschließend erscheint **lock** im Display.
- **Kindersicherung wieder ausschalten:** Halten Sie die STOP/LÖSCHEN-Taste **13** erneut für 3 Sekunden gedrückt halten, bis die **lock**-Anzeige im Display erlischt.

AUTOMATIK-ERINNERUNGSFUNKTION

Nach Abschluss jedes Gar- oder Auftauprogramms signalisieren drei Pieptöne das Ende des Vorgang. Diese Erinnerungsautomatik wiederholt sich alle zwei Minuten solange, bis entweder die Tür des Gerätes geöffnet oder die STOP/LÖSCHEN-Taste gedrückt wird.

6 REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Säubern Mikrowelle abschalten und Stecker aus Steckdose ziehen.

- Halten Sie das Innere der Mikrowelle stets sauber.
- Sollten Speisespritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Wänden der Mikrowelle haften, mit feuchtem Tuch abwischen.
- Sollte die Mikrowelle stärkere Verschmutzungen aufweisen, kann ein mildes Spülmittel verwendet werden.
- Vermeiden Sie die Benutzung von Reinigungssprays und anderen scharfen Putzmitteln, da diese Flecken, Streifen oder eine Trübung der Türoberfläche hervorrufen können.
- Die Außenwände sollten mit einem feuchten Tuch gesäubert werden.
- Um eine Beschädigung der Funktionsteile im Innern der Mikrowelle zu vermeiden, sollte kein Wasser in die Lüfteröffnungen einsickern.
- Entfernen Sie regelmäßig Spritzer oder Kleckse. Reinigen Sie Tür, Sichtfenster beidseitig, Türdichtungen und benachbarte Teile mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Sorgen Sie dafür, dass das Bedienelement nicht nass wird. Bei Säuberung des Bedienelements Tür offen lassen, um ein versehentliches Anschalten der Mikrowelle zu verhindern.
- Sollte sich in oder um die Außenseite der Gerätetür Dunst ablagern, mit einem weichen Tuch abwischen. Hierzu kann es kommen, wenn die Mikrowelle unter hohen Feuchtigkeitsbedingungen betrieben wird. Es ist völlig normal.
- Reinigen auch die Glasplatte regelmäßig. Spülen Sie die Platte in warmer Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
- Rollring und Gerätetür sollten ebenfalls regelmäßig gereinigt werden, um einer übermäßigen Geräuschentwicklung vorzubeugen. Wischen Sie einfach den Boden der Mikrowelle mit einem milden Spülmittel ab. Der Rollring kann in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine gewaschen werden. Achten Sie darauf, wenn Sie den Rollring zu Reinigungszwecken vom Boden des Garraums entfernen, diesen wieder korrekt einzusetzen.
- Beseitigen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel mit einer Tasse Wasser, Saft und Haut einer Zitrone gefüllt in die Mikrowelle. Erhitzen Sie diese für 5 Minuten Gründlich abwischen und mit einem weichen Lappen trockenreiben.
- Sollte ein Auswechseln der Lampe in der Mikrowelle erforderlich werden, lassen Sie diese bitte von einem Händler ersetzen oder fragen Sie unseren Service (siehe Garantiekarte).

Entsorgung / Garantie

7 UMWELT / ENTSORGUNG

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

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

8 GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät **3 Jahre Garantie** ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Sollten sich dennoch Funktionsfehler ergeben, senden Sie das Gerät in Originalverpackung bitte zusammen mit dem Kaufbeleg an die aufgeführte Service-Adresse in Ihrem Land. Schäden, die auf unsachgemäße Behandlung zurückzuführen sind, sowie Verschleißteile fallen nicht unter die Garantie.



**Schraven Service-
und Dienstleistungs GmbH**
Gewerbering 14 · 47623 Kevelaer
Tel.: (+49) 02832/3414
Fax: (+49) 02832/3532



Elektro Rittenschober OHG
4816 Gschwandt 340
Tel.: (+43) 07612/6260516
Fax: (+43) 07612/626056

Introduction / table des matières

Avant l'installation et la mise en service du micro-ondes, lisez attentivement les présentes instructions. Notez dans la case ci-contre le NUMERO DE SERIE que vous trouvez sur la plaque signalétique de votre micro-ondes et conservez cette information pour plus tard.

INSCRIRE ICI LE NUMERO DE SERIE:

1	Instructions de sécurité	
•	MESURES DE PRECAUTION PERMETTANT D'EVITER UN CONTACT EXCESSIF POSSIBLE AVEC L'ENERGIE DU MICRO-ONDES	Page 5
2	INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES	Page 5
3	Informations techniques	
•	DONNEES TECHNIQUES	Page 6
•	AVANT D'APPELER LE S.A.V.	Page 6
•	INSTALLATION	Page 6
•	INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE	Page 6
•	PARASITAGE	Page 7
•	PRINCIPES POUR LA CUISSON AVEC LE MICRO-ONDES	Page 7
•	GUIDE DES RECIPIENTS DE CUISSON	Page 7
4	Pièces et éléments de commande	
•	DESIGNATION DES PIECES	Page 8
•	ELEMENTS DE COMMANDE	Page 8
5	Commande	
•	REGLAGE DE L'HORLOGE	Page 9
•	CUISSON AU MICRO-ONDES	Page 9
•	CUISSON AU GRILL	Page 9
•	CUISSON COMBINEE	Page 9
•	CUISSON AUTOMATIQUE	Page 9
•	DECONGELATION EN FONCTION DU POIDS	Page 10
•	DECONGELATION RAPIDE	Page 10
•	CUISSON A PLUSIEURS NIVEAUX	Page 10
•	TEMPORISATION DE MISE EN MARCHÉ	Page 10
•	MISE EN MARCHÉ RAPIDE	Page 11
•	BLOCAGE DE SECURITE ENFANTS	Page 11
•	FONCTION MEMOIRE	Page 11
6	Nettoyage et entretien	Page 11
7	Elimination	Page 12
8	Garantie	Page 12
9	Décongeler	Page 13
10	Cuire	Page 14
11	Griller	Page 15
12	Conseils	Page 16
13	Recettes	Page 17

Instructions de sécurité

1 MESURES DE PRECAUTION PERMETTANT D'EVITER UN CONTACT EXCESSIF POSSIBLE AVEC L'ENERGIE DU MICRO-ONDES

- N'essayez pas de faire fonctionner le four la porte ouverte, le fonctionnement la porte ouverte pouvant entraîner un contact avec les rayons du micro-ondes, dangereux pour la santé. Dans cette optique, il est également important de ne pas ouvrir par effraction les verrouillages de sécurité et de ne pas les manipuler.
- Ne coincez rien entre la porte et la face avant du four et veillez à ce qu'aucunes salissures ou résidus de produits nettoyants ne s'accumulent sur les surfaces d'étanchéité.
- N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est important surtout que la porte ferme correctement et qu'elle ne présente aucun endommagement:
 - porte (déformée),
 - charnières et verrouillages (cassés ou desserrés),
 - garnitures d'étanchéité des portes et surfaces d'étanchéité.

Ne faites rerégler ou réparer l'appareil que par le point S.A.V. indiqué ou du personnel spécialisé qualifié en conséquence.

2 INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

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

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

- N'utilisez cet appareil que dans le but prévu conformément à la description dans le présent manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ni de vapeurs caustiques dans cet appareil. Ce type de fours est conçu pour réchauffer, faire cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas adapté pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Ne faites pas fonctionner le four s'il est vide.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou si vous l'avez fait tomber. Si le cordon est défectueux, il faut le faire remplacer par le fabricant ou son partenaire de maintenance ou par un spécialiste qualifié équivalent afin d'éviter toute mise en danger.

- **AVERTISSEMENT:** Ne permettez à des enfants d'utiliser le four sans surveillance que s'ils ont été instruits de manière appropriée leur permettant d'utiliser le four sans danger et assurant que les enfants comprennent les dangers résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Pour réduire les risques d'incendie dans le micro-ondes: surveillez toujours le micro-ondes lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, ces matériaux pouvant éventuellement prendre feu.
- Retirez des sachets en papier ou en plastique les pinces de fermeture contenant un fil de fer avant de placer les sachets dans le micro-ondes.
- Si vous remarquez de la fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et laissez la porte fermée afin d'éteindre les flammes éventuelles.
- N'utilisez pas l'intérieur du micro-ondes pour le rangement. Ne laissez pas d'objets en papier, d'ustensiles de cuisine ni d'aliments dans le micro-ondes s'il n'est pas utilisé.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas réchauffer de liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés, ceux-ci pouvant exploser. Lorsque l'on réchauffe des boissons au micro-ondes, il peut se former des bulles à retardement si l'on fait bouillir la boisson. Manipulez donc le récipient avec précaution.
- Ne faites pas de fritures au micro-ondes. L'huile brûlante peut endommager des parties de l'appareil et les ustensiles, et même entraîner des brûlures de la peau.
- Ne pas faire cuire des oeufs non cassés et réchauffer des oeufs durs au micro-ondes, ceux-ci pouvant exploser dans le micro-ondes même lorsque le processus de cuisson est terminé.
- Avant la cuisson, piquer à la fourchette les aliments à peau ou pelure épaisse, tels que par exemple les pommes de terre, les citrouilles entières, les pommes et les châtaignes.
- Remuer ou secouer le contenu des biberons et des petits pots pour bébés. **Attention: avant de donner les aliments au bébé, en contrôler la température afin d'éviter des brûlures pouvant présenter un danger de mort pour les bébés.**
- Les ustensiles de cuisine peuvent être brûlants de par la chaleur émanant des aliments réchauffés ou cuits, de sorte qu'il n'est parfois possible de les attraper qu'avec une manique. Les ustensiles de cuisine doivent être testés afin de savoir s'ils sont adaptés pour l'usage au micro-ondes. **AVERTISSEMENT:** La réalisation de travaux de maintenance ou de réparations exigeant le retrait des recouvrements protégeant des contacts avec les rayons du micro-ondes représente un danger pour toute personne autre que les spécialistes formés à cet effet.

Informations techniques

3 DONNEES TECHNIQUES

Tension secteur:	230 V~50 Hz,
Puissance nominale:	800 W (micro-ondes) 1000 W (réchauffeur)
Puissance nominale du micro-ondes:	800 W
Fréquence de travail:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	295 (haut.), 458 (larg.), 380 mm (prof.)
Dimensions cavité intérieure:	206 (haut.), 300 (larg.), 302 mm (prof.)
Capacités:	20 litres
Cuisson unique:	système à plateau tournant, Ø 270 mm
Poids net:	env. 15,1 kg

AVANT D'APPELER LE S.A.V.

Si le four ne fonctionne pas:

- Assurez-vous que la prise est bien branchée. Si ce n'est pas le cas, débrancher complètement la prise, attendre 10 secondes et la rebrancher.
- Contrôlez si un fusible a sauté et si le disjoncteur est encore en marche. S'ils semblent fonctionner tous deux correctement, tester la prise à l'aide d'un autre appareil.
- Assurez-vous que l'élément de commande est programmé correctement et que le minuteur est réglé.
- Assurez-vous que la porte est bien fermée et que le verrouillage est bien encliqueté, le dégagement de rayons micro-ondes dans le four étant bloqué dans le cas contraire.

Si aucune des mesures ci-dessus n'apporte le succès recherché, prenez contact avec le point S.A.V. indiqué ou un spécialiste qualifié. N'essayez pas de régler ou de réparer l'appareil vous-même.

INSTALLATION

Veillez à ce que le matériel d'emballage ait été retiré complètement de l'intérieur de la porte.

AVERTISSEMENT: Contrôlez le four afin de détecter d'éventuels endommagements tels que par exemple porte déformée, garnitures d'étanchéité et surfaces d'étanchéité endommagées au niveau de la porte, charnières et verrouillages défectueux ou desserrés et encoches dans la cavité intérieure ou sur la porte. En cas d'endommagement, ne pas mettre le four en service et consulter un spécialiste maintenance qualifié.

- Le micro-ondes doit être placé sur une surface plane, stable et solide, capable de supporter le poids propre de l'appareil plus le poids du plat le plus lourd pouvant vraisemblablement être cuit dans le four.
- N'installez pas le micro-ondes dans un endroit soumis à la chaleur, l'humidité ou à une humidité de l'air importante, et ne le placez pas à proximité de matériaux inflammables.
- Pour pouvoir fonctionner correctement, le four nécessite une circulation d'air suffisante. Laissez un écart de 20 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm respectivement sur les côtés.
- Ne bloquez et ne recouvrez pas les orifices de l'appareil. Ne retirez pas les pieds du micro-ondes.
- Ne mettez pas l'appareil en service si le plateau en verre, l'anneau d'entraînement et l'arbre d'entraînement ne sont pas positionnés correctement.
- Veillez à ce que le cordon soit intact et ne passe pas sous le four ou sur une surface chaude ou tranchante. La prise doit être accessible aisément afin de pouvoir la débrancher facilement en cas d'urgence.
- N'utilisez pas le four en plein air.

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

L'appareil doit être mis à la terre. Ce four est muni d'un câble comportant un brin de mise à la terre avec une prise de terre. Celle-ci nécessite une prise murale installée et mise à la terre en conséquence. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution par le câble de décharge. Il est recommandé d'utiliser pour le four un circuit électrique séparé, alimentant exclusivement le four. Il est dangereux d'utiliser une tension élevée, ceci peut être la source d'incendies et autres accidents entraînant un endommagement du four.

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

Avis:

Pour toutes questions concernant la mise à la terre ou les instructions relatives à l'électricité, adressez-vous à un électricien qualifié ou à un spécialiste en maintenance. Ni le fabricant ni le revendeur ne peuvent assumer de garantie ni responsabilité pour tous dommages au niveau du four ou dommages corporels résultant du non-respect du procédé de raccordement électrique mentionné.

Les brins de ce câble principal sont marqués en couleur comme suit:

vert et jaune = terre, bleu = NEUTRE,
marron = conducteur de courant.

Informations techniques

PARASITAGE

Le fonctionnement du micro-ondes peut entraîner des défauts parasites au niveau de votre radio, de votre téléviseur ou d'appareils comparables. Si des interférences de ce type surviennent, elles peuvent être réduites ou éliminées à l'aide des mesures suivantes:

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

PRINCIPES FONDAMENTAUX DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

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

GUIDE DES RECIPIENTS DE CUISSON

Le matériau idéal pour un micro-ondes est perméable aux micro-ondes, c'est-à-dire qu'il laisse passer l'énergie à travers le récipient pour réchauffer et cuire les plats. Utilisez uniquement une sonde de température recommandée pour ce four.

Les micro-ondes ne peuvent traverser les métaux. Aussi, ne pas utiliser de récipients ni de vaisselle en métal. N'utilisez pas de produits en papier recyclé dans le micro-ondes: ils peuvent renfermer de minuscules fragments de métal pouvant entraîner une formation d'étincelles et/ou un incendie.

Il est recommandé d'utiliser des plats ronds/ovales plutôt que des plats longs/carrés, les aliments pouvant être trop cuits dans les coins.

La liste ci-après peut être une aide pour le choix des récipients adaptés.

VAISSELLE	MICRO-ONDES	GRILL	COMBI-NAISON
Verre résistant à la chaleur	oui	oui	oui
Verre non résistant à la chaleur	non	non	non
Céramique résistante à la chaleur	oui	oui	oui
Vaisselle plastique micro-ondes	oui	non	non
Essuie-tout	oui	non	non
Plateau en métal	non	oui	non
Support en métal	non	oui	non
Papier aluminium et récipients alu	non	oui	non

Pièces et éléments de commande

4 DESIGNATION DES PIECES

- ① Verrouillage de sécurité de la porte
- ② Vitre
- ③ Orifice d'aération
- ④ Arbre d'entraînement
- ⑤ Anneau d'entraînement
- ⑥ Plateau en verre
- ⑦ Élément de commande
- ⑧ Dispositif chauffant
- ⑨ Support métallique / grill

Verrouillage de sécurité de la porte ①:

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

Plateau en verre ⑥:

Laissez toujours le plateau en verre avec l'anneau d'entraînement ⑤ dans l'appareil pendant le fonctionnement. Le plateau en verre tournant assure une répartition régulière de l'énergie et des micro-ondes.

Support métallique / grill ⑨:

Utilisez le support métallique pour le grill et pour les cuissons combinées.

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

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

ELEMENTS DE COMMANDE

- ① **AFFICHAGE DU MENU ET DE LA PROCEDURE**
Sont affichés le temps de cuisson, la puissance, la procédure et l'heure.

- ② **TOUCHES NUMERIQUES**
Réglage de l'heure, du temps de cuisson ou du poids.
Appuyez sur les touches numériques correspondantes.

- ③ **TOUCHE DE SELECTION RAPIDE**
Appel des programmes de sélection rapide préparamétrés – pour la cuisson d'aliments courants.

- ④ **HORLOGE (CLOCK)**
Réglage de l'horloge numérique.

- ⑤ **PUISSANCE (POWER)**
Mise en marche du micro-ondes – Appuyer une ou plusieurs fois sur la touche pour sélectionner le niveau de puissance.

- ⑥ **GRILL /COMBI (GRILL/COMBI)**
Sélection du mode de cuisson – Actionner trois fois.

- ⑦ **SYSTEME AUTOMATIQUE AU POIDS (WEIGHT DEFROST)**
Décongélation programmée – basée sur le poids des aliments à décongeler.

- ⑧ **DECONGELATION (JET DEFROST)**
Fonction de décongélation rapide dans laquelle les temps de décongélation et de repos alternent rapidement afin de décongeler les aliments rapidement et efficacement.

- ⑨ **PRE-PARAMETRAGE (PRE-SET)**
Cette temporisation de mise en marche vous permet de placer des aliments dans le micro-ondes et de le programmer de telle sorte que les aliments ne soient cuits que plus tard.

- ⑩ **MEMOIRE (MEMORY)**
Est utilisé pour le paramétrage d'un programme de cuisson à plusieurs niveaux.

- ⑪ **LANCEMENT (START)**
Appuyer sur cette touche pour lancer la procédure de cuisson.
Les erreurs de manipulation sont signalisées par deux signaux sonores rapides retentissant l'un après l'autre.

- ⑫ **LANCEMENT RAPIDE (QUICK START)**
Appuyer sur cette touche pour mettre le four en marche rapidement à pleine puissance.


- ⑬ **ARRET/EFFACER (STOP/CANCEL)**
Appuyer sur cette touche pour effacer le paramétrage d'un programme de cuisson.
Appuyer une fois sur cette touche pour interrompre momentanément la cuisson, deux fois pour l'interrompre définitivement.
Appuyer sur cette touche et la maintenir appuyée pour paramétrer le blocage de sécurité enfants.

Commande




5 COMMANDE


Chaque actionnement d'une touche génère un signal sonore confirmant l'actionnement ou la sélection d'un programme.

REGLAGE DE L'HEURE

Actionnez la touche horloge  (CLOCK) **une fois** pour l'affichage en mode 12 h et **deux fois** pour l'affichage en mode 24 h. Puis, pour régler l'heure, utiliser les touches numériques.

Exemple: Pour régler l'heure sur 6h00 du matin ou du soir:

- Appuyer sur la touche horloge , l'affichage affiche 12 h (affichage 12 h), ou appuyer 2 x sur la touche horloge , l'affichage affiche 24 h (affichage 24 h).
- Appuyer sur la touche 1 MN. jusqu'à ce que 6h00 (ou 18h00 dans le cas de l'affichage en mode 24 h) apparaisse sur l'écran.
- Pour confirmer, appuyer à nouveau sur la touche horloge . En cas d'entrée d'heures erronées, par exemple 6h70 ou 25h40, l'affichage 12h00 ou 24 h apparaît à nouveau sur l'écran après confirmation de cette entrée erronée par actionnement de la touche HORLOGE, et vous pouvez entrer alors l'heure correcte.



Pendant la cuisson, vous pouvez contrôler l'heure en actionnant la touche horloge .

CUISSON AU MICRO-ONDES

Pour cuire des aliments au micro-ondes, le temps et la puissance doivent être réglés.


Le temps de cuisson maximal pouvant être paramétré par pression sur les touches numériques est de 99 mn. 99 sec..

Exemple: Supposons que vous vouliez faire cuire un plat au micro-ondes pendant 5 minutes à 60 % de la puissance du micro-ondes.

- Appuyer 3 fois sur la touche PUISSANCE (POWER) .
- Appuyer cinq fois sur la touche 1 MN..
- Appuyer sur la touche LANCEMENT .

Avis: Pendant la cuisson, appuyer sur la touche LANCEMENT pour faire afficher la puissance pendant 3 sec..

TOUCHE PUISSANCE (POWER)

En appuyant plusieurs fois sur la touche PUISSANCE (POWER) , sélectionnez l'un des niveaux de puissance suivants pour le fonctionnement du micro-ondes:

Appuyer	Puissance	Description
1 x	100%	élevé
2 x	80%	moyennement élevé
3 x	60%	moyen
4 x	40%	moyennement bas
5 x	20%	bas

CUISSON AU GRILL

Attention aux brûlures!



Lorsque vous utilisez la fonction GRILL, la cavité du four peut devenir très chaude.

Prenez bien soin d'utiliser des gants pour saisir et retirer les plats du four.

La cuisson au grill est une fonction utile surtout pour les tranches de viande minces, les steaks, les boulettes de viande, les brochettes, les saucisses ou les morceaux de poulet.

Elle est aussi adaptée pour les sandwichs gratinés et les gratins.

Exemple: Supposons que vous vouliez passer un plat au grill pendant 12 minutes.

- Appuyez une fois sur la touche Grill/combi .
- Appuyez une fois sur la touche 10 MN. et deux fois sur la touche 1 MN..
- Appuyez sur la touche LANCEMENT .

CUISSON COMBINÉE

Combinaison 1:

Le temps de cuisson le plus long dans ce mode est de 99 min 99 sec.

30 % temps de cuisson au micro-ondes,

70 % pour la cuisson au grill.

Recommandé pour le poisson, les pommes de terre ou les gratins.



Combinaison 2:

55 % temps de cuisson au micro-ondes,

45 % temps de cuisson au grill.


A utiliser pour les flans, les omelettes, les pommes de terre sous papier aluminium et les volailles.

Exemple: Supposons que vous vouliez mettre le four pendant 25 minutes sur COMBINAISON.

- Appuyer deux ou trois fois sur la touche Grill/combi .
- Appuyer deux fois sur la touche 10 MN. et 5 fois sur la touche 1 MN..
- Appuyer sur la touche LANCEMENT .

CUISSON AUTOMATIQUE

Pour les plats devant être préparés selon le mode de cuisson suivant, il n'est pas nécessaire d'entrer la durée de cuisson ni le niveau de puissance. Il suffit bien plus d'entrer le type d'aliments devant être cuit et le poids de cet aliment.

Pour ce faire, appuyer sur la touche correspondante représentant l'aliment devant être cuit. Une série de paramètres de poids préparamétrés apparaît alors. Sélectionnez celui correspondant au poids de l'article que vous avez mis dans le micro-ondes. Le micro-ondes commence alors la cuisson lorsque l'on appuie sur la touche LANCEMENT .

Commande

Exemple: Pour faire cuire par exemple 400 g de poisson, procédez comme suit.

- Appuyez sur la touche ARRET/EFFACER ③.
- Appuyez trois fois sur la touche POISSON.
- Appuyez sur la touche LANCEMENT ①.

Entrée des données de poids:

Les paramètres de poids sont nécessaires pour déterminer le temps de cuisson nécessaire.

Si l'on appuie une ou plusieurs fois sur les touches à symboles, une série de paramètres de poids préparamétrés apparaît sur l'écran (pour les boissons et les plats de résistance complets, le nombre de portions). Dès que le nombre correct correspondant au poids du plat que vous avez mis dans le micro-ondes apparaît, appuyez sur LANCEMENT ①.

Avis:

Pour certains plats, il peut être nécessaire d'ouvrir la porte du micro-ondes au milieu du temps de cuisson afin de vérifier s'ils sont cuits ou pour les retourner afin d'obtenir une cuisson régulière. Ce faisant, veillez à être très prudent lors de la manipulation de plats brûlants dans le micro-ondes.

Pour poursuivre la cuisson, refermer simplement la porte. Le micro-ondes reprend automatiquement son fonctionnement pour le reste du temps de cuisson.

DECONGELATION EN FONCTION DU POIDS

L'appareil permet de décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. La durée et la puissance de décongélation sont paramétrés automatiquement dès que le poids de l'aliment a été programmé. Le tableau suivant montre le poids maximal admissible pour chaque catégorie:

Groupe d'aliments	Poids maximum	Affichage sur l'écran
Viande	2300 g	d1
Volaille	4000 g	d2
Fruits de mer	900 g	d3

Exemple: Supposons que vous vouliez décongeler 600 g de crevettes.

- Placez les crevettes à décongeler dans le four.
- Appuyez trois fois sur AUTOMATIQUE POIDS ⑦.
- Appuyez six fois sur la touche 0,1 kg (1g=100) pour entrer le poids.
- Appuyez sur la touche LANCEMENT ①.

Dans le cas d'aliments dont le poids dépasse les limites admissibles de décongélation, utilisez la fonction de décongélation rapide.

Si vous entrez par mégarde un poids supérieur au poids maximum représenté dans le tableau, l'écran s'efface automatiquement pour permettre une nouvelle entrée.

DECONGELATION RAPIDE

Dans le cas de la fonction DECONGELATION, il vous faut entrer le temps de décongélation.

Exemple: Supposons que vous vouliez mettre le four sur DECONGELATION pendant 5 minutes.

- Appuyez sur la touche DECONGELATION ④.
- Appuyez cinq fois sur la touche 1 MN..
- Appuyez sur la touche LANCEMENT ①.

CUISSON A PLUSIEURS NIVEAUX

L'appareil peut être programmé de telle sorte que plusieurs fonctions soient réalisées à la suite les unes des autres.

Exemple: Supposons que vous vouliez paramétrer le programme suivant:

1. DECONGELATION RAPIDE;
2. cuisson au micro-ondes;
3. passage au grill.

Procédez pour cela selon les étapes suivantes:

1. Appuyez une fois sur la touche ARRET/EFFACER ③ pour effacer tous paramétrages existants éventuels.
2. Appuyez sur la touche ④ pour entrer le programme de DECONGELATION RAPIDE.
3. Entrez le temps de cuisson par l'intermédiaire des touches numériques ②, puis le niveau de puissance par l'intermédiaire de la touche PUISSANCE ⑤.
4. Appuyez sur la touche MEMOIRE ⑩.
5. Appuyez sur la touche ⑥ (entrée du programme pour le grill).
6. Appuyez sur la touche LANCEMENT ①.

Avis:

DECONGELATION ou AUTOMATIQUE POIDS ne devraient faire partie d'un programme que si ces fonctions sont entrées en premier lieu.

L'écran indique la phase du programme actuellement en cours.

Le temps total écoulé, 4 signaux sonores retentissent.

TEMPORISATION DE MISE EN MARCHÉ

Cette fonction permet de mettre l'appareil en marche plus tard.

Exemple: Supposons que l'horloge affiche 11h10 et que vous vouliez programmer l'appareil de telle sorte qu'il se mette en marche à 11h30.

Procédez pour cela selon les étapes suivantes:

1. Appuyez sur la touche PREPARAMETRAGE ⑦.
2. Utilisez les touches numériques ② pour entrer l'heure de mise en marche 11h30.
3. Paramétrez un programme.
4. Appuyez sur la touche LANCEMENT ①. (L'affichage pour PREPARAMETRAGE clignote.)

Avis:

Veillez à ce que des aliments se trouvent dans le four avant le lancement de la procédure de cuisson.

Commande / nettoyage

MISE EN MARCHÉ RAPIDE

Ce mode permet de mettre l'appareil en marche rapidement.

Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche **2** LANCEMENT RAPIDE pour paramétrer le temps de cuisson, par étapes de 30 secondes. Le micro-ondes se met alors en marche à pleine puissance.

Appuyer 1 x = 0:30 minute
 appuyer 2 x = 1:00 minutes
 appuyer 3 x fois = 1:30 minutes etc...

Exemple: Vous voulez faire fonctionner le micro-ondes pendant deux minutes dans ce mode:

- Appuyez quatre fois sur LANCEMENT RAPIDE **2**, et l'appareil se met immédiatement en marche à pleine puissance. Vous pouvez, pendant le fonctionnement, prolonger le temps de cuisson en appuyant sur cette touche.

BLOCAGE DE SECURITE ENFANTS

Activez ce paramétrage pour empêcher que des enfants en bas âge ne puissent mettre le four en marche sans surveillance.

L'affichage **lock** apparaît sur l'écran et l'appareil ne peut pas être mis en marche tant que ce blocage de sécurité enfants est actif.

- Paramétrage du blocage de sécurité enfants (LOCK):** Maintenez la touche ARRET/EFFACER **1** appuyée pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit, puis **lock** apparaît sur l'écran.
- Désactiver le blocage de sécurité enfants:** Maintenez à nouveau la touche ARRET/EFFACER **1** appuyée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage **lock** disparaisse sur l'écran.

FONCTION MEMOIRE AUTOMATIQUE

Le programme de cuisson ou de décongélation terminé, trois signaux sonores indiquent que la procédure est finie. Cette fonction mémoire automatique se répète jusqu'à ce que soit ouverte la porte de l'appareil, soit on appuie sur la touche STOP/EFFACER **1**.

6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer le micro-ondes, l'éteindre et débrancher la prise.

- Veillez à ce que l'intérieur du micro-ondes soit toujours propre.
- Si des projections d'aliments ou des liquides renversés collent aux parois du micro-ondes, les essuyer avec un chiffon humide.
- En cas d'encrassements plus importants, il est possible d'utiliser un produit vaisselle doux.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs en aérosols et autres produits nettoyants agressifs, ces taches ou traces pouvant rendre mate la surface de la porte.
- Nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide.
- Pour éviter tout endommagement des éléments de fonction à l'intérieur du micro-ondes, veiller à ce qu'il ne pénètre pas d'eau dans les orifices du ventilateur.
- Essuyez régulièrement avec un chiffon humide la porte et la vitre des deux côtés ainsi que les garnitures d'étanchéité de la porte et les pièces voisines afin d'éliminer les éclaboussures et les taches. Ne pas utiliser de produits récurants.
- Veillez à ne pas mouiller l'élément de commande. Lors du nettoyage de l'élément de commande, laisser la porte ouverte afin d'empêcher une mise en marche du micro-ondes par inadvertance.
- En cas de formation de condensation dans la porte ou autour de sa surface extérieure, l'essuyer avec un chiffon doux. Ceci peut être le cas si l'on utilise le micro-ondes dans un environnement très humide. C'est parfaitement normal.
- Nettoyez également régulièrement le plateau en verre. Lavez-le dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
- L'anneau d'entraînement et la porte du four doivent également être nettoyés régulièrement afin de prévenir une formation de bruit excessive. Essuyez simplement le fond du micro-ondes avec un produit vaisselle doux. L'anneau d'entraînement peut être lavé dans de l'eau savonneuse douce ou au lave-vaisselle. Lorsque vous retirez l'anneau d'entraînement de la paroi inférieure du four pour le nettoyer, veillez à le remettre en place correctement.
- Pour éliminer les odeurs, remplissez un récipient micro-ondes profond avec une tasse d'eau et le jus et le zeste d'un citron et réchauffer ce mélange pendant 5 minutes au micro-ondes. Essuyer à fond les parois du micro-ondes et les sécher avec un chiffon doux.
- S'il est nécessaire de remplacer l'ampoule du four, faites-la remplacer par un revendeur ou adressez-vous à notre S.A.V. (voir carte de garantie).

Elimination / Garantie

7 ELIMINATION

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

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

8 GARANTIE

La garantie est de 3 ans à compter de la date d'achat. L'appareil a été produit avec soin et contrôlé consciencieusement avant la livraison. Si, contre toute attente, il devait se produire des défauts de fonctionnement, envoyez l'appareil dans son emballage d'origine, accompagné du bon de caisse à l'adresse S.A.V. valable pour votre pays. Les endommagements résultant d'une utilisation inadéquate et les pièces à usure ne sont pas couverts par la garantie.

F

SOFIM

9, rue Petits Hotels

75010 Paris

Tel.: 01 47 70 66 66

Fax: 01 47 70 11 42

e-mail: support.fr@kompernass.com

B

I.T.S.w. bv

p/a Forwarding Team bvba · tav Esther

Bellestraat 7

2030 Antwerpen

Tel.: 03/5 41 37 60

Fax: 03/5 41 56 51

e-mail: support.be@kompernass.com

Décongeler

9

Pour congeler et décongeler ...

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

La puissance en watts, le temps de décongélation et le temps de repos doivent être réglés selon les caractéristiques et la quantité des aliments. Les micro-ondes pénètrent toujours de l'extérieur vers l'intérieur dans les produits alimentaires.

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

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

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

La table de décongélation ci-dessous indique les temps de décongélation de divers aliments courants. Vous y trouverez aussi, à côté des indications de temps et de quantité, ce qu'on désigne par »temps de repos«. Il sert comme temps de compensation de température, durant lequel la chaleur restante des couches décongelées se disperse vers le centre dans les couches éventuellement encore congelées. Laisser reposer les aliments durant le temps de repos dans le four à micro-ondes éteint ou hors de l'appareil.

Les valeurs indiquées peuvent varier selon divers facteurs des aliments.

Utiliser la fonction DÉCONGÉLATION intégrée

- Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION **ⓐ**.
- Indiquer le temps de décongélation avec les touches chiffrées **ⓑ**.
- Appuyez sur la touche START **ⓒ**.

Table de décongélation

ALIMENTS	POIDS/ QUANTITÉ	TEMPS DE DÉCONG.	TEMPS DE REPOS	REMARQUE/ CONSEILS
Petits pains	150 g/2 unités	env. 1 min		
Pain	500 g	8-10 min.	10-20 min.	
Tarte à la crème	400-800 g	8-12 min.	90-120 min.	Ne pas décongeler entièrement la tarte
Beurre	250 g	env. 1 min.	20-30 min.	Enlever l'emballage et placer le beurre sur une assiette
Fromage (pièce)	500 g	5-6 min.	60-90 min.	Tourner la pièce au milieu du temps indiqué
Charcuterie	200 g	env. 3 min.	10-15 min.	Tourner les tranches au milieu du temps indiqué, séparer les tranches en douceur au couteau avant le temps de repos
Fraises	250 g	env. 8 min	5-10 min.	Décongeler les fraises et autres fruits dans un récipient couvert. Remuer prudemment à mi-temps

Pour décongeler viandes, volailles et fruits de mer, veuillez vous reporter au chapitre DÉCONGELER AU POIDS du mode d'emploi de l'appareil.

Cuire

10

Pour cuire des aliments, toujours utiliser (sauf mention contraire), un récipient adapté aux micro-ondes muni d'un couvercle.

Les temps de cuisson se réfèrent à des aliments à température du réfrigérateur. Laisser d'abord les aliments décongeler en partie.

Remarque : pour des légumes congelés (-18°C, env. 300-450 g), le temps de décongélation peut durer entre 5 et 15 minutes. Suivre les instructions de l'emballage. Préparer les légumes selon les besoins, les laver et les éplucher.

Pour cuire ...

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

Les instructions de préparation sont essentielles

Comme pour la décongélation, le »temps de repos« est essentiel. La compensation de température et ainsi la cuisson ultérieure doit toujours durer 5 à 10 minutes. Laisser les aliments reposer durant cette période dans le four micro-ondes éteint ou hors du four.

Respecter le temps de repos

Après le temps de repos, vous pouvez ajouter des épices ou du beurre aux légumes.

Pour les plats précuisinés ou les plats congelés, reportez-vous aux temps de préparation indiqués pour le four à micro-ondes sur l'emballage.

Les valeurs de la table ci-dessous sont seulement purement indicatives.

Table de cuisson

ALIMENTS	POIDS/ QUANTITÉ	LIQUIDE AJOUTÉ	WATTS / PUISSANCE	CUISSON EN MIN.	CONSEILS DE PRÉPARATION
Pomme nature	250 g	3 cuil. eau	960 watts	env. 5 Min.	Morceaux de taille similaire – verser l'eau directement après le temps de cuisson
Pâtes	125 g	600 ml eau	720 watts	env. 5 Min.	Faire bouillir l'eau à 960 W (env. 7 min.), puis ajouter les pâtes et cuire sans couvercle
Riz	100 g	300 ml eau	960 watts	env. 3-4 Min.	Le temps d'absorption dépend du riz. Il est plus long pour les riz naturels.
Chou-fleur	400 g	4 cuil. eau	960 watts	env. 6-7 Min.	Mêmes valeurs pour brocoli
Pois	300 g	3 cuil. eau	960 watts	env. 3-4 Min.	
Épinard	500 g	-	960 watts	env. 6 Min.	
Champ.	400 g	-	960 watts	env. 5-6 Min.	Ajouter un peu de beurre avant la cuisson
Filet de poisson	400-600 g	voir remarque	720 watts	env. 8-12 Min.	Ajouter une cuil. d'eau, jus de citron, bouillon ou vin pour 100 g de poisson

Griller

11

Pour griller ...

Vous devez toujours utiliser la grille en métal ⑤. Placer en plus une grande assiette résistante aux hautes températures sous la grille.

Ceci vous permet de collecter jus de cuisson/graisse, décoction et d'éviter les salissures par les projections.

La fonction grill est par exemple indiquée pour les tranches fines de viande, de poisson, boulettes, brochettes, saucisses et morceaux de poulet. Elle permet aussi de griller pain de mie et petits pains (voir aussi sous »CONSEILS«) et de gratiner des toasts (par ex. Hawaï).

Vous pouvez directement sélectionner la fonction grill ⑥ ou choisir les aliments avec les touches de sélection rapide ③ avec les images de menu.

Pour certains aliments ou recettes, il est aussi possible d'utiliser un cycle associant cuisson et grill. Les temps respectifs de cuisson et de grill sont exécutés automatiquement. Veuillez lire également le chapitre CUISSON MIXTE dans le mode d'emploi livré avec le four.

Avant de griller les aliments, les préparer comme d'habitude. Commencer par exemple à écailler et vider le poisson. Saupoudrer les épices sur la volaille et toujours cuire les cuisses de poulet d'abord côté peau.













Tourner les aliments après le premier temps de cuisson indiqué.

La valeur 1 indiquée correspond au temps pour le premier côté, la valeur 2 pour le deuxième.

Remarque : il faut absolument entrer séparément les deux temps pour le premier et le deuxième côté.

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

Table de grill

ALIMENTS	FONCTION (1er CÔTÉ)	TEMPS IN MIN.	FONCTION (2ème CÔTÉ)	TEMPS IN MIN.
2 steaks dinde 400g	Grill 	env. 12	Grill 	env. 10
2 cuisses poulet 500g	Grill 	env. 8	Grill 	env. 7
2 brochettes 400g	Grill 	env. 12	Grill 	env. 12
2 truites 400g	Mixte 1 	env. 8	Grill 	env. 7
4 boulettes 600g	Mixte 1 	env. 12	Grill 	env. 8
2 côtelettes 600g	Grill 	env. 15	Grill 	env. 13

Conseils

12

Vous pouvez également utiliser votre four à micro-ondes comme une minuterie de cuisine précise, sans pour autant faire fonctionner le four ou le grill. Il suffit simplement d'utiliser la fonction délai comme un réveil. Consulter l'heure actuelle et procédez comme décrit ci-dessous pour régler l'heure de déclenchement désirée.

Appuyer sur PRÉRÉGLAGE **④**, entrer l'heure de déclenchement par les TOUCHES NUMÉRIQUES **②** et appuyer sur la touche START **①**. Le symbole »PER« clignote sur l'affichage. L'écoulement du temps réglé est indiqué par 4 signaux sonores.

Le micro-ondes comme minuterie

Veillez toujours utiliser de la vaisselle adaptée aux micro-ondes pour décongeler, cuire etc..

Généralement, la cuisson peut s'effectuer dans des récipients en verre adaptés.

Équipez-vous de plats adaptés aux micro-ondes de taille différente et munis de couvercles.

Vaisselle adaptée

La fonction grill **⑥** de votre four à micro-ondes vous permet aussi de toaster des petits pains. Humidifier la croûte avec un peu d'eau avant de les placer dans le four. Toaster les petits pains env. 2-3 minutes selon la quantité et le type. Afin d'obtenir du pain „frais sorti du four“, nous recommandons après la première fournée de couper les pains en deux et de les remettre au four pendant 1 à 2 minutes.

Des petits pains croustillants

Placer la pizza congelée sur la grille en métal **⑤**. Utiliser la fonction pizza avec les touches de sélection rapide **③** et sélectionner le poids respectif dans les pré-réglages. Appuyer une fois sur la touche Pizza pour afficher 150 g, une deuxième fois pour 320 g. Choisir le poids se rapprochant le plus de votre pizza et appuyer sur la touche START **①**. Vous pouvez au besoin après le temps de cuisson automatique, rajouter un cycle grill **⑥**. Ceci peut par ex. être requis si le poids de la pizza dépasse le poids pré-réglé.

Pizza

Le chapitre »Puissance« de votre mode d'emploi décrit les différents pourcentages de puissance des micro-ondes et les niveaux respectifs. Veuillez trouver ci-dessous la correspondance des pourcentages de puissance et des watts.

Puissances – pourcentages et watts

100 % = 1200 watts

80 % = 960 watts

60 % = 720 watts

40 % = 480 watts

20 % = 240 watts

Recettes


13

Soupe gratinée à l'oignon

Ingrédients pour 4 portions :

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

Préparation :

Éplucher les oignons et les couper en rondelles. Placer avec le beurre Et le poivre dans un récipient adapté aux micro-ondes, ajouter le bouillon, poser un couvercle et cuire env. 10 minutes à 1200 watts. Incorporer ensuite le vin blanc et assaisonner. Couper ensuite le pain grillé en petits cubes. Verser la soupe à l'oignon dans 4 bols et répartir les croûtons. Poser par dessus une demi tranche de fromage. Placer les bols sur le plateau tournant et gratiner env. 10 minutes avec la fonction grill .

Soupe de lentilles

Ingrédients :

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

Préparation :


Laisser tremper les lentilles toute la nuit dans suffisamment d'eau. Trier et laver le bouquet garni et le couper en petits morceaux. Couper la viande et le lard en petits cubes. Verser les lentilles égouttées, 500 ml d'eau et la viande, le lard, le bouquet garni et le laurier dans un récipient adapté aux micro-ondes. Couvrir et cuire à 960 watts 8 à 10 minutes. Éplucher, laver et couper les pommes de terre en cubes et couper les Montbéliards en tranches. Incorporer pommes de terre et saucisses à la soupe et bien mélanger. Cuire avec couvercle à 720 watts pendant env. 15 minutes. Assaisonner ensuite avec les épices.

Gratin de chou-fleur

Ingrédients :

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

Préparation :


Couper le chou-fleur en bouquets et le placer avec 250 ml d'eau et du sel dans un récipient adapté aux micro-ondes. Couvrir et cuire environ 5 minutes à pleine puissance (1200 watts). Récupérer ensuite la décoction. Mélanger la fécule dans la crème liquide et ajouter le tout à la décoction. Faire cuire à pleine puissance (1200 watts) 2 à 3 minutes en remuant Plusieurs fois. Ajouter les jaunes d'oeuf, la ciboulette et le poivre de Cayenne, battre les blancs en neige et les incorporer avec précaution. Placer maintenant le chou-fleur et le jambon (coupé) dans un plat à gratin à bord bas, verser la sauce et répartir le fromage. Cuire et gratiner avec le mode mixte 2  à 720 watts pendant 16 à 18 minutes.

Recettes

Ingrédients :

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


Préparation :

Verser 500 ml d'eau avec une cuillère à café de sel dans un plat pour micro-ondes, couvrir et cuire à pleine puissance de 1200 watts environ 8 minutes jusqu'à ébullition.
Ajouter ensuite les macaronis et faire cuire à 960 watts 2 à 3 minutes, puis 3 minutes supplémentaires à 480 watts. Égoutter ensuite les pâtes dans une passoire.
Faire maintenant revenir l'oignon et la gousse d'ail avec le beurre dans un plat pour micro-ondes pendant environ 3 minutes à 960 watts. Ajouter la viande hachée et la purée de tomates et cuire le tout durant 6 à 7 autres minutes à 960 watts. Mélanger 3/4 de la crème et assaisonner avec sel et poivre.
Éplucher et laver le brocoli, le placer dans un plat pour micro-ondes et ajouter 4 cuillères à soupe d'eau. Précuire couvert à 960 watts environ 5 minutes, puis égoutter. Verser les pâtes, les légumes et la sauce dans un plat à gratin et mélanger. Répartir le reste de crème par-dessus et couvrir le tout avec les tranches de fromage.
Cuire avec le mode mixte 1  à 720 watts env. 15 minutes et gratiner.

Ingrédients :

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


Préparation :

Assaisonner les filets de porc et les placer dans un plat à gratin à bord bas. Éplucher les champignons, les couper en deux et les ajouter, ainsi que le lard, dans le plat avec les filets.
Mélanger la crème, le concentré de tomate et le paprika dans un plat pour micro-ondes et faire cuire environ 3 à 4 minutes à 960 watts.
Verser ensuite cette sauce sur les filets.
Cuire avec le mode mixte 1  à 480 watts env. 20 minutes et gratiner.

Ingrédients :

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

Préparation :

Éplucher et laver les pommes de terre, puis les couper en tranches fines et les assaisonner. Graisser le plat à gratin, répartir les pommes de terre dans le fond et verser la crème par dessus.
Garnir ensuite de fromage et de chapelure et placer les flocons de beurre sur le tout.
Gratiner avec le mode mixte 2  à 720 watts env. 18 minutes.

Gratin de macaroni-viande hachée avec brocoli

Filet de porc et champignons avec sauce piquante au paprika

Gratin de pommes de terre

Recettes

Fricassée de poulet

Ingrédients :

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

Préparation :

Saler le poulet, le placer dans un plat pour micro-ondes et poser le couvercle. Cuire environ 15 minutes à 1200 watts. Éplucher les champignons et les couper en deux, éplucher les asperges et les couper en morceaux de 2 à 3 cm de long. Dépiauter et désosser le poulet cuit et couper la viande en morceaux de la taille d'une bouchée.

Mettre le bouillon de bœuf, la viande de poulet, les asperges et les champignons dans un plat pour micro-ondes et placer le couvercle. Cuire à 960 watts environ 12 minutes et remuer de temps en temps. Incorporer ensuite la crème et la sauce en poudre et faire cuire à 960 watts environ 3 à 4 minutes supplémentaires. Pour finir, assaisonner avec vin blanc, sel, poivre et muscade.

Poulet aux légumes verts

Ingrédients :

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

Préparation :

Éplucher et laver les légumes. Couper les poireaux en anneaux, le chou rave et le céleri en tranches fines. Faire revenir dans un plat pour micro-ondes avec couvercle à 960 watts env. 5 minutes. Couper le poulet en petits morceaux, la courgette en demi tranches et le paprika en cubes et ajouter avec le bouillon de poulet chaud aux autres ingrédients dans le plat. Poser le couvercle et cuire à 960 watts environ 10 à 12 minutes en remuant de temps en temps. Incorporer finalement la crème fraîche et le fromage frais aux herbes.

Boulette de pain ou au lard

Ingrédients pour 4 boulettes :

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

Préparation :

Couper le pain en petits morceaux et saler. Faire chauffer le lait dans un Plat pour micro-ondes (à 1200 watts environ 1 à 2 minutes), le verser sur le pain et laisser reposer environ 15 minutes. Battre le beurre et les œufs, incorporer le pain trempé avec la chapelure et le persil et bien mélanger le tout pour faire une pâte (remarque : pour les boulettes au lard, ajouter aussi le jambon fumé).

Humidifiez vos mains, formez 4 boulettes de même taille et les immerger brièvement dans de l'eau froide. Cuire couvert à 720 watts durant env. 5 minutes, les boulettes sont ensuite prêtes à servir.

Recettes

Ingrédients :

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

Préparation :

Mélanger la farine, le beurre, le bouillon chaud et le lait dans un plat pour micro-ondes et cuire à pleine puissance (1200 W) environ 3 minutes en remuant bien entre temps. Cuire ensuite 3 minutes supplémentaires à 480 watts.

De nouveau, bien mélanger et assaisonner.

Ingrédients :

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

Préparation :

Mélanger le lait, le concentré de vanille, la crème, la fécule et le sucre dans un plat pour micro-ondes. Faire cuire à 1200 watts env. 3 à 4 minutes en remuant de temps en temps.

Bien fouetter la sauce terminée et incorporer le jaune d'oeuf.

Ingrédients :

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

Préparation :

Verser le riz, le lait, une prise de sel, le beurre et le sucre dans un plat pour micro-ondes et couvrir avec le couvercle. Faire cuire à pleine puissance (1200 W) env. 10 minutes jusqu'à ébullition, remuer et laisser absorber à 240 watts env. 20 minutes. Laisser ensuite reposer encore quelques minutes, remuer et saupoudrer de sucre et de cannelle à votre goût ou accompagner de compote de fruits.

Ingrédients :

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

Préparation :

Commencer par mélanger la fécule dans 3 cuil. d'eau. Placer les fruits dans un plat pour micro-ondes et décongeler et réchauffer couvert à pleine puissance de 1200 watts. Écraser ensuite les fruits et ajouter le sucre vanillé, le sucre et la fécule préparée. Bien remuer et cuire avec un couvercle à 960 watts environ 5 minutes.

Verser ensuite dans des raviers à dessert et laisser refroidir.

Servir avec la sauce vanillée décrite plus haut...

Sauce blanche

Sauce vanillée

Riz au lait

Coupe de fruits rouges (fraises et framboises)

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

Inleiding / Inhoud

Gelieve deze aanwijzingen voor opstelling en ingebruikname van de magnetron zorgvuldig te lezen. Noteer in het navolgende van het SERIENUMMER, dat u op het typeplaatje van uw magnetron vindt en bewaar deze informatie voor later.

SERIENUMMER INVULLEN:
MAGNETRON MET GRILL KH 1108

1	Veiligheidsinstructies	
•	VOORZORGSMAATREGELEN OM EEN MOGELIJK OVERMATIG CONTACT MET DE MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN	Pagina 23
2	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES	Pagina 23
3	Technische instructies	
•	TECHNISCHE GEGEVENS	Pagina 24
•	VOOR U DE SERVICE OPBELT	Pagina 24
•	INSTALLATIE	Pagina 24
•	AARDINGSINSTRUCTIES	Pagina 24
•	RADIOSTORINGEN	Pagina 25
•	PRINCIPES BIJ HET KOKEN MET DE MAGNETRON	Pagina 25
•	LEIDRAAD VOOR HET KOOKGEREI	Pagina 25
4	Delen en bedieningselementen	
•	BENAMINGEN VAN DE DELEN	Pagina 26
•	BEDIENINGSELEMENTEN	Pagina 26
5	Bediening	
•	INSTELLEN VAN DE KLOK	Pagina 27
•	KOKEN EN GAREN IN DE MAGNETRON	Pagina 27
•	GRILLEN	Pagina 27
•	GECOMBINEERD GAARPROCES	Pagina 27
•	AUTOMATISCH GAARPROCES	Pagina 27
•	ONTDOOIEN VOLGENS HET GEWICHT	Pagina 28
•	SNEL ONTDOOIEN	Pagina 28
•	GAARPROCES IN MEERDERE TRAPPEN	Pagina 28
•	AANLOOPVERTRAGING	Pagina 28
•	SNELSTART	Pagina 29
•	KINDERBEVEILIGING	Pagina 29
•	HERINNERINGSFUNCTIE	Pagina 29
6	Reiniging en verzorging	Pagina 29
7	Verwijdering	Pagina 30
8	Garantie	Pagina 30
9	Ontdooien	Pagina 31
10	Garen	Pagina 32
11	Grillen	Pagina 33
12	Tips	Pagina 34
13	Receptideeën	Pagina 35

Veiligheidsinstructies

1 VOORZORGSMAATREGELEN OM EEN MOGELIJK OVERMATIG CONTACT MET MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN

- Probeer niet, het toestel met geopende deur te gebruiken, omdat het gebruik bij geopende deur kan leiden tot contact met een schadelijke dosis microgolfstraling. Belangrijk is hierbij ook, niet de veiligheidsvergrendelingen open te breken of te manipuleren.
- Klem niets tussen het front van het toestel en de deur en zorg ervoor, dat er geen verontreinigingen of reinigingsmiddelresten op de afdichtvlakken worden verzameld.
- Gebruik de magnetron niet wanneer deze beschadigd is. Het is vooral belangrijk, dat de deur van het toestel correct sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
 - de deur (verbogen),
 - scharnieren en vergrendelingen (gebroken of losgekomen),
 - deurafdichtingen en afdichtvlakken.

Laat het toestel alleen door de genoemde servicedienst of door overeenkomstig gekwalificeerd vakpersoneel opnieuw instellen of repareren.

2 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische toestellen dienen voor de veiligheid elementaire voorzorgsmaatregelen te worden opgevolgd, daaronder de volgende:

GEVAAR: Om het risico van verbrandingen, elektrische schok, branden, letsels of overmatig contact met microgolfstraling te reduceren:

Leest u voor het gebruik van het toestel alle aanwijzingen.

- △ Gebruik dit toestel alleen conform de voorschriften overeenkomstig de beschrijving in dit handboek. Gebruik in dit toestel geen bijtende chemische producten of dampen. Deze magnetron is speciaal geconstrueerd voor het verhitten, koken of het drogen van voedingsmiddelen. Hij is niet geconcipeerd voor een gebruik in een industriële omgeving of in een laboratorium.
- △ Gebruik de magnetron niet in lege toestand.
- △ Gebruik het toestel niet, wanneer het beschadigd is aan het netsnoer of de stekker, niet correct functioneert of beschadigd c.q. gevallen is. Vermijd gevaren. Laat een defect netsnoer of een netstekker alleen door de fabrikant c.q. gelijkaardig vakpersoneel vervangen.

- △ **GEVAAR:** Laat kinderen de magnetron alleen zonder toezicht gebruiken, wanneer deze passende aanwijzingen hebben gekregen, die hun een gevaarloos gebruik van het toestel toelaten en garanderen, dat de kinderen de gevaren bij een ondeskundig gebruik begrijpen.
- △ Om het brandrisico in de magnetron te minimaliseren: Houd, wanneer u spijzen in recipiënten van kunststof of papier verhit, de magnetron steeds in het oog, omdat deze materialen eventueel kunnen beginnen te branden.
- △ Verwijder draadhoudende afsluitklemmen van papieren of plastic zakjes, voor u deze in de magnetron legt.
- △ Indien u rook zou opvallen, schakelt u het toestel uit of haalt u de stekker uit de contactdoos en houdt u de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- △ Gebruik de binnenruimte van de magnetron niet als bewaarplaats. Laat geen papierartikelen, kookgerief, of spijzen in de magnetron liggen, wanneer deze niet wordt gebruikt.
- △ **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in gesloten recipiënten worden verhit, omdat deze exploderen en het toestel kunnen beschadigen. Bij het verhitten van dranken in de magnetron kan het tot een tijd vertraagd borrelen komen, wanneer de drank kookt. Wees daarom voorzichtig bij de hantering van de recipiënt.
- △ Frituur niet in de magnetron. Hete olie kan delen van het toestel en benodigheden beschadigen en zelfs verbranding van de huid veroorzaken.
- △ Eieren in de schaal en hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verhit, omdat deze zelfs nog na de beëindiging van het verhitten in de magnetron kunnen exploderen.
- △ Voedingsmiddelen met een dikke schaal, zoals aardappelen, pompoenen, appels en kastanjes voor het koken inprikken.
- △ De inhoud van babyflesjes en babyglasjes dient te worden omgeroerd of geschud.

GEVAAR: Controleer voor de consumptie de temperatuur om voor baby's onder omstandigheden levensgevaarlijke verbrandingen te vermijden.
- △ Kookgerei kan door de hitte, die door de verhitte spijzen wordt afgegeven heet worden, zodat u het eventueel alleen nog met een pannelap in de hand kunt nemen.
- △ Het kookgerei dient te worden gecontroleerd, of het geschikt is voor de magnetron.

GEVAAR: De uitvoering van onderhouds- en reparatiemaatregelen, waarbij afdekkingen dienen te worden verwijderd, die tegen een contact met de microgolfstralen beschermen, vormt een gevaar voor andere personen dan geschoold vakpersoneel.

Technische instructies

3 TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning:	230V~
Nominale frequentie:	50 Hz
Nominaal vermogen:	800 W (magnetron) 1000 W (grill)
Arbeidsfrequentie:	2450 MHz
Buitenafmetingen:	295 (H), 458 (B), 380 mm (D)
Afmetingen gaarruimte:	206 (H), 300 (B), 302 mm (D)
Inhoud:	20 liter
Algemeen garen/koken:	Draaibordsysteem Ø 270 mm
Netto gewicht:	ca. 15,1 kg

VOOR U DE SERVICE OPBELT

Wanneer de magnetron niet functioneert:

- Controleert u of de netstekker correct is ingestoken. Indien niet, de stekker helemaal uit de contactdoos halen, 10 seconden wachten en dan opnieuw insteken.
- Controleer of een zekering is uitgesprongen en of de beveiligingsschakelaar van de spanning nog aan staat. Wanneer beide correct blijken te functioneren, test dan de contactdoos met een ander toestel.
- Overtuig er u van, dat de programmering van de bedieningselementen correct is en de timer is ingesteld.
- Overtuig er u van dat de deur vast gesloten is. De deurvergrendeling dient vergrendeld te zijn. Anders is de afgifte van straling in de magnetron geblokkeerd.

Indien niets van het bovenstaande helpt, neem dan contact op met de genoemde servicedienst of een gekwalificeerde vakman. Probeer niet, het toestel zelf te regelen of te repareren.

INSTALLATIE

Let er op, dat het verpakkingsmateriaal volledig van de binnenzijde van de deur werd verwijderd.

WAARSCHUWING: Controleer het toestel op mogelijke beschadigingen:

- getorste of verbogen deur
- beschadigde deurafdichtingen en afdichtvlakken
- defecte of losse deurscharnieren en vergrendelingen
- inkervingen in de gaarruimte of aan de deur.

Indien beschadigingen aanwezig zouden zijn, de magnetron niet gebruiken en een gekwalificeerde onderhoudsvakman consulteren.

- Plaats de magnetron op een vlakke, stabiele ondergrond. Deze dient het eigen gewicht van de magnetron plus de zwaarste spijzen te kunnen dragen, die volgens alle opvattingen in het toestel zullen worden gekookt.
- Plaats de magnetron niet op een plaats, waar hitte, vochtigheid of een hoge luchtvochtigheid ontstaan en zet de magnetron niet in de buurt van brandbare materialen.
- Om correct te kunnen functioneren heeft de magnetron voldoende luchtcirculatie nodig. Laat boven het toestel 20 cm plaats, er achter 10 cm en naar de zijkanten telkens 5 cm.
- Bedek of blokkeer geen toestelopeningen. Verwijder niet de voetjes van de magnetron.
- Neem de magnetron niet in gebruik, wanneer het glazen bord, de rollenring en de aandrijfjas niet correct zijn gepositioneerd.
- Let er op dat het netsnoer niet is beschadigd. Dit mag niet onder het toestel, door of over een heet of scherpkantig vlak worden geleid. De contactdoos dient probleemloos toegankelijk te zijn, om in geval van nood de stekker eenvoudig uit de contactdoos te kunnen halen.
- Gebruik de magnetron niet in open lucht.

AARDINGSAANWIJZINGEN

Het onderhavige toestel dient te zijn geaard. Dit toestel is uitgerust met een netsnoer, dat over een aardader met aardstekker beschikt. Hiervoor is een overeenkomstig geïnstalleerde en geaarde wandaansluiting noodzakelijk. Voor het geval van een kortsluiting vermindert de aardader door het ontladingssnoer het risico voor een elektrische schok. Er wordt aanbevolen, een eigen stroomkring te gebruiken, die alleen de magnetron verzorgt. Hoge spanningen te gebruiken is gevaarlijk en kan branden of andere ongevallen veroorzaken, waardoor het toestel wordt beschadigd.

GEVAAR: Ondeskundige omgang met de aardstekker kan het risico van een elektrische schok tot gevolg hebben.

Instructie:

Indien u vragen over het aarden of met betrekking tot de elektriciteit zou hebben, neemt u dan contact op met een elektricien of een onderhoudsvakman. Noch de fabrikant, noch de handelaar kunnen aansprakelijk worden gesteld voor een beschadiging van de magnetron of voor lichamelijke letsels van personen, die resulteren uit het niet in acht nemen van de handelingsinstructies voor de elektrische aansluiting. De draden in deze hoofdleiding zijn volgens de volgende sleutel kleurig gekenmerkt: groen en geel = aarde, blauw = NEUTRAAL, bruin = stroomvoerend.

Technische instructies

RADIOSTORINGEN

Het gebruik van de magnetron kan storingen bij uw radio, televisie of soortgelijke toestellen veroorzaken.

Indien zulke interferenties zouden optreden, dan kunnen deze met behulp van de volgende maatregelen worden verminderd of uitgeschakeld:

- Deur en afdichtvlak van de magnetron reinigen.
 - Ontvangstantenne van de radio of televisie opnieuw richten.
 - Magnetron op een andere plaats zetten, dan daar waar de ontvanger staat.
 - Verwijder de magnetron van de ontvanger. Sluit de magnetron aan op een andere contactdoos.
- Magnetron en ontvanger dienen op een verschillende tak van de stroomkring te worden aangesloten.

BASISPRINCIPES BIJ HET KOKEN IN DE MAGNETRON

- Rangschik de spijzen welbedacht.
- De dikste punten komen in de buurt van de rand.
- Neem de gaartijd in acht. Selecteer de kortst opgegeven gaartijd en verleng deze een beetje naar behoefte. Massief te lang gekookte spijzen kunnen beginnen te roken of beginnen te branden.
- Voorzie de spijzen tijdens het garen van een deksel. Het deksel verhindert een spatten en draagt er bovendien toe bij, dat de spijzen gelijkmatig gaar worden.
- Keer de spijzen tijdens de bereiding in de magnetron een keer om, opdat gerechten zoals kip of hamburgers sneller „gaar“ zouden worden.
- Grote delen van levensmiddelen zoals gebrad dienen minimum één keer te worden omgekeerd.
- Rangschik levensmiddelen zoals gehaktballetjes na de halve gaartijd volledig anders, keer ze om en plaats de balletjes uit het midden aan de rand van het bord.

LEIDRAAD VOOR HET KOOKGEREI

Het ideale materiaal voor een magnetronoven is doorlatend voor microgolven, het laat dus de energie door de recipiënt stromen om de spijzen te verwarmen. Gebruik alleen een temperatuurvoeler, die voor dit toestel wordt aanbevolen. Microgolven kunnen geen metaal doordringen. Om deze reden mogen geen metalen kookpannen en ook geen metalen gereedschappen worden gebruikt. Gebruik bij het verhitten in de magnetron geen producten van recyclingpapier. Deze kunnen zeer kleine metaal-fragmenten bevatten, die vonken en/of branden kunnen veroorzaken. Het is aanbevolen, eerder rond/ovaal gerei dan vierkant/rechthoekig gerei te gebruiken, omdat spijzen in het hoekbereik snel aanbranden.

De onderstaande lijst dient als algemene hulp bij de selectie van het correcte kookgerei.

KOOKGEREI	MAGNETRON	GRILL	COMBINATIE
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet hittebestendig glas	Neen	Neen	Neen
Hittebestendige keramiek	Ja	Ja	Ja
Voor de magnetron geschikt plastic gerei	Ja	Neen	Neen
Keukenpapier	Ja	Neen	Neen
Metalen tablet/plaat	Neen	Ja	Neen
Metalen standaard	Neen	Ja	Neen
Aluminiumfolie & folierecipiënt	Neen	Ja	Neen

Delen en bedieningselementen

4 BENAMINGEN VAN DE DELEN

- ① Verwarmingsinrichting
- ② Glasplaat
- ③ Verluchtingsopening
- ④ Bedieningselement
- ⑤ Metalen standaard / grill
- ⑥ Veiligheids-deurvergrendeling
- ⑦ Aandrijfjas
- ⑧ Rollenring
- ⑨ Ruit van de magnetron

Veiligheids-deurvergrendeling ⑥:

Trek aan de greep, om de deur te openen. Door het openen van de deur tijdens het gaarproces wordt de werking onderbroken, het ingestelde programma of de functie blijft behouden. Het gaarproces wordt voortgezet, wanneer de deur wordt gesloten en op de START-toets wordt gedrukt.

Glasplaat ②:

Laat de glasplaat met de rollenring ⑧ tijdens de werking steeds in het toestel. Door de draaiende glasplaat wordt een gelijkmatige energie- en microgolfverdeling gegarandeerd.

Metalen standaard / grill ⑤:

Gebruik de metalen standaard om te grillen. Plaats een hittebestendig bord onder de metalen standaard. Daardoor worden vet en etensspatten opgevangen.

Attentie: De metalen standaard mag alleen op de glasplaat worden gebruikt. Gebruik voor het uitnemen na het grillproces pannenlappen of iets gelijkaardigs. Neem in acht, dat het in de binnenruimte van het toestel zeer heet kan zijn en handel dienovereenkomstig voorzichtig.

BEDIENINGSELEMENTEN

- ① **MENUPROCESDISPLAY**
Gaartijd, vermogen, proces en tijd worden aangetoond.
- ② **GETALLENTOETSEN**
Tijd, gaartijd of gewicht instellen. Druk op de overeenkomstige getallentoetsen.
- ③ **SNELKEUZETOETSEN**
Vooringestelde snelkeuzeprogramma's oproepen – om gebruikelijke levensmiddelen te garen.
- ④ **KLOK (CLOCK)**
Digitale klok instellen.

⑤ **VERMOGEN (POWER)**

Magnetron starten – één keer of meermaals op de toets drukken, om de vermogentrap te selecteren.

⑥ **GRILL / GECOMBINEERD (GRILL/COMBI)**

Gaarproces selecteren – drie keer drukken.

⑦ **GEWICHTSAUTOMATIEK (WEIGHT DEFROST)**

Geprogrammeerd ontdooien – baserend op het gewicht van de te ontdooien levensmiddelen.

⑧ **ONTDOOIEIEN (JET DEFROST)**

Snelle ontdooifunctie, waarbij de ontdooi- en ligtijden in een snel wisseltempo aflossen om het diepgevroren materiaal snel en effectief te ontdooien.

⑨ **VOORINSTELLING (PRE-SET)**

Deze aanloopvertraging laat u toe, spijzen in de magnetron te vullen en deze zo te programmeren, dat de spijzen eerst op een later tijdstip worden gegaard.

⑩ **GEHEUGEN (MEMORY)**

Wordt gebruikt voor de instelling van een gaarprogramma met meerdere trappen.

⑪ **START (START)**

Druk hierop, om het gaarprogramma te starten. Foutieve bedieningen worden door twee snel op elkaar volgende waarschuwingssignalen signaleerd.

⑫ **SNELSTART (QUICK START)**

Druk hierop, om het toestel snel bij volledig microgolfvermogen te starten.

⑬ **STOP/ WISSEN (STOP/CANCEL)**

Druk hierop, om de invoer voor de instelling van een gaarprogramma te wissen. Druk één keer om het gaar-/ kookproces voorlopig te onderbreken, en twee keer om het helemaal uit te schakelen. Druk op de toets en houd ze ingedrukt om de kinderbeveiliging in te stellen.

Bediening

5 BEDIENING

Bij elk contact met een toets weerklinkt een piep ton, die het contact c.q. de programmaselectie bevestigt.

INSTELLEN VAN DE KLOK

Druk één keer op de tijdtoets **4** (CLOCK) voor de indicatie van de 12-uren-klok en twee keer voor de indicatie van 24 uren. Druk dan overeenkomstig op de getallentoetsen voor om de tijd in te stellen.

Voorbeeld: om de tijd op 6 uur 's morgens of 's avonds in te stellen:

- Op de tijdtoets **4** drukken, het display toont 12 uur aan (12-uren indicatie) of druk 2 x op de tijdtoets **4**, het display toont 24 uur aan (24-uren indicatie).
- Druk zo vaak op de 1-MIN.-toets, tot 6:00 uur (c.q. 18:00 bij 24-uren indicatie) in het display verschijnt.
- Druk opnieuw op de tijdtoets **4** om de instelling te bevestigen. Bij een invoer van een verkeerde tijd, bijv. 6:70 of 25:40 verschijnt in het display na het bevestigen van deze verkeerde tijdinvoer boven de toets KLOK weer de indicatie 12 uur of 24 uur. U kunt dan de correcte tijd invoeren. Tijdens een gaar-/kookproces kunt u de tijd controleren, door op de tijdtoets **4** te drukken.

KOKEN EN GAREN IN DE MAGNETRON

Om met de magnetron te koken en te garen dienen tijd en vermogen te worden ingesteld. De langste gaar-/kooktijd, die door op de cijfertoetsen te drukken kan worden ingesteld, is 99 min. 99 sec.

Voorbeeld: u wilt iets gedurende 5 minuten bij 60 % microgolff vermogen in de magnetron plaatsen.

- Druk 3 keer op de VERMOGEN (POWER)-toets **6**.
- Druk 5 keer op de 1-MIN.-toets.
- Druk op de START-toets **1**.

Instructie: Druk tijdens het gaarproces / het koken op START, om gedurende 3 sec het vermogen te laten aantonen in het display.

VERMOGEN (POWER) -TOETS

Door meermaals op de VERMOGEN (POWER)-toets **6** te drukken selecteert u één van de volgende vermogenstrappen voor het gebruik van de magnetron:

Drukken	Vermogen	Beschrijving
1x	100%	Hoog
2x	80%	Gemiddeld hoog
3x	60%	Gemiddeld
4x	40%	Gemiddeld laag
6x	20%	Laag

GRILLEN

Voorzichtig – gevaar voor brandwonden !

Bij gebruik van de GRIL-functie wordt de binnenruimte van de oven zeer heet.

Let op dat u altijd handschoenen draagt wanneer u hete maaltijden of borden vastpakt of uit de oven neemt.

Grillen is vooral voor dunne schijven vlees, steaks, frikadellen, sjaslied, worstjes of delen van kippen een nuttige functie. Zij is ook geschikt voor met een korstje bedekte sandwiches en gratins.

Voorbeeld: nemen wij een keer aan, u wilt iets gedurende 12 minuten grillen.

- Druk één keer op de toets Grill/Combinatie **6**.
- Druk één keer op de 10-MIN.-toets en twee keer op de 1-MIN.-toets.
- Druk op de START-toets **1**.

GECOMBINEERD GAARPROCES

Combinatie 1:

De langste gaar-/kooktijd in deze instelling bedraagt 99 min. 99 sec..

30 % tijd voor het koken met de magnetron, 70 % voor het grillen.

Aanbevolen voor vis, aardappelen en gratins.

Combinatie 2:

55 % tijd voor het koken met de magnetron, 45 % voor het grillen.

Te gebruiken voor pudding, omeletten, folie-aardappelen en gevogelte.

Voorbeeld: nemen wij aan, u wilt de magnetron voor 25 minuten op COMBINATIE zetten.

- Druk twee of drie keer op de Grill/Combinatietoets **6**.
- Druk twee keer op de 10-MIN.-toets en vijf keer op de 1-MIN.-toets.
- Druk op de START-toets **1**.

SNELKEUZETOETSEN

Voor spijzen, die met de onderstaande gaar-/kookmodus dienen te worden toe bereid, is het niet noodzakelijk, de duur van het gaarproces of de vermogenstrap in te voeren. Het volstaat veeleer, in te voeren welke soort levensmiddel gegaard/ gekookt dient te worden alsook het gewicht van dit levensmiddel. Druk hiervoor op de betreffende toets, waarop het te koken levensmiddel is afgebeeld. Daarna verschijnt een reeks vooringestelde gewichtsparameters. Selecteer de parameter, die overeenstemt met het gewicht van het artikel, dat u in de magnetron heeft geplaatst. De magnetron begint dan met het garen/koken, wanneer op de START-toets **1** werd gedrukt.

Bediening

Voorbeeld: om bijvoorbeeld 400 g vis te garen, handelt u als volgt.

- Druk op de STOP/WISSEN-toets **ⓑ**.
- Druk drie keer op de toets VIS.
- Druk op de START-toets **ⓐ**.

Invoer van de gewichtsgegevens van de spijzen:

De gewichtsparameters zijn noodzakelijk, om de benodigde gaartijd te bepalen.

Door één keer of meermaals op de symbooltoetsen te drukken, verschijnt op het display een reeks voorgestelde parameters. Voor dranken en complete hoofdgerechten het aantal porties. Van zodra het correcte getal verschijnt, die overeenstemt met het gewicht van de toe te bereiden spijzen, drukt u op START **ⓐ**.

Instructie:

Bij enkele spijzen kan het noodzakelijk zijn, de deur van de magnetron na de helft van de kooktijd te openen. Zo kunt u controleren of de spijzen gaar zijn of de spijzen omkeren. Daardoor bereikt u een gelijkmatig garen. Let er hierbij echter op, bij de omgang met de zeer hete spijzen in de magnetron zeer voorzichtig te zijn.

Sluit gewoon de deur om verder te koken. De magnetron zet de werking voor de resterende tijd automatisch voort.

ONTDOOIEN VOLGENS GEWICHT

Het toestel laat toe vlees, gevogelte en zeevruchten te ontdooien. Ontdooitijd en vermogen worden automatisch ingesteld, van zodra het gewicht van het levensmiddel werd geprogrammeerd.

De onderstaande tabel toont het maximum toegelaten gewicht aan voor elke categorie:

Levensmiddel-groep	Maximum gewicht	Indicatie in het display
Vlees	2300 g	d1
Gevogelte	4000 g	d2
Zeevruchten	1000 g	d3

Voorbeeld: nemen wij een keer aan, dat u 600 g garnalen wilt ontdooien.

- Plaats de garnalen in de magnetron.
- Druk drie keer op GEWICHTSAUTOMATIEK **ⓑ**.
- Druk zes keer op de toets 0,1 kg (1 kg=1000), om het gewicht in te voeren.
- Druk op de START-toets **ⓐ**.

Gelieve bij levensmiddelen, waarvan het gewicht hoger is dan de toegelaten grenzen voor het ontdooien, de snelle ontdooifunctie te gebruiken. Wanneer het ingevoerde gewicht boven het in de tabel aangehaalde maximum gewicht ligt, dan wordt het display automatisch gewist, om een nieuwe invoer mogelijk te maken.

ONTDOOIEN

Bij de functie ONTDOOIEN dient u de ontdooitijd in te voeren.

Voorbeeld: U wilt de magnetron gedurende 5 minuten op ONTDOOIEN zetten.

- Druk op de ONTDOOIEN-toets **ⓑ**.
- Druk vijf keer op de 1-MIN.-toets.
- Druk op de START-toets **ⓐ**.

GAARPROCES IN MEERDERE TRAPPEN

Het toestel kan zo geprogrammeerd worden, dat het meerdere functies na elkaar uitvoert.

Voorbeeld: u wilt het volgende programma instellen:

1. ONTDOOIEN;
 2. Garen/koken in de magnetron;
 3. Grillen.
- Gelieve daarvoor de volgende stappen uit te voeren:
1. Druk één keer op de toets STOP/WISSEN **ⓑ**, om eventuele vorige instellingen te wissen.
 2. Druk nu op de toets **ⓑ** om het programma ONTDOOIEN in te voeren.
 3. Voer met de cijfer-toetsen **ⓐ** de gaartijd en aansluitend de vermogentrap in met de VERMOGEN (POWER)-toets **ⓑ**.
 4. Druk op de GEHEUGEN-toets **ⓐ**.
 5. Druk op de toets **ⓑ** (Grillprogramma invoeren).
 6. Druk op de START-toets **ⓐ**.

Instructie:

ONTDOOIEN of GEWICHTSAUTOMATIEK mogen alleen een bestanddeel van een programma zijn, wanneer deze functies op de eerste plaats worden ingevoerd.

In het display wordt aangetoond, welke programmafase het toestel actueel afwerkt. Na afloop van de totale tijd weerklinken 4 piepsignalen.

AANLOOPVERTRAGING

Deze functie laat toe, het toestel eerst op een later tijdstip te starten.

Voorbeeld: nemen wij aan, de klok toont 11:10 aan en u wilt het toestel zo instellen, dat het om 11:30 start.

Gelieve daarvoor de volgende stappen uit te voeren:

1. Druk op de VOORINSTELLING-toets **ⓑ**.
2. Gebruik de cijfer-toetsen **ⓐ**, om als starttijd 11:30 uur in te voeren.
3. Stel een programma in.
4. Druk op de START-toets **ⓐ**. (De displayindicatie per voor VOORINSTELLING knippert)

Instructie:

Let er op, dat de spijzen zich in de magnetron bevinden, voor het gaar-/kookproces aanloopt.

Bediening / Reiniging

SNELSTART

Deze modus laat een snelle inschakeling van het toestel toe.

Druk één keer of meermaals op de toets **2** SNELSTART, om de gaartijd/kooktijd in stappen van 30 sec. in te stellen. De magnetron begint dan onmiddellijk met het volledige vermogen te werken.

1 x drukken = 0:30 minuten
2 x drukken = 1:00 minuut
3 x drukken = 1:30 minuten enz.

Voorbeeld: u wilt de magnetron twee minuten lang in deze modus laten werken:

- Druk vier keer op SNELSTART **2**, en het toestel begint onmiddellijk met volledig vermogen te werken. U kunt de gaartijd/kooktijd bij lopende werking nog verlengen, door op deze toets te drukken.

KINDERBEVEILIGING

Gelieve deze instelling in te schakelen, om een onopzettelijke inbedrijfstelling van de magnetron door kleine kinderen te verhinderen.

De indicatie **lock** verschijnt in het display, en het toestel kan zolang deze kinderbeveiliging is ingesteld, niet in gebruik worden genomen.

- **Instellen van de kinderbeveiliging (LOCK):** Gelieve de STOP/WISSEN-toets **13** gedurende 3 seconden ingedrukt te houden. Er weerklinkt eerst een pieptoon, en aansluitend verschijnt **lock** in het display.
- **Kinderbeveiliging weer uitschakelen:** Gelieve de STOP/WISSEN-toets **13** opnieuw gedurende 3 seconden ingedrukt te houden, tot de indicatie **lock** in het display uitdooft.

AUTOMATISCHE HERINNERINGSFUNCTIE

Na afsluiting van elk gaar- of ontdooiprogramma signaleren drie pieptonen het einde van het proces. Deze automatische herinnering wordt zolang alle twee minuten herhaald, tot ofwel de deur van het toestel werd geopend ofwel op de STOP/WISSEN-toets wordt gedrukt.

6 REINIGING EN VERZORGING

Schakel de magnetron voor de reiniging uit en haal de stekker uit de contactdoos.

- Houd de binnenruimte van de magnetron steeds schoon.
- Wanneer spatten van spijzen of gemorste vloeistoffen aan de wanden van de magnetron hechten, kunt u deze met een vochtige doek afwissen.
- Indien er grotere verontreinigingen in de magnetron aanwezig zouden zijn, kunt u hiervoor een zacht vaatwasmiddel gebruiken.
- Vermijd het gebruik van reinigingssprays en andere bijtende poetsmiddelen, omdat deze vlekken, strepen of een vertroebeling aan het oppervlak van de deur kunnen veroorzaken.
- De buitenwanden dienen met een vochtige doek te worden gereinigd.
- Om een beschadiging van de functiedelen in het inwendige van de magnetron te vermijden, maar er geen water door de openingen van de luchtcirculatie binnensijpelen.
- Verwijder regelmatig spatten en vlekken. Reinig de deur en het kijkvenster aan beide zijden, de deurafdichtingen en de naburige delen met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Zorg ervoor, dat het bedieningselement niet nat wordt. Laat bij de reiniging van het bedieningselement de deur open om een onopzettelijk inschakelen van de magnetron te verhinderen.
- Indien er aan of rond de buitenkant van het toestel damp zou neerslaan, wist u deze af met een zachte doek. Dit kan gebeuren, wanneer de magnetron onder hoge vochtigheidsvoorwaarden wordt gebruikt. Het is dus volkomen normaal.
- Reinig ook de glasplaat regelmatig. Spoel de plaat in een warm zeepsop of in de vaatwasser.
- De rollenring en de deur van het toestel dienen eveneens regelmatig te worden gereinigd, om een overmatige geluidsontwikkeling te voorkomen. Eis gewoon de bodem van de magnetron af met een zacht vaatwasmiddel. De rollenring kan in zacht zeepsop of in de vaatwasser worden gewassen. Let er op, dat wanneer u de rollenring voor reinigingsdoeleinden van de bodem van het toestel verwijdert, deze nadien weer correct positioneert.
- Verwijder regelmatig geuren. Plaats een diepe magnetronschotel, gevuld met een kopje water, het sap en de pel van een citroen in de magnetron. Verwarm deze gedurende 5 minuten. Wis de binnenruimte dan grondig uit en wrijf ze droog met een zachte doek.
- Gelieve, wanneer het wisselen van de lamp in de magnetron noodzakelijk zou worden, deze door een handelaar te laten vervangen of contact op te nemen met onze servicedienst (zie garantie).

Verwijdering / Garantie

7 MILIEU / VERWIJDERING

De verpakking bestaat uitsluitend uit milieuvriendelijke materialen. Zij kan in de plaatselijke recyclagetonnen worden verwijderd.

Mogelijkheden voor de verwijdering van het uitgediende toestel ervaart u bij uw gemeente-bestuur of stadsbestuur.

8 GARANTIE

Op dit apparaat verlenen wij **3 jaar garantie** vanaf koopdatum. Dit product is met zorg vervaardigd en vóór levering nauwkeurig onderzocht.

Als er desondanks storingen optreden, kunt u het apparaat in de originele verpakking en het koopbewijs opsturen naar het vermelde serviceadres in uw land. Schade die voortvloeit uit ondeskundige behandeling evenals slijtende onderdelen vallen niet onder de garantiebepalingen.



**International Trade Service
winschoten b.v.
Papierbaan 55 · 9672 Winschoten
Tel.: 09 00/8 72 43 57
Fax: 05 97/42 06 32
e-mail: support.nl@kompernass.com**



**I.T.S.w. bv
p/a Forwarding Team bvba · tav Esther
Bellestraat 7
2030 Antwerpen
Tel.: 03/5 41 37 60
Fax: 03/5 41 56 51
e-mail: support.be@kompernass.com**

Ontdooien

9

Invriezen en ontdooien – zo gaat het ...

De magnetron is een ideaal apparaat om diepvriesproducten gelijkmatig en snel te ontdooien.

De keuze van het Wattvermogen, de ontdooi- en standtijden zijn daarbij afhankelijk van de hoedanigheid van en de hoeveelheid levensmiddelen. Magnetrons dringen altijd van buiten naar binnen in de levensmiddelen. Daarom kunnen bijzonder grote stukken niet tot in het midden worden ontdooid omdat de buitenste lagen reeds gaar zouden kunnen worden.

Correct ontdooien begint al bij het invriezen. Ga met overleg te werk en houd de hoeveelheden zo klein mogelijk, vlak en aangepast aan uw huishouden. Houd daarbij ook rekening met de grootte van de verschillende schotels of borden waarmee u de diepgevroren producten later in de magnetron wilt ontdooien.

In de onderstaande ontdooi-tabel zijn de ontdooitijden van een aantal gangbare levensmiddelen samengevat. Naast de tijd- en de hoeveelheid-gegevens is ook een zogenaamde "standtijd" vermeld. Deze geldt als temperatuur-compensatietijd waarin de resterende warmte van de ontdooidde lagen naar het midden naar de eventueel nog bevroren lagen wordt geleid. Laat het diepvriesproduct gedurende deze tijd in de uitgeschakelde magnetron of buiten het apparaat staan. Bij de genoemde waarden kunnen afwijkingen optreden. Deze zijn afhankelijk van de verschillende factoren van de levensmiddelen.

Gebruik de geïntegreerde functie ONTDOOIEN.

- Druk op de ONTDOOIEN-toets **8**.
- Voer de ontdooitijd in via de cijfertoetsen **2**.
- Druk op de START-toets **1**.

Ontdooi-tabel

LEVENSMIDDEL	GEWICHT/HOEVEELHEID	ONTDOOI-TIJD	STAND-TIJD	OPMERKINGEN/TIPS
Broodjes	150 g / 2 stuks	ca. 1 min.		
Brood	500 g	8-10 min.	10-20 min.	
Slagroom-taart	400 -800 g	8-12 min.	90-120 min.	ontdooi de taart slechts iets
Boter	250 g	ca. 1 min.	20-30 min.	verwijder de verpakking en leg de boter op een bord
Kaas (stuk)	500 g	5-6 min.	60-90 min.	draai het stuk een keer om na de helft van de tijd
Vleeswaren	200 g	ca. 3 min.	10-15 min.	draai het een keer om na de helft van de tijd, scheid de schijven vóór de standtijd voorzichtig met een mes
Aardbeien	250 g	ca. 8 min.	5-10 min.	ontdooi de aardbeien of ander fruit in een schaal met deksel erop en roer het geheel na de helft van de tijd voorzichtig om

Lees voor het ontdooien van vlees, gevogelte en zeevruchten a.u.b. het hoofdstuk ONTDOOIEN NAAR GEWICHT in de bij het apparaat geleverde handleiding.

Garen

10

Gebruik voor het garen van levensmiddelen altijd (indien niet anders voorgeschreven) een voor de magnetron geschikte vorm met deksel.

De gegevens voor het garen gelden voor levensmiddelen op koelkasttemperatuur. Ontdooi de te garen levensmiddelen van tevoren.

Opmerking: bij diepgevroren groenten (-18° C, ca. 300-450 g) kan de ont-dooitijd tussen 5 en 15 minuten liggen. Volg hierbij eventueel de verpakingsgegevens op. Bereid de groenten dienovereenkomstig voor door deze te wassen en schoon te maken.

Garen – zo gaat het ...

Bereidingsinstructies zijn belangrijk

Let absoluut op de verschillende bereidingsinstructies.

Bij sommige levensmiddelen moet vloeistof (bij groenten normaalgesproken per 100 g 1-2 eetlepels) worden toegevoegd, bij andere zoals bijv. komkommers, uien, paddestoelen en spinazie niet.

Weer andere levensmiddelen moeten tussendoor minstens één keer worden omgeroerd.

Standtijd in acht nemen

Bijzonder belangrijk is, net als bij het ontdooien, de zogenaamde "standtijd". De temperatuurcompensatie en het daaraan gekoppelde "nagaren" dient altijd tussen 5 en 10 minuten te liggen.

Laat de levensmiddelen gedurende deze tijd in de uitgeschakelde magnetron of buiten het apparaat staan.

U kunt de groenten na de standtijd kruiden of eventueel nog een beetje boter toevoegen.

Oriënteer u bij schaalgerechten of diepgevroren kant-en-klaargerechten aan de op de verpakking vermelde tijden voor de bereiding in de magnetron.

De gegevens in de onderstaande tabel gelden slechts als richtwaarden.

Gaartabel

LEVENS-MIDDEL	GEWICHT / HOEVEELHEID	VLOEISTOF TOEVOER	WATT / VERMOGEN	GAARTIJD IN MIN.	BEREIDINGSINSTRUCTIES
Kookaardappelen	250 g	3 el. water	960 Watt	ca. 5 min.	indien mogelijk even grote stukken – direct na de gaartijd het water afgieten
Macaroni	125 g	600ml water	720 Watt	ca. 5 min.	eerst bij 960 W het water koken (ca. 7 min.) macaroni toevoegen en zonder deksel garen
Rijst	100 g	300ml water	960 Watt	ca. 3-4 min.	zwelltijd is afhankelijk van de rijstsoort. Natuurrijst heeft langer nodig.
Bloemkool	400 g	4 el. water	960 Watt	ca. 6-7 min.	waarden gelden ook voor broccoli
Erwten	300 g	3 el. water	960 Watt	ca. 3-4 min.	
Spinazie	500 g	-	960 Watt	ca. 6 min.	
Paddestoelen / champ.	400 g	-	960 Watt	ca. 5-6 min.	voeg vóór het garen boter toe
Visfilet	400 - 600 g	zie instructie	720 Watt	ca. 8-12 min.	voeg per 100 g vis 1 el. water, citroen, bouillon of wijn toe

Grillen

11

Grillen – zo gaat het ...

Gebruik de metalen standaard ⑥ voor alle grillprocessen. Plaats bovendien een tegen grote hitte bestendig bord onder de standaard. Daardoor worden vleessap / vet, kooksel en verontreinigingen door spatten opgevangen.

De grillfunctie is bijv. geschikt voor dunne plakken vlees, vis, gehaktballen, sjaslied, worstjes of kippenbouten. U kunt ook toastbrood of broodjes met de grill opbakken (lees hiervoor ook het hoofdstuk "TIPS") en gegratineerde toast (bijv. Hawaii) maken.

U kunt de grillfunctie ④ direct selecteren of enkele levensmiddelen via de snelkeuzetoetsen ③ met de menuafbeeldingen selecteren.

Voor sommige levensmiddelen of de bereidingswijze biedt zich ook een gecombineerd proces aan uit garen en grillen. Bij beide mogelijke functies worden de gaar- en griltijd automatisch in de dienovereenkomstige tijdsduur uitgevoerd. Lees hiervoor het hoofdstuk COMBIGAARPROCES in de bij het apparaat gevoegde handleiding.













Bereid de levensmiddelen die u wilt grillen voor zoals altijd. Schub dus bijv. de vis en verwijder daarna de ingewanden. Wrijf het gevogelte in met kruiden en gaar de kippenbouten eerst aan de huidzijde.

Draai de levensmiddelen na afloop van de eerste genoemde gaartijd om. De genoemde waarde 1 correspondeert met de tijd voor de eerste zijde, waarde 2 voor de tweede, volgende zijde.

Opmerking: voer de twee tijden voor de eerste en de tweede zijde absoluut afzonderlijk van elkaar in.

Bij de onderstaand genoemde waarden kunnen afwijkingen optreden. Die zijn afhankelijk van verschillende factoren (zoals bijv. temperatuur, vorm) van de levensmiddelen.

Griltabel

LEVENSMIDDEL	FUNCTIE (1° ZIJDE)	TIJD IN MIN.	FUNKTION (2° ZIJDE)	TIJD IN MIN.
2 kalkoen- steaks 400g	grill 	ca. 12	grill 	ca. 10
2 kippen- bouten 500g	grill 	ca. 8	grill 	ca. 7
2 sjaslieks 400g	grill 	ca. 12	grill 	ca. 12
2 forellen 400g	Combi 1 	ca. 8	grill 	ca. 7
4 gehaktballen 600g	Combi 1 	ca. 12	grill 	ca. 8
2 schouder- karbonades 600g	grill 	ca. 15	grill 	ca. 13

Tips

U kunt uw magnetron ook als exacte keukenklok gebruiken, zonder dat de magnetron of de grill hiervoor in bedrijf moet zijn. Daarvoor gebruikt u de functie aanloopvertraging gewoon als wekker. Gebruik daarvoor de actuele tijd en voer zoals onderstaand beschreven de gewenste doeltijd in. Druk op VOORINSTELLING **7**, voer via de CIJFERVELDEN **2** de doeltijd in en druk op de toets START **1**. De weergave "PER" knippert op het display. Na afloop van de desbetreffende tijd signaleren 4 piepgeluiden dat de gewenste doeltijd bereikt is.

Gebruik voor het ontdooien, garen enz. altijd voor magnetrons geschikte vormen en schalen.

Meestal zijn dienovereenkomstige glazen schalen geschikt voor het garen. Koop indien mogelijk voor de magnetron geschikt serviesgoed in verschillende maten - met deksel.

Met de grillfunctie **6** van uw magnetron kunt u broodjes knapperig opbakken. Maak de broodjes vóór het opbakken vochtig met een beetje water. Bak de broodjes al naargelang hoeveelheid en soort ongeveer 2-3 minuten op. Om de broodjes ook van binnen "ovenvers" te doen worden, adviseren wij u de broodjes na het 1e grillproces open te snijden en opnieuw gedurende 1-2 minuten te bakken.

Leg de diepgevroren pizza op de metalen standaard **5**. Gebruik van de snelkeuzetoetsen **3** de pizzafunctie en kies het dienovereenkomstig ingestelde gewicht. Wanneer u de pizzatoets 1x indrukt, verschijnt 150 g, drukt u een tweede keer op deze toets, verschijnt 320 g. Kies de graminstelling die het dichtst bij het gewicht van uw pizza komt en druk vervolgens op START **1**. Verleng de baktijd van de pizza na afloop van de automatische tijd eventueel door middel van de grillfunctie **6**. Dit kan nodig zijn wanneer uw pizza zwaarder is dan een van de ingestelde gewichten.

In het hoofdstuk "Vermogen" van uw handleiding zijn de verschillende vermogensinstellingen van uw magnetron en de daaruit resulterende standen beschreven. In de onderstaande korte lijst geven wij een overzicht van de met de procentwaarden corresponderende Wattcijfers.

100 %	=	1200 Watt
80 %	=	960 Watt
60 %	=	720 Watt
40 %	=	480 Watt
20 %	=	240 Watt

**Magnetron
als keukenklok**

12

Geschikt serviesgoed

**Broodjes knapperig
opbakken**

Pizza

**Vermogen –
procentwaarde
en Wattcijfers**

Receptideeën


13

Uiensoep gegratineerd met kaas

Ingrediënten voor 4 personen:

300 g uien, 30 g boter, zout, witte peper, 500 ml instant vleesbouillon, 125 ml droge witte wijn, 2 schijven getoast brood, 2 plakken jonge Gouda

Bereiding:

Pel de uien en snijd deze in ringen. Doe alles samen met boter en peper in een voor een magnetron geschikte schaal, giet de bouillon erbij en laat alles met deksel bij 1200 Watt gedurende ca. 10 minuten garen. Voeg vervolgens de witte wijn toe en breng het op smaak. Snijd nu het getoaste brood in kleine blokjes. Verdeel de uiensoep in 4 soepkoppen en verdeel vervolgens de broodblokjes erover. Leg er telkens een halve plak kaas bovenop. Zet de 4 koppen op de draaiplaat en gratineer de soep met de grillfunctie  gedurende ca. 10 minuten.

Linzensoep

Ingrediënten:

200 g gedroogde linzen, 50 g doorregen spek, 125 g buikspek, 1 bosje soepgroente, 500 ml water, 1 laurierblaadje, 250 g aardappelen, 2 gerookte kookworst, kruiden: zout, peper, azijn, suiker

Bereiding:


Laat de linzen een nacht in voldoende water inweken. Was en snijd de soepgroente klein. Snijd het vlees en de spek in blokjes. Doe de afgedrupte linzen samen met 500 ml water en het vlees, de spek, de soepgroente en het laurierblaadje in een voor de magnetron geschikte schaal. Laat alles bij 960 Watt met een deksel 8 tot 10 minuten garen. Schil en was de aardappels ondertussen en snijd ze in blokjes, snijd de kookworstjes in schijven. Doe de aardappelstukjes en de worstschijven in de soep en meng alles goed. Laat alles bij 720 Watt met in afgedekte schaal 15 minuten garen. Daarna met kruiden op smaak brengen.

Bloemkool gegratineerd met kaas

Ingrediënten:

500 g schoongemaakte bloemkool, 250 ml water, zout, 1 el. zetmeel, 2 eiwit, 2 eigeel, 1 beker slagroom (200 ml), 2 el. in stukjes gesneden bislook, 1 snuffe cayennepeper, 150 g ruwe ham (mager), 50 g geraspte Emmentaler

Bereiding:

Snijd de bloemkool in roosjes en doe deze samen met 250 ml water en zout in een voor de magnetron geschikte schaal. Laat het met deksel en bij vol vermogen van 1200 Watt gedurende ca. 5 minuten garen. Giet vervolgens het kooksel eraf en vang het op. Roer nu de maizena in de slagroom aan en doe dit bij het kooksel. Breng dit bij vol vermogen van 1200 Watt ca. 2 tot 3 minuten tot koken (regelmatig omroeren). Doe het eigeel, de bieslook en de cayennepeper erbij, klop het eiwit stijf en schep het eiwit voorzichtig door de saus. Doe nu de bloemkool en de ham (in reepjes) in een vlakke vuurvaste schaal, giet vervolgens de saus erover en bestrooi alles met kaas. Laat het met de combinatie 2  bij 720 Watt 16 tot 18 minuten garen en gratineren.


Receptideeën

Ingrediënten:

150 g macaroni, 500 ml water, 1 tl. zout, 1 ui, 1 knoflookteentje, 20 g boter, 300 g gehakt, half om half, 1 pakje tomatenpuree met kruiden (ca. 350 g), 400 g broccoli, 4 el. water, 1 beker (zure) room (200 g), 150 g sterk belegen Gouda in plakken,

kruiden: zout, peper

Bereiding:


Doe 500 ml water met 1 theelepel zout in een voor magnetron geschikte schaal met deksel en breng het bij vol vermogen van 1200 Watt in ca. 8 minuten tot koken. Voeg daarna de macaroni toe en gaar het bij 960 Watt 2 tot 3 minuten en nog eens 3 minuten bij 480 Watt. Doe het vervolgens in een vergiet en laat het afdruipe. Stoof nu de ui en het knoflookteentje samen met de boter in een voor de magnetron geschikte schaal bij 960 Watt gedurende ca. 3 minuten. Voeg daarna het gehakt en de tomatenpuree toe – laat alles nog eens 6 tot 7 minuten bij 960 Watt garen. Roer 3/4 beker (zure) room erdoor en breng het op smaak met zout en peper. Was en snijd de broccoli en doe hem samen met 4 el. water in een voor de magnetron geschikte schaal. Laat het eerst met een deksel bij 960 Watt ongeveer 5 minuten voorgaren en laat het vervolgens afdruipe. Meng de macaroni, de groenten en de gehaktsaus vervolgens in een vuurvaste schaal. Verdeel de resterende 1/4 (zure) room erover en leg de plakken kaas erop. Laat het met de combinatie 1  bij 720 Watt 15 minuten garen en gratineren.

Ingrediënten:

4 varkensfilets à ca. 150 g, 350 g roze champignons, 150 g spek in blokjes, 2 bekerv slagroom (400 ml), 2 el. tomatenpuree,

kruiden: zout, peper, paprika


Bereiding:

Kruid de varkensfilets en doe ze in een vlakke vuurvaste schaal. Poets de champignons, halveer ze en doe ze samen met het spek bij de filets in de vuurvaste schaal. Meng de slagroom, de tomatenpuree en de paprika in een voor de magnetron geschikte schaal en breng het bij 960 Watt gedurende ca. 3-4 minuten tot koken. Giet vervolgens de saus over de filets. Laat het met de combinatie 1  bij 480 Watt 20 minuten garen en gratineren.

Ingrediënten:

1000 g aardappelen, vet (voor het invetten van de vuurvaste schaal), 2 el. paneermeel, 1 beker slagroom (200 ml), 50 g geraspte Emmentaler, boter (-vlokjes), kruiden: zout, peper

Bereiding:

Snijd de aardappelen na het schillen en wassen in dunne schijven en kruid ze. Vet de vuurvaste schaal in, leg de aardappelschijven in lagen in de schaal en giet de slagroom erover. Bestrooi het tot slot met de kaas en het paneermeel en leg de botervlokjes er bovenop. Laat het met de combinatie 2  bij 720 Watt ca. 18 minuten gratineren.

Macaroni-gehakt-ovensotel met broccoli

Champignon-varkensfilet in pikante paprikasaus

Aardappelgratin

Receptideeën

Kipfricassee

Ingrediënten:

1 kip (ca. 1000 g), 300 g champignons, 500 g asperges,
250 ml instant vleesbouillon, 100 ml slagroom, 2 pakjes lichte saus (instant),
1 el. witte wijn,
kruiden: zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:

Bestrooi de kip met zout en doe ze in een voor de magnetron geschikte schaal. Laat alles bij 1200 Watt met een deksel 15 minuten garen. Poets en halveer de champignons, schil de asperges en snijd ze in 2 tot 3 cm lange stukken. Verwijder de huid en de botten van de gegaarde kip en snijd het vlees in hapklare stukjes. Doe vleesbouillon, kippenvlees, asperges en champignons in een voor de magnetron geschikte schaal. Verwarm het met een deksel bij 960 Watt gedurende 12 minuten (regelmatig omroeren). Roer nu de slagroom erdoor en breng het bij 960 Watt gedurende 3 tot 4 minuten tot koken. Tot slot alles met witte wijn, zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen.

Groene kipschotel

Ingrediënten:

400 g kippenborstfilets, 1 kleine courgette, 1 kleine groene paprika,
125 ml instant kippenbouillon, 200 g prei, 150 g koolrabi, 150 g bleekselderij, 2 el. crème fraîche, 50 g ongerijpte kruidenkaas

Bereiding:

Poets en was de groenten. Snijd de prei in ringen, de koolrabi en de selderij in dunne schijven. Stoof alles in een voor de magnetron geschikte vorm met deksel gedurende 5 minuten bij 960 Watt. Snijd de kippenborstfilets in kleine stukjes, de courgette in halve schijven en de paprika in blokjes en doe alles samen met de hete kippenbouillon bij de overige ingrediënten in de vorm. Gaar het met een deksel bij 960 Watt gedurende 12 minuten (regelmatig omroeren). Roer vervolgens de crème fraîche en de ongerijpte kruidenkaas erdoor.

Deeg- of spekknoedels

Ingrediënten voor 4 knoedels:

4 tarwebroodjes, 1/2 tl. zout, 150 ml melk, 40 g boter, 3 eieren, 2-3 el. paneermeel, 2-3 el. gehakte peterselie 30 g in blokjes gesneden bacon (voor spekknoedels)

Bereiding:

Snijd de broodjes klein en bestrooi ze met zout. Verwarm de melk in een voor de magnetron geschikte vorm (1200 Watt ca. 1 tot 2 minuten), giet de melk vervolgens over de broodjes en laat alles gedurende 15 minuten staan. Klop de boter en de eieren tot schuim, voeg de ingeweekte broodjes samen met het paneermeel en de peterselie erbij en kneed alles goed tot deeg (opmerking: voor spekknoedels de in blokjes gesneden bacon erdoor kneden). Maak uw handen vochtig en vorm 4 even grote knoedels die u vervolgens kort in koud water dompelt. Gaar ze bij 720 Watt ca. 5 minuten. Daarna zijn de knoedels klaar om te serveren.

Receptideeën

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Voeg het meel, de boter, de hete bouillon en de melk in een voor de magnetron geschikte vorm, alles goed mengen en breng het mengsel bij vol vermogen van 1200 Watt in ca. 3 minuten (regelmatig goed roeren) tot kokenn. Dan bij slechts 480 Watt ca. 3 minuten koken. Nog een keer goed roeren en met de kruiden op smaak brengen.

Ingrediënten:

250 ml melk, merg van een 1/2 vanillestokje, 1 beker slagroom (250 ml),
2 el. maïzena, 3 el. suiker, 1 eigeel

Bereiding:

Roer de melk, het vanillemerg, de slagroom, de maïzena en de suiker in een voor de magnetron geschikte vorm. Bij 1200 Watt ca. 3 tot 4 minuten tot koken brengen (tussendoor een keer omroeren). Roer de saus goed door en bind hem met het eigeel.

Ingrediënten:

250 g melkrijst, 1 liter melk, 1 tl. boter, 40 g suiker, kaneel en suiker (voor het bestrooien) of fruitcompote,
kruiden: zout

Bereiding:

Doe de melkrijst, de melk, een snuffje zout, de boter en de suiker in een grote voor de magnetron geschikte vorm. Breng alles met deksel bij vol vermogen van 1200 Watt in ca. 10 minuten tot koken, daarna omroeren en bij slechts 240 Watt ca. 20 minuten laten zwellen. Laat de rijst vervolgens nog enkele minuten staan, roer het geheel daarna door en bestrooi de rijst al naargelang de smaak met kaneel en suiker of voeg fruitcompote toe.

Ingrediënten:

250 g diepgevroren aardbeien, 250 g diepgevroren frambozen,
1 pakje vanillesuiker, 2 el. suiker, 2 el. maïzena

Bereiding:

Roer eerst de maïzena aan in 3 el. water. Voeg daarna de vruchten in een voor de magnetron geschikte vorm en ontdooi en verwarm de vruchten met deksel bij vol vermogen van 1200 Watt in ca. 6 minuten. Druk vervolgens de vruchten een beetje fijn en voeg de vanillesuiker, de suiker en de voorbereide maïzena toe. Laat alles goed doorgeroerd met deksel bij 960 Watt in ca. 5 minuten garen. Tot slot de watergruwel in dessertschaltjes vullen en laten afkoelen. Serveer de watergruwel eens met de beschreven vanillesaus ...

Lichte saus

Vanillesaus

Melkrijst

Watergruwel (met aardbeien en frambozen)

Recepten onder voorbehoud. Alle ingrediënten- en bereidingsgegevens zijn richtwaarden.
Vul deze receptideeën aan met uw persoonlijke ervaringswaarden. Wij wensen u in ieder geval succes
ent smakelijk eten.

Πρόλογος / Περιεχόμενα

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά της οδηγίες αυτές πριν τοποθετήσετε και βάλετε το φούρνο μικροκυμάτων σε χρήση. Σημειώστε στο κενό που ακολουθεί τον ΑΡΙΘΜΟ ΣΕΙΡΑΣ που θα βρείτε στη πινακίδα τύπου του φούρνου μικροκυμάτων σας και φυλάξτε τις πληροφορίες για όταν τις χρειαστείτε.

ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ ΤΟΝ ΑΡΙΘΜΟ ΣΕΙΡΑΣ:
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΓΚΡΙΛ ΚΗ 1108

1 Υποδείξεις ασφαλείας		
• ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΠΑΦΗΣ ΜΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	Σελίδα 5
2 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	Σελίδα 5
3 Τεχνικές υποδείξεις		
• ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Σελίδα 6
• ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ	Σελίδα 6
• ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	Σελίδα 6
• ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΙΩΣΗ	Σελίδα 6
• ΡΑΔΙΟΦΩΝΙΚΕΣ ΠΑΡΕΜΒΟΛΕΣ	Σελίδα 7
• ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	Σελίδα 7
• ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ	Σελίδα 7
4 Μέρη και στοιχεία χειρισμού		
• ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΜΕΡΩΝ	Σελίδα 8
• ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ	Σελίδα 8
5 Χειρισμός		
• ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ	Σελίδα 9
• ΒΡΑΣΙΜΟ ΚΑΙ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	Σελίδα 9
• ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΚΡΙΛ	Σελίδα 9
• ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	Σελίδα 9
• ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	Σελίδα 9
• ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΒΑΡΟΣ	Σελίδα 10
• ΤΑΧΥ ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	Σελίδα 10
• ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΒΑΘΜΙΔΩΝ	Σελίδα 10
• ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ	Σελίδα 10
• ΤΑΧΕΙΑ ΕΚΚΙΝΗΣΗ	Σελίδα 11
• ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ	Σελίδα 11
• ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗΣ	Σελίδα 11
6 Καθαρισμός	Σελίδα 11
7 Διάθεση απορριμμάτων	Σελίδα 12
8 Εγγύηση	Σελίδα 12
9 Απόψυξη	Σελίδα 13
10 Μαγείρεμα	Σελίδα 14
11 Ψήσιμο στο γκριλ	Σελίδα 15
12 Συμβουλές	Σελίδα 16
13 Συνταγές	Σελίδα 17

Υποδείξεις ασφαλείας

1 ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΠΑΦΗΣ ΜΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

- Μην επιχειρείτε να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, διότι η λειτουργία με ανοιχτή πόρτα μπορεί να οδηγήσει σε επαφή με μια βλαβερή δόση ακτινοβολίας μικροκυμάτων. Είναι επίσης σημαντικό να μην παραβιαστούν ή τροποποιηθούν τα κλειστρα ασφαλείας.
- Μην τοποθετήστε τίποτε μεταξύ του μετώπου της συσκευής και της πόρτας και φροντίστε να μην συσσωρευτούν ρύποι ή υπολείμματα καθαριστικών στις μονωτικές επιφάνειες.
- Μην επιχειρήσετε να θέσετε τον φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία, αν είναι χαλασμένος. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό να κλείνει σωστά η πόρτα της συσκευής και να μην υπάρχουν βλάβες στα εξής μέρη:
 - στην πόρτα (στραβωμένη),
 - στους μεντεσέδες και στα κλειστρα (σπασμένα ή χαλαρά),
 - στις μονώσεις της πόρτας και στις μονωτικές επιφάνειες.

Η εκ νέου ρύθμιση ή η επισκευή της συσκευής πρέπει να διεξάγεται από το αναγραφόμενο συνεργείο συντήρησης ή από καταρτισμένο ειδικό προσωπικό.

2 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών πρέπει για λόγους ασφαλείας να τηρούνται στοιχειώδη μέτρα πρόληψης, μεταξύ άλλων και τα εξής:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Πριν από τη χρήση της συσκευής, διαβάστε όλες τις υποδείξεις.

- Δ Χρησιμοποιήστε αυτήν την συσκευή αποκλειστικά και μόνο για την προοιζουσα χρήση, σύμφωνα με την περιγραφή στο παρόν εγχειρίδιο. Μην χρησιμοποιήσετε σε αυτή τη συσκευή διαβρωτικές χημικές ουσίες ή ατμούς. Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει κατασκευαστεί ειδικά για το ζέσταμα, μαγείρεμα ή στέγνωμα τροφίμων. Δεν προορίζεται για βιομηχανική ή εργαστηριακή χρήση.
- Δ Μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι άδειος.
- Δ Μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο μικροκυμάτων, όταν αυτός παρουσιάζει βλάβες στο καλώδιο τάσης ή στον ρευματολήπτη, όταν δεν λειτουργεί σωστά, έχει υποστεί ζημιές ή έχει πέσει κάτω. Αποφύγετε τους κινδύνους. Αναθέστε την αντικατάσταση ενός χαλασμένου καλωδίου τάσης ή ενός ρευματολήπτη στον κατασκευαστή ή σε εξειδικευμένο προσωπικό παρόμοιας κατάρτισης.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Επιτρέψτε στα παιδιά την χρήση του φούρνου μικροκυμάτων χωρίς εποπτεία, μόνο όταν έχουν λάβει τις κατάλληλες υποδείξεις για τον σκοπό αυτό, οι οποίες να επιτρέπουν σε αυτά μια ακίνδυνη χρήση της συσκευής και οι οποίες εξασφαλίζουν, ότι τα παιδιά κατανοούν τους κινδύνους της μη ορθής χρήσης.

- Δ Για να ελαχιστοποιηθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς εντός του φούρνου μικροκυμάτων: Όταν ζεσταίνετε τρόφιμα σε συσκευασίες από συνθετικά υλικά ή χαρτί, μην αφήνετε τον φούρνο μικροκυμάτων από τα μάτια σας, επειδή τα υλικά ενδέχεται να πάρουν φωτιά.
- Δ Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικούς συνδετήρες ασφάλισης από χάρτινες και πλαστικές συσκευασίες, πριν τις τοποθετήσετε μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Δ Σε περίπτωση που παρατηρήσετε την ανάπτυξη καπνού, κλείστε τη συσκευή ή τραβήξτε τον ρευματολήπτη από την πρίζα, και κρατήστε την πόρτα κλειστή, ώστε να σβήσουν τυχόν φλόγες.
- Δ Μην χρησιμοποιείτε τον εσωτερικό χώρο του φούρνου μικροκυμάτων ως αποθηκευτικό χώρο. Μην αφήνετε στον φούρνο μικροκυμάτων χάρτινα είδη, είδη κουζίνας ή τρόφιμα, όταν αυτός δεν χρησιμοποιείται.
- Δ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όλα τα υγρά και τα λοιπά τρόφιμα δεν επιτρέπεται να ζεσταθούν εντός ερμητικά κλεισμένων σκευών, διότι μπορούν να εκραγούν και να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή. Κατά το ζέσταμα ροφημάτων στον φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να εκδηλωθεί καθυστερημένο άφρισμα, όταν το ρόφημα βράζει. Για τον λόγο αυτό, προσέξτε κατά τον χειρισμό του σκεύους που περιέχει το ρόφημα.
- Δ Μην τηγανίζετε στον φούρνο μικροκυμάτων. Το καυτό λάδι μπορεί να προκαλέσει ζημιές σε μέρη της συσκευής και σε εργαλεία, ακόμα και εγκαύματα της επιδερμίδας.
- Δ Τα αυγά με τσόφλια και τα καλά βρασμένα αυγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στον φούρνο μικροκυμάτων, διότι υπάρχει περίπτωση να εκραγούν ακόμη και μετά το πέρας της διαδικασίας ζεστάματος στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Δ Τα τρόφιμα με χονδρές φλούδες, όπως οι πατάτες, ολόκληρα κολοκύθια, τα μήλα και τα κάστανα πρέπει να τρυπηθούν πριν από το βράσιμο.
- Δ Το περιεχόμενο των μπιμπερό θα πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Ελέγξτε πριν από την κατανάλωση την θερμοκρασία, για να αποφύγετε μεταξύ άλλων επικίνδυνα για τη ζωή του μωρού εγκαύματα.
- Δ Τα είδη κουζίνας μπορεί να ζεσταθούν υπερβολικά από τη θερμότητα που εκπέμπουν τα θερμαινόμενα τρόφιμα που περιέχουν, έτσι ώστε να χρειάζεται μια πιάστρα για να τα πιάσετε με τα χέρια σας.
- Δ Ως προς το θέμα αυτό, θα πρέπει να ελεγχθεί αν τα είδη κουζίνας είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Δ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Η διεξαγωγή εργασιών συντήρησης και επισκευής, για τις οποίες απαιτείται η αφαίρεση των περιβλημάτων της συσκευής που προστατεύουν από την επαφή με ακτινοβολία μικροκυμάτων, αποτελεί κίνδυνο για όλα τα πρόσωπα που δεν είναι εκπαιδευμένο ειδικό προσωπικό συντήρησης.

Τεχνικές υποδείξεις

3 ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομαστική τάση:	230V~
Όνομαστική συχνότητα:	50 Hz
Όνομαστική ισχύς:	800 W (φούρνος μικροκυμάτων) 1000 W (γκριλ)
Συχνότητα εργασίας:	2450 MHz
Εξωτερικές διαστάσεις:	295 (Υ), 458 (Π), 380 mm (Β)
Διαστάσεις χώρου ψησίματος:	206 (Υ), 300 (Π), 302 mm (Β)
Χωρητικότητα:	20 λίτρα
Ομοίομορφο ψήσιμο/βράσιμο:	Σύστημα περιστρεφόμενου δίσκου Ø 270 mm
Καθαρό βάρος:	περίπου 15.1 kg

ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ

Όταν δεν λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων:

- Ελέγξτε αν ο ρευματολήπτης έχει τοποθετηθεί σωστά στη πρίζα. Αν όχι, τραβήξτε τον ρευματολήπτη από την πρίζα, περιμένετε 10 δευτερόλεπτα και βάλτε τον και πάλι στην πρίζα.
- ελέγξτε αν έχει βγει η ασφάλεια και αν ο διακόπτης προστασίας της τάσης είναι ακόμα ενεργός. Αν και τα δύο φαίνεται πως λειτουργούν σωστά, ελέγξτε την πρίζα με μια άλλη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι ο προγραμματισμός των στοιχείων χειρισμού είναι σωστός και ότι έχει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.
- Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα έχει κλείσει κανονικά. Το κλείστρο της πόρτας πρέπει να είναι ασφαλισμένο. Σε διαφορετική περίπτωση μπλοκάρεται η εκπομπή της ακτινοβολίας προς τον φούρνο μικροκυμάτων.

Αν δεν μπορεί να βρεθεί λύση με όλα τα παραπάνω, επικοινωνήστε με το αναγραφόμενο συνεργείο συντήρησης ή με έναν καταρτισμένο ειδικό. Μην προσπαθείτε να ρυθμίσετε ή και επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Προσέξτε αν έχει αφαιρεθεί πλήρως το υλικό συσκευασίας από την εσωτερική πλευρά της πόρτας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγξτε τη συσκευή ως προς πιθανές βλάβες:

- παραμορφωμένη ή στραβωμένη πόρτα
- χαλασμένες μονώσεις πόρτας και μονωτικές επιφάνειες
- χαλασμένοι ή χαλαροί μεντεσέδες πόρτας και κλείστρα
- εγκοπές και χαρακίες στον χώρο ψησίματος ή στην πόρτα.

Εφόσον υπάρχουν ζημιές, μην θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο μικροκυμάτων και συμβουλευτείτε έναν εκπαιδευμένο ειδικό συντήρησης.

- Τοποθετήστε τον φούρνο μικροκυμάτων επάνω σε μια επίπεδη, γερή επιφάνεια. Αυτή πρέπει να είναι σε θέση να φέρει το ίδιο βάρος του φούρνου μικροκυμάτων συν το βάρος του βαρύτερου φαγητού που θα μαγειρευτεί στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τον φούρνο μικροκυμάτων σε σημείο όπου παρουσιάζεται υψηλή θερμοκρασία, υγρασία ή μεγάλη υγρασία αέρα και μην τον τοποθετείτε κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- Για να λειτουργήσει σωστά, ο φούρνος μικροκυμάτων χρειάζεται επαρκή κυκλοφορία αέρα. Αφήστε πάνω από τη συσκευή 20 cm χώρο, πίσω 10 cm και προς τις πλευρές 5 cm.
- Μην καλύπτετε ή μπλοκάρετε ανοίγματα της συσκευής. Μην αφαιρείτε τη βάση του φούρνου μικροκυμάτων.
- Μην θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο μικροκυμάτων, όταν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά ο γυάλινος δίσκος, ο δακτύλιος κύλισης και ο άξονας μετάδοσης κίνησης.
- Προσέξτε να μην παρουσιάζει καμία φθορά το καλώδιο τάσης. Το καλώδιο τάσης απαγορεύεται να περνάει κάτω από τη συσκευή, διαμέσου ή πάνω από καυτές ή αιχμηρές επιφάνειες. Η πρίζα πρέπει να είναι προσιτή χωρίς πρόβλημα, για να μπορεί να τραβηχτεί εύκολα ο ρευματολήπτης σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο μικροκυμάτων σε υπαίθριο χώρο.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΕΙΩΣΗΣ

Η παρούσα συσκευή πρέπει να γειώνεται. Η συσκευή αυτή είναι εφοδιασμένη με ένα καλώδιο, το οποίο διαθέτει έναν αγωγό γείωσης με ακροδέκτη γείωσης. Για τον τελευταίο απαιτείται μια αντίστοιχα εγκατεστημένη και γειωμένη σύνδεση τοίχου. Στην περίπτωση ενός βραχυκυκλώματος η γείωση μειώνει μέσω του καλωδίου γείωσης τον κίνδυνο μιας ηλεκτροπληξίας. Συνιστάται η χρησιμοποίηση ενός ξεχωριστού ηλεκτρικού κυκλώματος, το οποίο τροφοδοτεί αποκλειστικά και μόνο τον φούρνο μικροκυμάτων. Η χρήση υψηλών τάσεων είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιές ή άλλα ατυχήματα, τα οποία προκαλούν βλάβες στη συσκευή.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Η λανθασμένη μεταχείριση του ακροδέκτη γείωσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία.

Υπόδειξη:

Αν έχετε απορίες σχετικά με τη γείωση ή τις υποδείξεις για τα ηλεκτρικά συστήματα, ρωτήστε έναν ηλεκτρολόγο ή έναν ειδικό συντήρησης. Ούτε ο κατασκευαστής, αλλά ούτε και ο έμπορος μπορούν να αναλάβουν την ευθύνη για βλάβη του φούρνου μικροκυμάτων ή για σωματική βλάβη, που οφείλεται στην μη τήρηση των υποδείξεων σχετικά με την ηλεκτρική σύνδεση. Τα καλώδια σε αυτόν τον κύριο αγωγό χαρακτηρίζονται σύμφωνα με τους ακόλουθους κωδικούς με χρώματα: Πράσινο και κίτρινο = Γείωση, Μπλε = ΟΥΔΕΤΕΡΟ, Καφέ = υπό τάση

Τεχνικές υποδείξεις

ΡΑΔΙΟΦΩΝΙΚΕΣ ΠΑΡΕΜΒΟΛΕΣ

Η λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων μπορεί να προκαλέσει παρεμβολές στο ραδιόφωνό σας, στην τηλεόραση ή σε παρόμοιες ηλεκτρικές συσκευές. Εφόσον παρουσιαστούν τέτοιες παρεμβολές, μπορούν να μειωθούν ή να εξουδετερωθούν με τα ακόλουθα μέτρα:

- Καθαρίστε την πόρτα και την μονωτική επιφάνεια του φούρνου μικροκυμάτων.
- Ρυθμίστε εκ νέου την κεραία λήψης του ραδιοφώνου ή της τηλεόρασης.
- Τοποθετήστε τον φούρνο μικροκυμάτων σε μια άλλη θέση από τον δέκτη.
- Απομακρύνετε τον φούρνο μικροκυμάτων από τον δέκτη. Βάλτε τον φούρνο σε μια άλλη πρίζα. Ο φούρνος μικροκυμάτων και ο δέκτης θα πρέπει να συνδέονται σε διαφορετικό τομέα του ηλεκτρικού κυκλώματος.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

- Τακτοποιήστε με επιμέλεια τα τρόφιμα.
- Τα παχύτερα σημεία τοποθετούνται προς την περιφέρεια.
- Προσέξτε τον χρόνο ψησίματος. Επιλέξτε τον μικρότερο αναφερόμενο χρόνο ψησίματος και αυξήστε τον ανάλογα με τις ανάγκες. Τα τρόφιμα που ψήνονται για μεγάλο χρόνο ενδέχεται να καπνίζουν ή να αναφλέγονται.
- Καλύψτε τα τρόφιμα κατά το ψήσιμο με ένα καπάκι. Το καπάκι εμποδίζει το πιτσίλισμα και συμβάλλει στο ομοιόμορφο ψήσιμο των τροφίμων.
- Κατά την παρασκευή των τροφίμων στον φούρνο μικροκυμάτων γυρίστε τα τρόφιμα μια φορά, ώστε να "γίνουν" πιο γρήγορα γεύματα όπως κοτόπουλο ή Χάμπουργκερ.
- Τα μεγάλα τεμάχια τροφίμων, όπως π.χ. ένα ψητό, πρέπει να γυρίζονται τουλάχιστον μια φορά.
- Αναταξινομήστε τεμάχια τροφίμων όπως π.χ. μπιφτέκια μετά το πέρας του μισού χρόνου ψησίματος. Γυρίστε τα και τοποθετήστε τα από το κέντρο προς το άκρο.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΓΙΑ ΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Το ιδανικό υλικό για τον φούρνο μικροκυμάτων είναι διαπερατό από τα μικροκύματα, αφήνει δηλαδή την ενέργεια να διαπεράσει το σκεύος, ώστε να θερμαίνονται τα τρόφιμα. Χρησιμοποιήστε μόνο αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτή τη συσκευή. Τα μικροκύματα δεν διαπερνούν το μέταλλο. Για τον λόγο αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μεταλλικά δοχεία ή μεταλλικά σκεύη. Κατά το ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων μην χρησιμοποιείται προϊόντα από ανακυκλωμένο χαρτί. Αυτά μπορεί να περιέχουν μικροσκοπικά μεταλλικά τεμάχια, τα οποία ενδέχεται να δημιουργήσουν σπινθήρες ή / και πυρκαγιές. Συνιστάται η χρήση στρογγυλών / οβάλ σκευών αντί των γωνιακών / επιμηκών, επειδή τα τρόφιμα καίγονται εύκολα στις γωνιακές περιοχές.

Ο κατωτέρω πίνακας είναι ένα γενικό βοήθημα για την επιλογή των κατάλληλων σκευών.

ΣΚΕΥΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	ΓΚΡΙΛ	ΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
Γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα	Ναι	Ναι	Ναι
Γυαλί μη ανθεκτικό στη θερμότητα	Όχι	Όχι	Όχι
Πυρίμαχα κεραμικά σκεύη	Ναι	Ναι	Ναι
Πλαστικά σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων	Ναι	Όχι	Όχι
Χαρτί κουζίνας	Ναι	Όχι	Όχι
Μεταλλικός δίσκος	Όχι	Ναι	Όχι
Μεταλλικό πλαίσιο	Όχι	Ναι	Όχι
Αλουμινοχαρτο & δοχείο μεμβράνης	Όχι	Ναι	Όχι



Μέρη και στοιχεία χειρισμού

4 ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΜΕΡΩΝ

- ① Διάταξη θέρμανσης
- ② Γυάλινος δίσκος
- ③ Άνοιγμα αερισμού
- ④ Στοιχείο χειρισμού
- ⑤ Μεταλλικό πλαίσιο / Γκριλ
- ⑥ Ασφάλιση πόρτας
- ⑦ Άξονας κίνησης
- ⑧ Κυλιόμενος δακτύλιος
- ⑨ Παράθυρο μικροκυμάτων

Ασφάλιση πόρτας ⑥:

Τραβήξτε τη λαβή για να ανοίξετε την πόρτα. Με το άνοιγμα της πόρτας κατά την διαδικασία ψησίματος διακόπτεται η λειτουργία, ενώ το ρυθμισμένο πρόγραμμα ή η λειτουργία διατηρούνται. Η διαδικασία ψησίματος συνεχίζεται, όταν κλείσει η πόρτα και πατηθεί το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ.

Γυάλινος δίσκος ②:

Αφήνετε τον γυάλινο δίσκο με τον κυλιόμενο δακτύλιο ⑧ πάντα στη συσκευή κατά τη λειτουργία. Με τον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο εξασφαλίζεται μια ομοιόμορφη κατανομή ενέργειας και μικροκυμάτων.

Μεταλλικό πλαίσιο / Γκριλ ⑤:

Χρησιμοποιήστε το μεταλλικό πλαίσιο για το γκριλ. Τοποθετήστε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα πιάτο κάτω από το μεταλλικό πλαίσιο. Με τον τρόπο αυτό συγκρατούνται πιτσιλίσματα λίπους και τροφίμων
Προσοχή: Το μεταλλικό πλαίσιο επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο επάνω στην γυάλινη πλάκα. Για να βγάλετε το φαγητό μετά το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε πιάστρες κ.ο.κ. Προσέξτε ότι ο εσωτερικός χώρος της συσκευής μπορεί να είναι πολύ ζεστός και ότι πρέπει να κάνετε τους χειρισμούς σας με την ανάλογη προσοχή.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

① ΜΕΝΟΥ-ΟΘΟΝΗ ΠΡΟΓΡΑΜΑΤΙΣΜΟΥ

Φαίνονται ο χρόνος ψησίματος, η ισχύς, το πρόγραμμα και η ώρα.

② ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ

Ρύθμιση ώρας, χρόνου ψησίματος ή βάρους. Πατήστε τα ανάλογα αριθμητικά πεδία.

③ ΠΛΗΚΤΡΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Ενεργοποίηση προγραμμάτων ταχείας επιλογής – για τα ψήσιμο συνηθισμένων τροφίμων.

④ ΡΟΛΟΙ (CLOCK)

Ρύθμιση ψηφιακού ρολογιού.

⑤ ΙΣΧΥΣ (POWER)

Εκκίνηση μικροκυμάτων – Πατήστε το πλήκτρο μια φορά ή πολλές φορές, για να επιλέξετε την βαθμίδα ισχύος.

⑥ ΓΚΡΙΛ /ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (GRILL/COMBI)

Επιλογή διαδικασίας ψησίματος – Πατήστε τρεις φορές.

⑦ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΒΑΡΟΣ (WEIGHT DEFROST)

Προγραμματισμένο ξεπάγωμα – βασισμένο στο βάρος των τροφίμων.

⑧ ΞΕΠΑΓΩΜΑ (JET DEFROST)

Λειτουργία ταχέως ξεπαγώματος, κατά το οποίο οι χρόνοι ξεπαγώματος και ηρεμίας εναλλάσσονται γρήγορα, για να ξεπαγώσουν τα τρόφιμα γρήγορα και αποτελεσματικά.

⑨ ΠΡΟΡΥΘΜΙΣΗ (PRE-SET)

Αυτή η καθυστέρηση εκκίνησης σας επιτρέπει να εισάγετε τρόφιμα στον φούρνο μικροκυμάτων και να τα προγραμματίσετε έτσι, ώστε να ψηθούν σε μεταγενέστερη χρονική στιγμή.

⑩ ΜΝΗΜΗ (MEMORY)

χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση ενός πολυβάθμιου προγράμματος ψησίματος.

⑪ ΕΚΚΙΝΗΣΗ (START)

Πατήστε το πλήκτρο για να ξεκινήσει η διαδικασία ψησίματος. Οι λανθασμένοι χειρισμοί σηματοδοτούνται από δύο διαδοχικούς προειδοποιητικούς ήχους.

⑫ ΤΑΧΕΙΑ ΕΚΚΙΝΗΣΗ (QUICK START)

Πατήστε, για να εκκινηθεί η συσκευή γρήγορα με την πλήρη ισχύ μικροκυμάτων.

⑬ ΣΤΟΠ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ (STOP/CANCEL)

Πατήστε για να διαγράψετε μια εισαγόμενη τιμή πριν από τη ρύθμιση ενός προγράμματος ψησίματος. Πατήστε μια φορά, για να διακόψετε προσωρινά τη διαδικασία ψησίματος / βρασίματος, και δύο φορές, για να διακόψετε τελείως. Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο πατημένο, για να ρυθμιστεί η ασφάλεια παιδιών.



Χειρισμός

5 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Κατά την αφή των πλήκτρων ακούγεται ένας σύντομος ήχος που επιβεβαιώνει την αφή και την επιλογή του προγράμματος.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης ρολογιού **CLOCK** (CLOCK) μια φορά για την 12ωρη ένδειξη της ώρας και δύο φορές για την 24ωρη ένδειξη της ώρας. Στη συνέχεια, πατήστε τα αντίστοιχα αριθμητικά πεδία για την ρύθμιση της ώρας της ημέρας.

Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε την ώρα 6:00 σε π.μ. ή μ.μ.:

- Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης της ώρας **CLOCK**, η οθόνη δείχνει ώρα 12 (12ωρη ένδειξη) ή πατήστε δύο φορές το πλήκτρο ρύθμισης της ώρας **CLOCK**, η οθόνη δείχνει ώρα 24 (24ωρη ένδειξη).
- Πατήστε το πλήκτρο του ενός λεπτού τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 6:00 (ή 18:00 για 24ωρη ένδειξη).
- Για επιβεβαίωση πατήστε εκ νέου το πλήκτρο ρύθμισης ώρας **CLOCK**. Σε περίπτωση εισαγωγής λανθασμένων τιμών ώρας, π.χ. 6:70 ή 25:40, εμφανίζεται στην οθόνη μετά την επιβεβαίωση αυτής της λανθασμένης εισαγωγής με το πλήκτρο **ΩΡΑ** κι πάλι η ένδειξη 12 H ή 24 H. Μπορείτε τώρα να εισάγετε την σωστή ώρα. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος / βρασίματος μπορείτε να ελέγξετε την ώρα, πατώντας το πλήκτρο ρύθμισης ώρας **CLOCK**.

ΒΡΑΣΙΜΟ ΚΑΙ ΨΗΣΙΜΟ

ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Για να μαγειρεύετε ή να ψήνετε με τον φούρνο μικροκυμάτων, θα πρέπει να ρυθμιστούν ο χρόνος και η ισχύς. Ο μεγαλύτερος χρόνος βρασίματος / ψησίματος που μπορεί να ρυθμιστεί με το πάτημα των αριθμητικών πεδίων είναι 99 λεπτά και 99 δευτερόλεπτα.

Παράδειγμα: Ας υποθέσουμε ότι θέλετε να εισάγετε κάτι στον φούρνο μικροκυμάτων για 5 λεπτά, με το 60% της ισχύος των μικροκυμάτων.

- Πατήστε τρεις φορές το πλήκτρο **ΙΣΧΥΣ (POWER)**.
- Πατήστε πέντε φορές το πλήκτρο του ενός λεπτού.
- Πατήστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ**.

Υπόδειξη: Πατήστε κατά τη διαδικασία ψησίματος / βρασίματος το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ**, για να εμφανιστεί για 3 δευτερόλεπτα η ένδειξη της ισχύος.

Πλήκτρο **ΙΣΧΥΣ (POWER)**

Με πολλαπλό πάτημα του πλήκτρου **ΙΣΧΥΣ (POWER)** επιλέγετε έναν από τους ακόλουθους βαθμούς ισχύος για τη λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων:

Πάτημα	Ισχύς	Περιγραφή
1x	100%	Υψηλή
2x	80%	Υψηλή προς μεσαία
3x	60%	Μεσαία
4x	40%	Χαμηλή προς μεσαία
5x	20%	Χαμηλή

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΚΡΙΛ

Προσοχή κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κατά τη χρήση της λειτουργίας «GRILL» το εσωτερικό του φούρνου αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες. Φροντίστε ώστε να φοράτε πάντοτε γάντια όταν χειρίζεστε καυτά φαγητά ή πιάτα ή όταν τα αφαιρείτε από το φούρνο.

Η λειτουργία γκριλ είναι χρήσιμη κυρίως για λεπτές φέτες κρέατος, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα ή τεμάχια κοτόπουλου. Είναι κατάλληλη και για σάντουιτς και Gratings.

Παράδειγμα: ας υποθέσουμε ότι θέλετε να ψησετε κάτι για 12 λεπτά.

- Πατήστε μια φορά το πλήκτρο **Γκριλ/Συνδυασμός**.
- Πατήστε μια φορά το πλήκτρο των 10 λεπτών και δύο φορές το πλήκτρο του ενός λεπτού.
- Πατήστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ**.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Συνδυασμός 1:

Ο μεγαλύτερος χρόνος ψησίματος / βρασίματος σε αυτή τη ρύθμιση ισούται με 99 λεπτά και 99 δευτερόλεπτα. 30 % του χρόνου για ψήσιμο με μικροκύματα, 70 % για κανονικό ψήσιμο. Συνιστάται για ψάρι, πατάτες ή Gratings.

Συνδυασμός 2:

55 % του χρόνου για ψήσιμο με μικροκύματα, 45 % για κανονικό ψήσιμο. Χρησιμοποιείται για πουτίγκες, πατάτες σε αλουμινοχαρτο και πουλερικά.

Παράδειγμα: Ας υποθέσουμε ότι θέλετε να ρυθμίσετε τον φούρνο μικροκυμάτων για 25 λεπτά σε συνδυασμένη λειτουργία.

- Πατήστε το πλήκτρο **Γκριλ/Συνδυασμός** δύο ή τρεις φορές.
- Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο των 10 λεπτών και πέντε φορές το πλήκτρο του ενός λεπτού.
- Πατήστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ**.

ΠΛΗΚΤΡΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για τρόφιμα, τα οποία πρόκειται να παρασκευαστούν με τον ακόλουθο τρόπο ψησίματος / βρασίματος, δεν απαιτείται η εισαγωγή της διάρκειας ψησίματος και του βαθμού ισχύος. Αρκεί να εισάγετε τι είδος τροφίμου πρόκειται να ψηθεί / βραστεί, καθώς και το βάρος του τροφίμου. Για τον σκοπό αυτό πατήστε το σωστό πλήκτρο, ανάλογα με την απεικόνιση των τροφίμων επάνω σε αυτά. Στη συνέχεια εμφανίζεται μια σειρά προρυθμισμένων παραμέτρων βάρους. Επιλέξτε αυτή την παράμετρο που αντιστοιχεί στο βάρος του τροφίμου που έχετε τοποθετήσει στον φούρνο μικροκυμάτων. Ο φούρνος μικροκυμάτων αρχίζει με το ψήσιμο / βράσιμο, μόλις πατηθεί το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ**.

Παράδειγμα: Για να ψησετε π.χ. 400 g ψάρι, ακολουθείτε τα ακόλουθα βήματα:

- Πατήστε το πλήκτρο **ΣΤΟΠ / ΔΙΑΓΡΑΦΗ**.
- Πατήστε τρεις φορές το πλήκτρο **ΨΑΡΙ**.
- Πατήστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ**.

Χειρισμός

Εισαγωγή των δεδομένων βάρους των τροφίμων:

Οι παράμετροι βάρους απαιτούνται για τον καθορισμό του απαιτούμενου χρόνου ψησίματος.

Κατά το πάτημα των πλήκτρων συμβόλων, μια ή πολλές φορές, εμφανίζονται στην οθόνη μια σειρά προρυθμισμένων παραμέτρων βάρους. Για ροφήματα και πλήρη κύρια γεύματα ο αριθμός των μερίδων. Μόλις εμφανιστεί το σωστό νούμερο που αντιστοιχεί στο βάρος των τροφίμων που πρόκειται να παρασκευαστούν, πατήστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ **Ⓜ**.

Υπόδειξη:

Σε ορισμένα τρόφιμα μπορεί να είναι αναγκαίο να ανοιχθεί η πόρτα μετά το ήμισυ του χρόνου ψησίματος. Έτσι μπορείτε να ελέγξετε αν το τρόφιμο έχει γίνει ή αν θα πρέπει να το γυρίσετε. Με τον τρόπο αυτό πετυχαίνετε ένα ομοιόμορφο ψήσιμο. Προσέξτε εδώ όμως να εισάσετε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό των ζεστών τροφίμων εντός του φούρνου μικροκυμάτων. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, κλείστε απλά την πόρτα. Ο φούρνος μικροκυμάτων συνεχίζει αυτόματα για τη διάρκεια του υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΒΑΡΟΣ

Η συσκευή επιτρέπει το ξεπάγωμα κρεάτων, πουλερικών και θαλασσιών. Ο χρόνος και η ισχύς ξεπαγώματος ρυθμίζονται αυτόματα μόλις προγραμματιστεί το βάρος του τροφίμου.

Ο ακόλουθος πίνακας δείχνει το μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος για κάθε κατηγορία:

Ομάδα τροφίμων	Μέγιστο βάρος	Ένδειξη οθόνης
Κρέας	2.300 g	d 1
Πουλερικά	4.000 g	d 2
Θαλασσινά	1.000 g	d 3

Παράδειγμα: Ας υποθέσουμε ότι θέλετε να ξεπαγώσετε 600 g καβούρια.

- Εισάγετε τα καβούρια στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Πατήστε τρεις φορές το πλήκτρο ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΡΥΘΜΙΣΗ ΒΑΡΟΥΣ **Ⓜ**.
- Πατήστε έξι φορές το πλήκτρο 0,1 kg (1 kg=1000), για να εισάγετε το βάρος.
- Πατήστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ **Ⓜ**.

Στα τρόφιμα, των οποίων το βάρος υπερβαίνει τα επιτρεπόμενα ανώτατα όρια για το ξεπάγωμα, χρησιμοποιήστε την λειτουργία ταχέως ξεπαγώματος. Αν το βάρος που έχει εισαχθεί βρίσκεται πάνω από το μέγιστο βάρος που αναγράφεται στον πίνακα, η οθόνη αδειάζει αυτόματα, ώστε να είναι δυνατή μια νέα εισαγωγή.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Κατά την λειτουργία ΞΕΠΑΓΩΜΑ πρέπει να εισαχθεί ο χρόνος ξεπαγώματος.

Παράδειγμα: Θέλετε να ρυθμίσετε τον φούρνο μικροκυμάτων για 5 λεπτά στη λειτουργία ΞΕΠΑΓΩΜΑ.

- Πατήστε το πλήκτρο ΞΕΠΑΓΩΜΑ **Ⓜ**.

- Πατήστε πέντε φορές το πλήκτρο του ενός λεπτού.
- Πατήστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ **Ⓜ**.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΒΑΘΜΙΔΩΝ

Η συσκευή μπορεί να προγραμματιστεί έτσι, ώστε να εκτελεί πολλαπλές λειτουργίες διαδοχικά.

Παράδειγμα: Θέλετε να ρυθμίσετε το ακόλουθο πρόγραμμα:

1. ΞΕΠΑΓΩΜΑ;
2. Ψήσιμο/βράσιμο στο φούρνο μικροκυμάτων;
3. Γκριλ.

Για το σκοπό αυτό διεξάγετε τα ακόλουθα βήματα:

1. Πατήστε μια φορά το πλήκτρο ΣΤΟΠ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ **Ⓜ**, για να διαγραφούν τυχούσες υπάρχουσες ρυθμίσεις.
2. Πατήστε το πλήκτρο **Ⓜ** για να εισάγετε το πρόγραμμα ΞΕΠΑΓΩΜΑ.
3. Εισάγετε μέσω των αριθμητικών πλήκτρων **Ⓜ** τον χρόνο ψησίματος και την βαθμίδα ισχύος μέσω του πλήκτρου ΙΣΧΥΣ (POWER) **Ⓜ**.
4. Πατήστε το πλήκτρο ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ **Ⓜ**.
5. Πατήστε το πλήκτρο **Ⓜ** (εισαγωγή προγράμματος γκριλ).
6. Πατήστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ **Ⓜ**.

Υπόδειξη:

Η λειτουργία ΞΕΠΑΓΩΜΑ και ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΡΥΘΜΙΣΗ ΒΑΡΟΥΣ θα μπορούν να είναι τμήμα προγραμμάτων, μόνο όταν αυτές οι λειτουργίες εισάγονται πρώτες-πρώτες.

Στην οθόνη εμφανίζεται ποια φάση του προγράμματος διεξάγεται αυτή τη στιγμή από τη συσκευή. Μετά το πέρας του συνολικού χρόνου ακούγονται τέσσερις χαρακτηριστικοί ήχοι.

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να εκκινήσετε τη συσκευή σε μια μεταγενέστερη χρονική στιγμή.

Παράδειγμα: Ας υποθέσουμε ότι το ρολόι δείχνει 11:10 και θέλετε να ρυθμίσετε τη συσκευή έτσι, ώστε να γίνει εκκίνηση στις 11:30.

Για το σκοπό αυτό διεξάγετε τα ακόλουθα βήματα:

1. Πατήστε το πλήκτρο ΠΡΟΡΥΘΜΙΣΗ **Ⓜ**.
2. χρησιμοποιήστε τα αριθμητικά πλήκτρα **Ⓜ**, για να εισάγετε ως ώρα εκκίνησης τις 11:30.
3. ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
4. Πατήστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ **Ⓜ**. (Η ένδειξη της οθόνης για την ΠΡΟΡΥΘΜΙΣΗ αναβοσβήνει)

Υπόδειξη:

Προσέξτε αν τα τρόφιμα βρίσκονται στον φούρνο μικροκυμάτων, πριν γίνει εκκίνηση της διαδικασίας βρασίματος / ψησίματος.

Χειρισμός / Καθαρισμός

ΤΑΧΕΙΑ ΕΚΚΙΝΗΣΗ

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας επιτρέπει την γρήγορη ενεργοποίηση της συσκευής.

Πατήστε μια ή περισσότερες φορές το πλήκτρο **TAXEIA ΕΚΚΙΝΗΣΗ**, για να ρυθμιστεί ο χρόνος Ψήσιμο / μαγείρεμα ανά βήματα των 30 δευτερολέπτων. Ο φούρνος μικροκυμάτων ξεκινάει αμέσως να λειτουργεί με πλήρη ισχύ.

1 x πάτημα = 0:30 λεπτά

2 x πάτημα = 1:00 λεπτά

3 x πάτημα = 1:30 λεπτά κοκ

Παράδειγμα: Θέλετε σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας να λειτουργήσει τον φούρνο μικροκυμάτων για δύο λεπτά:

- Πατήστε τέσσερις φορές το πλήκτρο TAXEIA ΕΚΚΙΝΗΣΗ, και η συσκευή ξεκινάει να λειτουργεί με την πλήρη ισχύ. Μπορείτε κατά τη λειτουργία να επιμηκύνετε τον χρόνο ψησίματος/βρασίματος, πατώντας το πλήκτρο αυτό.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ

Ενεργοποιήστε αυτή τη ρύθμιση, για να εμποδίσετε την χωρίς εποπτεία θέση σε λειτουργία της συσκευής από μικρά παιδιά.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **lock**, και η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, όσο είναι ενεργοποιημένη αυτή η ασφάλεια παιδιών.

- **Ρύθμιση της ασφάλειας παιδιών (LOCK):**
Κρατήστε το πλήκτρο ΣΤΟΠ / ΔΙΑΓΡΑΦΗ για 3 δευτερόλεπτα πατημένο. Αρχικά ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος, και στη συνέχεια εμφανίζεται η ένδειξη **lock** στην οθόνη.
- **Απενεργοποίηση ασφάλειας παιδιών:**
Κρατήστε ξανά το πλήκτρο ΣΤΟΠ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ πατημένο για 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να σβήσει από την οθόνη η ένδειξη **lock**.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗΣ

Μετά το πέρας κάθε προγράμματος ψησίματος / μαγειρέματος σηματοδοτούν τρεις χαρακτηριστικοί ήχοι το πέρας των διαδικασιών. Ατή η αυτόματη λειτουργία υπενθύμισης επαναλαμβάνεται κάθε δύο λεπτά, μέχρι είτε να ανοιχθεί η πόρτα της συσκευής, είτε να πατηθεί το πλήκτρο ΣΤΟΠ/ΔΙΑΓΡΑΦΗ.

6 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από τον καθαρισμό, απενεργοποιήστε τον φούρνο μικροκυμάτων και βγάλτε τον ρευματολήπτη από την πρίζα.

- Διατηρείτε το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων πάντοτε καθαρό.
- Αν προσκολληθούν πιτσιλίσματα τροφίμων ή χυμένα υγρά στα τοιχώματα του φούρνου μικροκυμάτων, τότε καθαρίστε τα με ένα βρεγμένο πανί.
- Αν ο φούρνος μικροκυμάτων παρουσιάζει μεγαλύτερη ρύπανση, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα ήπιο υγρό πιάτων.
- Αποφεύγετε τη χρήση σπρέι καθαρισμού και άλλων δυνατών μέσων καθαρισμού, διότι μπορούν να δημιουργήσουν λεκέδες, λωρίδες ή θόλωμα της επιφάνειας της πόρτας.
- Τα εξωτερικά τοιχώματα θα πρέπει να καθαρίζονται με ένα υγρό πανί.
- Για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων, δεν θα πρέπει να διεισδύει νερό στα ανοίγματα αερισμού.
- Αφαιρέστε τακτικά πιτσιλίσματα ή λεκέδες. Καθαρίστε την πόρτα, το παράθυρο αμφίπλευρα, τις μονώσεις της πόρτας και τα γειτονικά στοιχεία με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά.
- Φροντίστε να μην βραχεί το στοιχείο χειρισμού. Κατά τον καθαρισμό του στοιχείου χειρισμού αφήνετε την πόρτα ανοιχτή, για να μην είναι δυνατή μια ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου μικροκυμάτων.
- Εφόσον μέσα ή γύρω από την εξωτερική πλευρά της πόρτας της συσκευής συμπυκνωθούν υδρατμοί, σκουπίστε τους με ένα μαλακό πανί. Αυτό μπορεί να γίνει, όταν ο φούρνος μικροκυμάτων λειτουργεί σε περιβάλλον με μεγάλη υγρασία. Αυτό είναι τελείως φυσιολογικό.
- Καθαρίστε και το τζάμι τακτικά. Ξεπλύνετε την πλάκα με ζεστό σαπουνόνερο ή στον νιπτήρα.
- Επίσης, θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και ο κυλιόμενος δακτύλιος και η πόρτα της συσκευής, για να αποτραπεί μια υπερβολική ανάπτυξη θορύβων. Σκουπίστε απλά το πάτωμα του φούρνου μικροκυμάτων με ένα απαλό καθαριστικό. Ο κυλιόμενος δακτύλιος μπορεί να πλυθεί με απαλό σαπουνόνερο ή στον νιπτήρα. Προσέξτε όταν αφαιρείται και λόγους καθαρισμού τον κυλιόμενο δακτύλιο από το πάτωμα του χώρου ψησίματος. Τοποθετήστε τον ξανά στην αρχική του θέση.
- Αντιμετωπίστε τακτικά τις οσμές. Τοποθετήστε στον φούρνο μικροκυμάτων ένα βαθύ σκεύος μικροκυμάτων με ένα φλιτζάνι με νερό, χυμό και φλούδα λεμονιού. Θερμαίνετε το σκεύος για 5 λεπτά. Ξεβγάλατε επιμελώς και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
- Αν χρειαστεί να αντικαταστήσετε μια λάμπα στον φούρνο μικροκυμάτων, αποταθείτε σε έναν έμπορο ή ρωτήστε το τμήμα συντήρησης μας (βλέπε καρτέλα εγγύησης).

Διάθεση απορριμμάτων / Εγγύηση

7 ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ / ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Η συσκευασία αποτελείται αποκλειστικά από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά. Μπορεί να απορριφθεί σε τοπικούς κάδους ανακύκλωσης.

Για τις δυνατότητες απόρριψης των παλιών μηχανημάτων μπορείτε να απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες του Δήμου ή της Κοινότητάς σας.

8 ΕΓΓΥΗΣΗ

Παρέχεται εγγύηση 3 χρόνων που ισχύει από την ημερομηνία αγοράς. Η παραγωγή και ο έλεγχος της συσκευής πριν από την παράδοση έγιναν με προσοχή και υπευθυνότητα. Σε περίπτωση που προκύψουν σφάλματα κατά τη λειτουργία της, παρακαλείσθε να αποστείλετε τη συσκευή μέσα στην αρχική συσκευασία της μαζί με τα σχετικά έγγραφα αγοράς (σε περίπτωση που υπάρχουν) στην προαναφερθείσα διεύθυνση του τμήματος σέρβις. Οι βλάβες που οφείλονται σε μη ορθό χειρισμό της συσκευής καθώς και τα ανταλλακτικά δεν καλύπτονται από την εγγύηση.



Houston Service
Kalothanassi G. Amalia
10-12 Thiatiron Str.
14231 N.Ionia Athens
Tel.: 2 10-2 79 08 65
Fax: 2 10-2 79 69 82

e-mail: support.gr@kompernass.com

Απόψυξη

9

Κατάψυξη και απόψυξη – διαδικασία

Ο φούρνος μικροκυμάτων αποτελεί μια ιδανική συσκευή για να πραγματοποιήσετε απόψυξη κατεψυγμένης τροφής ομοιόμορφα και γρήγορα.

Για τη διαδικασία απόψυξης η επιλογή ισχύος, ο χρόνος απόψυξης και αναμονής εξαρτώνται από την σύνθεση και την ποσότητα των τροφίμων.

Τα μικροκύματα εισχωρούν πάντα στα τρόφιμα από έξω προς τα μέσα.

Γι αυτό δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί απόψυξη μεγάλων κομματιών έως το κέντρο τους, επειδή σε μια τέτοια περίπτωση τα εξωτερικά στρώματα ενδέχεται μάλιστα να ψηθούν.

Η σωστή απόψυξη ξεκινά ήδη από την κατάψυξη της τροφής. Χωρίστε τις ποσότητες προσεκτικά σε όσο το δυνατόν γίνεται μικρές και επίπεδες μερίδες που εξυπηρετούν τις ανάγκες του νοικοκυριού σας. Προσέξτε επίσης το μέγεθος των διάφορων μπολ ή πιάτων με τα οποία πρόκειται αργότερα να αποψύξετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων.

Στον ακόλουθο πίνακα απόψυξης παρουσιάζονται συνοπτικά οι χρόνοι απόψυξης για τα βασικά τρόφιμα. Δίπλα στο χρόνο και την ποσότητα αναγράφεται και ο λεγόμενος "χρόνος αναμονής". Πρόκειται για το χρόνο εξίσωσης της θερμοκρασίας, κατά τη διάρκεια του οποίου η εναπομένουσα θερμότητα των στρώσεων που έχουν αποψυχθεί μεταφέρεται προς το κέντρο στις στρώσεις που είναι ενδεχομένως ακόμη κατεψυγμένες. Αφήστε την τροφή κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής στον απενεργοποιημένο φούρνο μικροκυμάτων ή έξω από τη συσκευή. Ενδέχεται να υπάρξουν αποκλίσεις από τις αναγραφόμενες τιμές. Αυτές εξαρτώνται από ποικίλους παράγοντες που σχετίζονται με τα τρόφιμα.

Χρησιμοποιήστε την ενσωματωμένη λειτουργία ΑΠΟΨΥΞΗ (JET DEFROST).

- Πατήστε το πλήκτρο ΑΠΟΨΥΞΗ (JET DEFROST) ④.
- Εισαγάγετε το χρόνο απόψυξης στα αριθμητικά πεδία ②.
- Πατήστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ (START) ①.

Πίνακας απόψυξης

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΒΑΡΟΣ/ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΟΝΗΣ	ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ/ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Ψωμάκια	150 γρ. / 2 κομμάτια	περίπου 1 λεπτό		
Ψωμί	500 γρ.	8 -10 λεπτά	10 -20 λεπτά	
Τούρτα	400-800 γρ.	8 -12 λεπτά	90 -120 λεπτά	πραγματοποιήστε μια σύντομη μόνο απόψυξη της τούρτας
Βούτυρο	250 γρ.	περίπου 1 λεπτό	20 -30 λεπτά	αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε το βούτυρο σε ένα πιάτο
Τυρί (κομμάτι)	500 γρ.	5 -6 λεπτά	60 -90 λεπτά	γυρίστε το κομμάτι μια φορά από την άλλη πλευρά μετά από μισή ώρα
Αλλαντικά	250 γρ.	περίπου 3 λεπτά	10 -15 λεπτά	γυρίστε τα αλλαντικά μια φορά από την άλλη πλευρά μετά από μισή ώρα και χωρίστε τις φέτες με ένα μαχαίρι πριν από το χρόνο αναμονής
Φράουλες	250 γρ.	περίπου 8 λεπτά	5 -10 λεπτά	αποψύξτε τις φράουλες ή άλλα φρούτα σε ένα σκεύος με καπάκι. Ανακατέψτε προσεκτικά μία φορά μετά από το μισό χρόνο

Για την απόψυξη κρέατος, πουλερικών και θαλασσιών, διαβάστε το κεφάλαιο ΑΠΟΨΥΞΗ ΚΑΤΑ ΒΑΡΟΣ που βρίσκεται στις οδηγίες χρήσης που παρέχονται μαζί με τη συσκευή.

Μαγείρεμα

10

Μαγείρεμα – διαδικασία ...

Για το μαγείρεμα τροφίμων χρησιμοποιείτε πάντα (εκτός κι αν παρέχονται διαφορετικές οδηγίες) ένα σκεύος με καπάκι κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων.

Οι οδηγίες μαγειρέματος αφορούν σε τρόφιμα με θερμοκρασία ψύξης. Αρχικά αποψύξτε τα τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρέψετε.

Υπόδειξη: Για κατεψυγμένα λαχανικά (-18 °C, 300-450 γρ. περίπου) ο χρόνος απόψυξης ενδέχεται να κυμαίνεται από 5 έως 15 λεπτά. Τηρείτε τις οδηγίες που ενδεχομένως υπάρχουν στη συσκευασία. Προετοιμάστε κατάλληλα τα λαχανικά πλένοντας και καθαρίζοντας τα.

Λάβετε απαραίτητως υπόψη τις διάφορες οδηγίες προετοιμασίας.

Ενώ για ορισμένα τρόφιμα η προσθήκη υγρού είναι απαραίτητη (για τα λαχανικά κατά κανόνα 1-2 κουταλιές της σούπας ανά 100 γρ.), δεν προστίθεται υγρό π.χ. στα αγγούρια, τα κρεμμύδια, τα μανιτάρια και το σπανάκι.

Αλλα τρόφιμα αντιθέτως πρέπει να ανακατευτούν τουλάχιστον μία φορά κατά το μαγείρεμα.

Ο λεγόμενος "χρόνος αναμονής" είναι πολύ σημαντικός, όπως και στην απόψυξη άλλωστε. Η εξίσωση της θερμοκρασίας και η σχετική αναμονή μετά το μαγείρεμα θα πρέπει να διαρκεί από 5 έως 10 λεπτά. Αφήστε την τροφή κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου αναμονής είτε στον απενεργοποιημένο φούρνο μικροκυμάτων είτε έξω από τη συσκευή.

Στα λαχανικά μπορείτε να προσθέσετε μπαχαρικά ή ενδεχομένως λίγο βούτυρο μετά την πάροδο του χρόνου αναμονής.

Για πληροφορίες σχετικά με τον ενδεικνυόμενο χρόνο προετοιμασίας των οστρακοειδών ή των κατεψυγμένων έτοιμων τροφίμων σε φούρνο μικροκυμάτων ανατρέξτε στη συσκευασία τους.

Οι πληροφορίες που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα θεωρούνται μονάχα ενδεικτικές.

Οι οδηγίες προετοιμασίας είναι σημαντικές

Λάβετε υπόψη το χρόνο αναμονής

Πίνακας μαγειρέματος

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΒΑΡΟΣ/ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΥΓΡΟΥ	WATT/ ΙΣΧΥΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ	ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
Βραστάς πατάτες	250 γρ.	3 κουταλιές της σούπας νερό	960 watt	περίπου 5 λεπτά	κατά τον δυνατό ισομεγέθη κομμάτια – χύστε το νερό αμέσως μετά την πάροδο του χρόνου μαγειρέματος
Ζυμαρικά	125 γρ.	600 ml νερό	720 watt	περίπου 5 λεπτά	αρχικά βράστε το νερό στα 960 W (περίπου 7 λεπτά) Προσθέστε τα ζυμαρικά και μαγειρέψτε χωρίς το καπάκι
Ρύζι	100 γρ.	300 ml νερό	960 watt	περίπου 3-4 λεπτά	Ο χρόνος παραμονής του στο νερό για να φουσκώσει εξαρτάται από το είδος του ρυζιού. Το μαύρο ρύζι χρειάζεται περισσότερο χρόνο.
Κουνουπίδι σούπας νερό	400 γρ.	4 κουταλιές της	960 watt	περίπου 6-7 λεπτά	Οι ίδιες τιμές ισχύουν και για το μπρόκολο
Αρακάς	300 γρ.	3 κουταλιές της σούπας νερό	960 watt	περίπου 3-4 λεπτά	
Σπανάκι	500 γρ.	–	960 watt	περίπου 6 λεπτά	
Μανιτάρια	400 γρ.	–	960 watt	περίπου 5-6 λεπτά	προσθέστε λίγο βούτυρο πριν από το μαγείρεμα
Φιλέτο ψαριού	400-600 γρ.	δείτε την υπόδειξη	720 watt	περίπου 8-12 λεπτά	Ανά 100 γρ. ψαριού προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας νερό, λεμόνι, ζωμό ή κρασί

Ψήσιμο στο γκριλ

11

Ψήσιμο στο γκριλ – διαδικασία

Για το ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε πάντα τη μεταλλική σχάρα ⑤. Αρχικά τοποθετήστε ένα μεγάλο πιάτο ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες κάτω από τη σχάρα. Με τον τρόπο αυτό θα συγκεντρώσετε τα υγρά/το λίπος, το ζωμό και τις ακαθαρσίες που πετάνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Η λειτουργία ψησίματος στο γκριλ (Grill) ενδείκνυται για λεπτές φέτες κρέατος, για ψάρι, μπιφτέκια, σουβλάκι, λουκάνικα ή κομμάτια κοτόπουλου. Μπορείτε επίσης να ψήσετε ψωμί τοστ ή ψωμάκια στο γκριλ (ανατρέξτε στις "ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ") όπως επίσης και ψωμί τοστ με επικάλυψη διαφόρων υλικών (π.χ. Χαβάν).

Μπορείτε να επιλέξετε απευθείας τη λειτουργία ⑥ του γκριλ ή για ορισμένες τροφές να την επιλέξετε μέσω των πλήκτρων ταχείας επιλογής ③ με τα εικονίδια μενού.

Για ορισμένα τρόφιμα και συγκεκριμένα για τον τρόπο προετοιμασίας τους προσφέρεται μάλιστα ένας συνδυασμός μαγειρέματος και ψησίματος στο γκριλ. Και στις δύο δυνατές λειτουργίες πραγματοποιούνται οι ανάλογοι χρόνοι μαγειρέματος και ψησίματος στο γκριλ. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο "ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ" στις οδηγίες χρήσης που παρέχονται μαζί με τη συσκευή.

Προετοιμάστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε στο γκριλ ακριβώς όπως συνηθίζατε έως τώρα. Για παράδειγμα, αφαιρέστε πρώτα τα λέπια του ψαριού. Τρίψτε τα πουλερικά με μπαχαρικά και ψήστε τα μπούτια του κοτόπουλου πάντα από την πλευρά με την πέτσα πρώτα.

Γυρίστε την τροφή από την άλλη πλευρά μετά τον πρώτο αναγραφόμενο χρόνο ψησίματος.

Η αναγραφόμενη τιμή 1 αντιστοιχεί στο χρόνο ψησίματος της μίας πλευράς, ενώ η τιμή 2 στο χρόνο ψησίματος της άλλης πλευράς.

Υπόδειξη: Εισαγάγετε οπωσδήποτε ξεχωριστά τους δύο χρόνους για τις δύο πλευρές.

Ενδέχεται να υπάρξουν αποκλίσεις από τις αναγραφόμενες τιμές. Αυτές εξαρτώνται από ποικίλους παράγοντες που σχετίζονται με τα τρόφιμα (π.χ. τη θερμοκρασία, το σχήμα).

Πίνακας ψησίματος στο γκριλ

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (1η ΠΛΕΥΡΑ) ΣΕ ΛΕΠΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (2η ΠΛΕΥΡΑ) ΣΕ ΛΕΠΤΑ
2 φιλέτα γαλοπούλας 400 γρ.	Ψήσιμο στο γκριλ  περίπου 12	Ψήσιμο στο γκριλ  περίπου 10
2 μπούτια κοτόπουλου 500 γρ.	Ψήσιμο στο γκριλ  περίπου 8	Ψήσιμο στο γκριλ  περίπου 7
2 σουβλάκια 400 γρ.	Ψήσιμο στο γκριλ  περίπου 12	Ψήσιμο στο γκριλ  περίπου 12
2 πέστροφες 400 γρ.	Συνδυασμένο μαγείρεμα 1  περίπου 8	Ψήσιμο στο γκριλ  περίπου 7
4 μπιφτέκια 600 γρ.	Συνδυασμένο μαγείρεμα 1  περίπου 12	Ψήσιμο στο γκριλ  περίπου 8
2 μπριζόλες 600 γρ.	Ψήσιμο στο γκριλ  περίπου 15	Ψήσιμο στο γκριλ  περίπου 13

Συμβουλές

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο μικροκυμάτων ως ρολόι ακριβείας χωρίς να είναι ενεργοποιημένα τα μικροκύματα ή το γκριλ. Χρησιμοποιήστε απλά τη λειτουργία επιβράδυνσης εκκίνησης όπως ένα ξυπνητήρι. Λάβετε υπόψη την τρέχουσα ώρα και εισαγάγετε την επιθυμητή ώρα όπως περιγράφεται παρακάτω. Πατήστε την επιλογή ΡΥΘΜΙΣΗ (PRE-SET) ②, εισαγάγετε την επιθυμητή ώρα στα αριθμητικά ② πεδία και πατήστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ (START) ①. Η ένδειξη οθόνης "ANA" (PER) αναβοσβήνει. Μετά την πάροδο του αντίστοιχου χρόνου 4 χαρακτηριστικοί ήχοι σηματοδοτούν την πάροδο του χρόνου που ρυθμίσατε.

Για την απόψυξη, το μαγείρεμα, κ.ο.κ. χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη ή μπολ κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων. Στις περισσότερες περιπτώσεις διατίθενται κατάλληλα γυάλινα σκεύη για το μαγείρεμα. Προμηθευτείτε κατά το δυνατόν σκεύη για μικροκύματα με καπάκι και σε διάφορα μεγέθη.

Μπορείτε να ξεροψήσετε ψωμάκια ④ με τη λειτουργία γκριλ του φούρνου μικροκυμάτων. Μουσκεύετε τα ψωμάκια πριν το ψήσιμο με λίγο νερό. Ψήστε τα ψωμάκια ανάλογα το μέγεθος και το είδος για 2-3 περίπου λεπτά. Προκειμένου να ξεροψηθούν και από μέσα, συνιστάται να τα κόψετε μετά από το πρώτο ψήσιμο και κατόπιν να τα ψήσετε εκ νέου για 1-2 λεπτά.

Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα πάνω στη μεταλλική σχάρα χωρίς να την έχετε αποψύξει προηγουμένως ⑤. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ③ "Πίτσα" (Pizza) και επιλέξτε το αντίστοιχο προκαθορισμένο βάρος. Όταν πατήσετε το πλήκτρο "Πίτσα" (Pizza) 1 φορά εμφανίζεται η ένδειξη "150 γρ." (150 g), πατήστε άλλη μια φορά για να εμφανιστεί η ένδειξη "320 γρ." (320 g). Επιλέξτε τη ρύθμιση γραμμαρίων που προσεγγίζει το βάρος της πίτσας σας και πατήστε το πλήκτρο "ΕΚΚΙΝΗΣΗ" (START) ①. Μετά τη λήξη του αυτόματου χρόνου μπορείτε να επιμηκύνετε το ψήσιμο της πίτσας με τη λειτουργία του γκριλ ④. Αυτό ενδέχεται παραδείγματος χάρι να είναι απαραίτητο, όταν η πίτσα είναι πιο βαριά από κάποια προκαθορισμένη τιμή βάρους.

Στο κεφάλαιο "Ισχύς" στις οδηγίες χρήσης της συσκευής σας περιγράφονται οι διάφορες τιμές ισχύος σε ποσοστά και οι βαθμίδες που προκύπτουν από αυτές. Στον συνοπτικό πίνακα αναγράφονται οι τιμές σε watt που αντιστοιχούν στις ποσοστιαίες τιμές.

100 %	=	1200 watt
80 %	=	960 watt
60 %	=	720 watt
40 %	=	480 watt
20 %	=	240 watt

Ο φούρνος
μικροκυμάτων
ως ρολόι μαγειρέματος

12

Κατάλληλα σκεύη

Ξεροψήστε ψωμάκια

Πίτσα

Τιμές ισχύος – Ποσοστιαίες
τιμές και τιμές σε watt



Συνταγές


13

Κρεμμυδόσουπα με επικάλυψη τυριού

Υλικά για 4 μερίδες:

300 γρ. κρεμμύδια, 30 γρ. βούτυρο, αλάτι, άσπρο πιπέρι, 500 ml στιγμιαίος ζωμός κρέατος, 125 ml ξηρό λευκό κρασί, 2 φρυγανισμένες φέτες ψωμιού, 2 φέτες τυρί γκούντα μαλακό

Τρόπος παρασκευής:

Καθαρίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε ροδέλες. Βάλτε τα μαζί με βούτυρο και πιπέρι σε ένα μπολ κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, προσθέστε το ζωμό κρέατος και μαγειρέψτε με το καπάκι στα 1200 watt για 10 λεπτά περίπου. Προσθέστε στη συνέχεια το λευκό κρασί και αλατοπιπερώστε ανάλογα. Κόψτε τώρα το φρυγανισμένο ψωμί σε μικρούς κύβους. Μοιράστε την κρεμμυδόσουπα σε 4 πιάτα σούπας και μοιράστε σε αυτά και του κύβους ψωμιού. Βάλτε πάνω σε κάθε πιάτο μισή φέτα τυρί. Τοποθετήστε τα 4 πιάτα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και ψήστε στο γκριλ για 10 λεπτά. 

Φακές σούπα

Υλικά:

200 γρ. αποξηραμένες φακές, 50 γρ. μπέικον σε λωρίδες, 125 γρ. κοιλιά χοιρινού, 1 ματσάκι λαχανικά για σούπα, 500 γρ. νερό, 1 φύλλο δάφνης, 250 γρ. πατάτες, 2 καπνιστά λουκάνικα,
Μπαχαρικά: Αλάτι, πιπέρι, ξύδι, ζάχαρη

Τρόπος παρασκευής:


Αφήστε τις φακές να μαλακώσουν σε άφθονο νερό από το προηγούμενο βράδυ. Καθαρίστε και πλύνετε τα λαχανικά για τη σούπα και κατόπιν ψιλοκόψτε τα. Κόψτε το κρέας και το μπέικον σε κύβους. Βάλτε τις αποξηραμένες φακές μαζί με 500 ml νερό, το κρέας, το μπέικον, τα λαχανικά για τη σούπα και το φύλλο δάφνης σε ένα μπολ κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Μαγειρέψτε στα 960 watt για 8 έως 10 με το καπάκι κλειστό. Εντωμεταξύ, καθαρίστε και κόψτε σε κύβους τις πατάτες και, στη συνέχεια, κόψτε τα λουκάνικα σε φέτες. Προσθέστε τις κομμένες πατάτες και τις φέτες από τα λουκάνικα στη σούπα και ανακατέψτε καλά. Μαγειρέψτε στα 720 watt για 15 λεπτά περίπου με το καπάκι κλειστό. Προσθέστε στη συνέχεια μπαχαρικά.

Κουνουπίδι με τυρί

Υλικά:

500 γρ. πλυμένο κουνουπίδι, 250 ml νερό, αλάτι, 1 κουταλιά της σούπας κορν φλάουρ, 2 ασπράδια, 2 κρόκοι, 1 κεσεδάκι κρέμα γάλακτος (200 ml), 2 κουταλιές της σούπας ροδέλες από χλωρό κρεμμύδι, 1 πρέζα πιπέρι καγιέν, 150 γρ. ωμό ζαμπόν (με χαμηλά λιπαρά), 50 γρ. τριμμένο τυρί έμμενταλ

Τρόπος παρασκευής:

Χωρίστε το κουνουπίδι σε κομμάτια και βάλτε το μαζί με 250 ml νερό και αλάτι σε ένα μπολ κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Μαγειρέψτε με κλειστό το καπάκι σε πλήρη ισχύ των 1200 watt για περίπου 5 λεπτά. Στη συνέχεια στραγγίστε το ζωμό και συγκεντρώστε τον σε άλλο σκεύος. Ανακατέψτε τώρα το κορν φλάουρ με την κρέμα γάλακτος και προσθέστε τα στο ζωμό. Μαγειρέψτε τα σε πλήρη ισχύ των 1200 watt για 2 έως 3 περίπου λεπτά ανακατεύοντας συχνά. Προσθέστε τον κρόκο, το χλωρό κρεμμύδι και το πιπέρι καγιέν. Στη συνέχεια, χτυπήστε τα ασπράδια έως ότου δέσουν και προσθέστε τα. Τοποθετήστε τώρα το κουνουπίδι και το ζαμπόν (σε λωρίδες) σε μια επίπεδο ταψί και κατόπιν περιχύστε με τη σάλτσα και πασπαλίστε με το τυρί. Μαγειρέψτε και ροδοκοκκινίστε με το συνδυασμό 2  στα 720 watt από 16 έως 18 λεπτά.






Συνταγές

Υλικά:

150 γρ. μακαρόνια, 500 ml νερό, 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 1 κρεμμύδι, 1 σκελίδα σκόρδο, 20 γρ. βούτυρο, 300 γρ. κιμά (μισό χοιρινό, μισό μοσχαρίσιο), 1 τοματοπολτό με λαχανικά (350 γρ. περίπου), 400 γρ. μπρόκολο, 4 κουταλιές της σούπας νερό, 1 κεσεδάκι κρέμα γάλακτος (200 γρ.), 150 γρ. φέτες γκούντα (μεσαίας ωρίμανσης)
Μπαχαρικά: αλάτι, πιπέρι


Τρόπος παρασκευής:

Σε σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων προσθέστε 500 ml νερό και 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, σκεπάστε και βράστε σε πλήρη ισχύ των 1200 watt για 8 περίπου λεπτά. Στη συνέχεια, προσθέστε τα μακαρόνια και μαγειρέψτε στα 960 watt για 2 έως 3 λεπτά και μετά χαμηλώστε στα 480 watt για ακόμη 3 λεπτά. Κατόπιν ρίξτε τα σε ένα σουρωτήρι και στραγγίστε τα. Στη συνέχεια, σε σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων σιγοψήστε στον ατμό τα κρεμμύδια και τη σκελίδα σκόρδου με βούτυρο σε ισχύ 960 watt για περίπου 3 λεπτά. Προσθέστε στη συνέχεια τον κιμά και τον τοματοπολτό και μαγειρέψτε τα όλα για άλλα 6 έως 7 λεπτά σε ισχύ 960 watt. Σε αυτά προσθέστε ανακατεύοντας τα 3/4 της κρέμας γάλακτος και αλατοπιπερώστε. Πλύνετε και καθαρίστε το μπρόκολο και βάλτε το μαζί με 4 κουταλιές της σούπας νερό σε σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Βράστε το στα 960 watt για 5 λεπτά περίπου και, στη συνέχεια, στραγγίστε το. Βάλτε τα μακαρόνια, τα λαχανικά και τη σάλτσα κιμά σε ένα ταψί και ανακατέψτε. Περιχύστε πάνω στο ταψί την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και καλύψτε τα υλικά με τις φέτες τυρί. Μαγειρέψτε και ξεροψήστε με το συνδυασμό 1  στα 720 watt για 15 περίπου λεπτά.

Υλικά:

4 χοιρινά φιλέτα 150 γρ. περίπου, 350 γρ. άσπρα μανιτάρια, 150 γρ. μπέικον σε κύβους, 2 κεσεδάκια κρέμα γάλακτος (400 ml), 2 κουταλάκια της σούπας τοματοπολτός,
Μπαχαρικά: αλάτι, πιπέρι, πάπρικα


Τρόπος παρασκευής:

Τρίψτε τα χοιρινά φιλέτα με μπαχαρικά και τοποθετήστε τα σε ένα επίπεδο ταψί. Καθαρίστε τα μανιτάρια, κόψτε τα στη μέρη και προσθέστε τα στο ταψί μαζί με τα φιλέτα. Σε ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων αναμίξτε την κρέμα γάλακτος, τον τοματοπολτό και την πάπρικα και μαγειρέψτε για 3 έως 4 λεπτά στα 960 watt. Στη συνέχεια, περιχύστε τα φιλέτα με τη σάλτσα αυτή. Μαγειρέψτε και ροδοκοκκινίστε με το συνδυασμό 1  στα 480 watt για 20 περίπου λεπτά.

Υλικά:

1 κιλό πατάτες, λίπος (για άλειμμα του ταψιού), 2 κουταλιές της σούπας τριμμένη φρυγανιά, 1 κεσεδάκι κρέμα γάλακτος (200 ml), 50 γρ. τριμμένο τυρί έμενταλ, βούτυρο (σε κομματάκια),
Μπαχαρικά: αλάτι, πιπέρι

Τρόπος παρασκευής:

Καθαρίστε, πλύνετε και κόψτε τις πατάτες σε λεπτές φέτες και προσθέστε μπαχαρικά. Βουτυρώστε ένα ταψί, στρώστε τις πατάτες και περιχύστε με την κρέμα γάλακτος. Στη συνέχεια, πασπαλίστε με το τυρί και τη τριμμένη φρυγανιά και προσθέστε από πάνω τα κομματάκια βούτυρο. Μαγειρέψτε και ροδοκοκκινίστε με το συνδυασμό 2  στα 720 watt για 18 περίπου λεπτά.

Σουφλέ μακαρονιών-κιμά με μπρόκολο

Χοιρινό φιλέτο με μανιτάρια σε πικάντικη σάλτσα πάπρικας

Πατάτες au gratin





Συνταγές

Κοτόπουλο φρικασέ

Υλικά:

1 κοτόπουλο (1 κιλό περίπου), 300 γρ. μανιτάρια, 500 γρ. σπαράγγια, 250 ml στιγμιαίος ζωμός κρέατος, 100 ml κρέμα γάλακτος, 2 φακελάκια άσπρη σάλτσα (στιγμιαία), 1 κουταλιά της σούπας λευκό κρασί, Μπαχαρικά: αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Τρόπος παρασκευής:

Αλατίστε το κοτόπουλο και τοποθετήστε το σε μπολ κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Μαγειρέψτε στα 1200 watt για 15 λεπτά περίπου με το καπάκι κλειστό. Καθαρίστε και κόψτε στη μέση τα μανιτάρια, καθαρίστε τα σπαράγγια και κόψτε τα σε κομμάτια των 2 έως 3 εκατοστών. Αφαιρέστε από το βρασμένο κοτόπουλο την πέτσα και τα κόκαλα και κόψτε το κρέας σε μπουκίτσες. Βάλτε το ζωμό κρέατος, το κοτόπουλο, τα σπαράγγια και τα μανιτάρια σε σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Ζεστάνετε ανακατεύοντας περιοδικά με κλειστό καπάκι στα 960 watt για 12 περίπου λεπτά. Τώρα ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος και τη σάλτσα σε σκόνη και βράστε στα 960 watt για άλλα 3 έως 4 λεπτά περίπου. Προσθέστε, στη συνέχεια, λευκό κρασί, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

Πράσινο κοτόπουλο κατσαρόλας

Υλικά:

400 γρ. φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, 1 μικρό κολοκυθάκι, 1 μικρή πράσινη πιπεριά, 125 ml στιγμιαίος ζωμός κότας, 200 γρ. πράσο, 150 γρ. γογγύλια, 150 γρ. σέλινο, 2 κουταλιές της σούπας Crème Fraîche, 50 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα με βότανα

Τρόπος παρασκευής:

Καθαρίστε και πλύνετε τα λαχανικά. Κόψτε το πράσο σε ροδέλες, τα γογγύλια και το σέλινο σε λεπτές φέτες. Βράστε τα σε ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων με κλεισμένο το καπάκι στα 960 watt. Κόψτε το φιλέτο κοτόπουλου σε μικρά κομμάτια, το κολοκυθάκι στη μέση και την πιπεριά σε κύβους και βάλτε τα μαζί με τον καυτό ζωμό κότας και τα υπόλοιπα συστατικά στο σκεύος. Μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι σε ισχύ 960 watt για 12 περίπου λεπτά και ανακατεύετε περιοδικά. Στη συνέχεια, προσθέστε την Crème Fraîche και το τυρί και ανακατέψτε.

Κεφτεδάκια από ψωμάκια ή μπέικον

Υλικά για 4 μερίδες:

4 σπαρένια ψωμάκια, 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 150 ml γάλα, 40 γρ. βούτυρο, 3 αυγά, 2-3 κουταλιές της σούπας τριμμένη φρυγανιά, 2-3 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό, 30 γρ. μπέικον σε κυβάκια (για κεφτέδες με μπέικον)

Τρόπος παρασκευής:

Κόψτε τα ψωμάκια σε μικρά κομμάτια και αλατίστε τα. Ζεστάνετε το γάλα σε ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων (σε ισχύ 1200 watt για 1 έως 2 λεπτά περίπου), περιχύστε το κατόπιν στα ψωμάκια και αφήστε τα να το απορροφήσουν για 15 λεπτά περίπου. Χτυπήστε το βούτυρο και τα αυγά, έως ότου γίνει ένα αφράτο μείγμα, προσθέστε τα μουσκεμένα ψωμάκια μαζί με την τριμμένη φρυγανιά και το μαϊντανό και ζυμώστε τα καλά έως ότου δημιουργηθεί ένα ομοιόμορφο μείγμα (Υπόδειξη: για κεφτέδες με μπέικον ζυμώστε μαζί και τα κυβάκια μπέικον). Μουσκέψτε τα χέρια σας και φτιάξτε 4 ισομεγέθεις κεφτέδες και κατόπιν βυθίστε τους σύντομα σε κρύο νερό. Μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι στα 720 watt για 5 περίπου λεπτά και μετά μπορείτε να σερβίρετε τους κεφτέδες.





Συνταγές

Υλικά:

40 γρ. αλεύρι, 30 γρ. βούτυρο, 250 γρ. στιγμιαίος ζωμός, 250 ml γάλα,
Μπαχαρικά: αλάτι, άσπρο πιπέρι, ζάχαρη

Τρόπος παρασκευής:

Βάλτε σε ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων το αλεύρι, το βούτυρο, τον καυτό ζωμό και το γάλα, ανακατέψτε καλά και βράστε σε πλήρη ισχύ των 1200 watt για 3 λεπτά περίπου, ενώ ταυτόχρονα ανακατεύετε δυνατά. Στη συνέχεια, χαμηλώστε μόλις στα 480 watt και συνεχίστε το μαγείρεμα για άλλα 3 λεπτά περίπου. Ανακατέψτε πάλι καλά και προσθέστε μπαχαρικά.

Υλικά:

250 ml γάλα, πολτός από μισή βανίλια, 1 κεσεδάκι κρέμα γάλακτος (250 ml),
2 κουταλιές της σούπας κορν φλάουρ, 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη,
1 κρόκος

Τρόπος παρασκευής:

Ανακατέψτε το γάλα, τον πολτό βανίλιας, την κρέμα γάλακτος, το κορν φλάουρ και τη ζάχαρη σε ένα σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Βράστε στα 1200 watt για 3 έως 4 λεπτά περίπου και ανακατέψτε μία φορά. Ανακατέψτε καλά έτοιμη σάλτσα και πήξτε την με κρόκο.

Υλικά:

250 γρ. ρύζι, 1 λίτρο γάλα, 1 κουταλάκι του γλυκού βούτυρο, 40 γρ. ζάχαρη,
κανέλα και ζάχαρη (για πασπάλισμα) ή κομπόστα φρούτων,
Μπαχαρικά: αλάτι

Τρόπος παρασκευής:

Βάλτε το ρύζι, το γάλα, μια πρέζα αλάτι, το βούτυρο και τη ζάχαρη σε ένα μεγάλο σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Βράστε με το καπάκι κλειστό σε πλήρη ισχύ των 1200 watt για 10 περίπου λεπτά και κατόπιν ανακατέψτε και αφήστε το μείγμα να φουσκώσει στα 240 watt μόνο για περίπου 20 λεπτά. Στη συνέχεια, αφήστε το μείγμα για μερικά λεπτά ακόμη και κατόπιν ανακατέψτε. Πασπαλίστε με όση κανέλα και ζάχαρη θέλετε ή προσθέστε κομπόστα φρούτων.

Υλικά:

250 γρ. κατεψυγμένες φράουλες, 250 γρ. κατεψυγμένα κόκκινα βατόμουρα,
1 φακελάκι βανίλια, 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη, 2 κουταλιές της σούπας
κορν φλάουρ

Τρόπος παρασκευής:

Διαλύστε πρώτα το κορν φλάουρ σε τρεις κουταλιές της σούπας νερό. Βγάλτε σε σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων τα φρούτα, αποψύξτε τα και ζεστάνετε τα με το καπάκι κλειστό σε πλήρη ισχύ των 1200 watt για 6 περίπου λεπτά. Μετά λιώστε ελαφρώς τα φρούτα και προσθέστε τη βανίλια, τη ζάχαρη και το διαλυμένο κορν φλάουρ. Ανακατέψτε καλά, κλείστε το καπάκι και βράστε στα 960 watt, έως ότου δέσει το μείγμα. Στη συνέχεια, βγάλτε το σε μπολάκια και αφήστε το να κρυώσει. Μπορείτε να σερβίρετε με την σάλτσα βανίλια που περιγράφηκε παραπάνω.

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για τις συνταγές. Όλες οι πληροφορίες για τα υλικά και οι οδηγίες παρασκευής είναι ενδεικτικές. Συμπληρώστε τις προτάσεις για συνταγές και στείλτε μας τη γνώμη σας βάση της προσωπικής σας εμπειρίας. Σας ευχόμαστε καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

Άσπρη σάλτσα

Σάλτσα βανίλιας

Ρυζόγαλο

Μους από φράουλες και κόκκινα βατόμουρα





bifinett

www.kompernass.com

design, photos and translations by ORFGEN Marketing & Communication · Essen / Germany