

3A/C   
4A 

## ■ MICROWAVE



 **MICROWAVE**  
 Operating instructions  


 **MIKROAALTOUNI**  
Käyttöohje

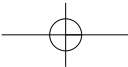
 **MIKROVÅGSUGN**  
 Bruksanvisning

 **MIKROBØLGEOVN**  
Betjeningsvejledning

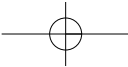
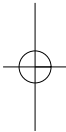
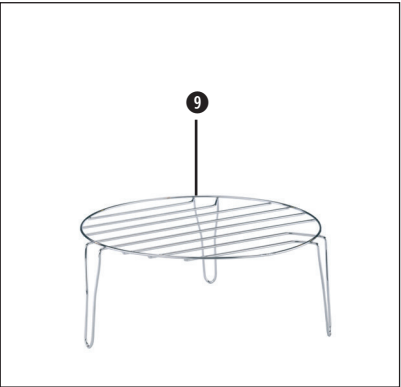
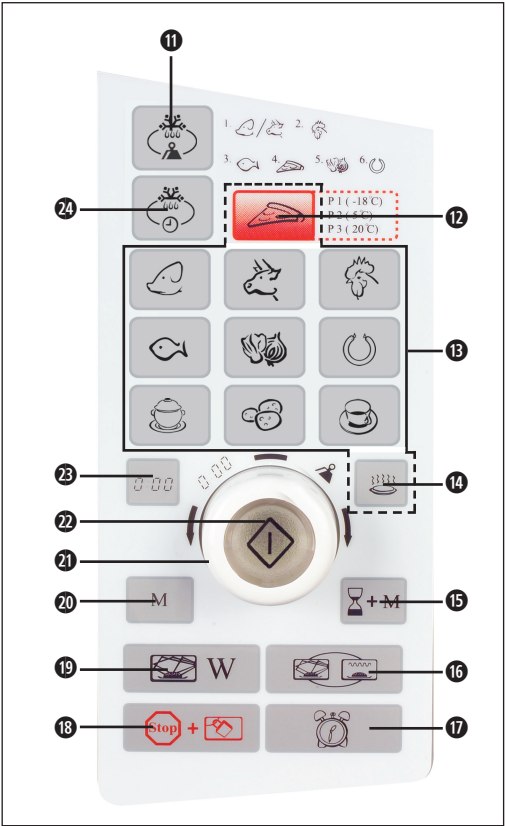
 **MIKROFALÓWKA**  
Instrukcja obsługi

 **MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ**  
Használati utasítás

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM  
www.kompernass.com  
ID-Nr.: KH1106-07/08-V1



KH 1106



| <b>LIST OF CONTENTS</b>                                                         | <b>PAGE</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Introduction</b>                                                             | <b>3</b>    |
| Proper Use                                                                      | 3           |
| Package Contents                                                                | 3           |
| Description of Components                                                       | 3           |
| Buttons/controls on the control panel                                           | 3           |
| Technical data                                                                  | 4           |
| <b>Safety</b>                                                                   | <b>4</b>    |
| Safety precautions for the avoidance of excessive contact with microwave energy | 4           |
| Important safety instructions                                                   | 4           |
| Earthing notice/Correct Installation                                            | 7           |
| Interference with other appliances                                              | 7           |
| Installation of the appliance                                                   | 7           |
| <b>Before you begin</b>                                                         | <b>8</b>    |
| Basic principles of microwave cookery                                           | 8           |
| Use suitable cookware                                                           | 8           |
| <b>Description of functions</b>                                                 | <b>9</b>    |
| Setting the clock                                                               | 9           |
| Setting 12-hour-mode                                                            | 9           |
| Setting 24-hour-mode                                                            | 9           |
| Setting the kitchen timer                                                       | 9           |
| <b>Operation</b>                                                                | <b>9</b>    |
| Cooking in the microwave oven                                                   | 10          |
| Quick start function                                                            | 11          |
| Memory function                                                                 | 11          |
| Selecting pre-settings                                                          | 11          |
| Auto menu                                                                       | 12          |
| Grill function                                                                  | 14          |
| Grill/Combi cooking procedure                                                   | 14          |
| Defrosting by weight                                                            | 14          |
| Defrosting by time                                                              | 15          |
| Query functions                                                                 | 15          |

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| Child protection system                               | 15        |
| Power-saving function                                 | 16        |
| Magnetron control protection function                 | 16        |
| Acoustic signal function                              | 16        |
| <b>Cleaning and Care</b>                              | <b>16</b> |
| <b>Disposal</b>                                       | <b>17</b> |
| <b>Warranty &amp; Service</b>                         | <b>17</b> |
| <b>Importer</b>                                       | <b>18</b> |
| <b>Tips</b>                                           | <b>18</b> |
| Freezing and defrosting – the easy way ...            | 18        |
| Cooking – the easy way ...                            | 19        |
| Grilling – the easy way ...                           | 22        |
| <b>Recipe suggestions</b>                             | <b>24</b> |
| Pizza                                                 | 24        |
| Onion soup with gratinated cheese topping             | 24        |
| Lentil Hotpot                                         | 25        |
| Cauliflower with gratinated cheese topping            | 25        |
| Maccaroni and minced meat casserole with broccoli     | 26        |
| Filet of pork with mushrooms in spicy paprika sauce   | 26        |
| Potato gratin                                         | 27        |
| Chicken fricassee                                     | 27        |
| Green chicken casserole                               | 28        |
| Bread or bacon dumplings                              | 28        |
| White sauce                                           | 29        |
| Vanilla sauce                                         | 29        |
| Rice pudding                                          | 29        |
| Red fruit pudding (with strawberries and raspberries) | 30        |
| <b>Index</b>                                          | <b>31</b> |

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this manual for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the appliance at a future date.

# MICROWAVE KH 1106

## Introduction

### Proper Use

This appliance is intended for the heating and preparation of foodstuffs according to the described procedures. Any modifications of the appliance shall be deemed to be improper use and implies substantial danger. The manufacturer takes no responsibility for damage(s) arising out of usage that is contrary to the instructions laid down. This appliance is not intended for commercial use.

### Legend

 *Important! Warnings against damages to the appliance.*

 *Danger! Risk of injuries!*

 *Notes! Hints and tips for handling the microwave.*

### Package Contents

Immediately after unpacking the appliance, please ensure that the contents are complete and not damaged.

- 1 Microwave oven, Model KH 1106
- 1 Turnable ring
- 1 Glass turntable
- 1 Metal rack
- 1 Crispy-Pan
- 1 Operating manual

## Description of Components

- ❶ Air vent
- ❷ Glass turntable
- ❸ Turnable ring
- ❹ LED display
- ❺ Control panel
- ❻ Door safety latch
- ❼ Window
- ❽ Door handle
- ❾ Metal rack
- ❿ Crispy-Pan

## Buttons/controls on the control panel

- ❶ Weight defrost
- ❷ Pizza
- ❸ Button panel for preset cooking functions. With the buttons ❷ and ❹ a total of 11 cooking functions is available
- ❹ Pre-heat
- ❺ Pre-settings
- ❻ Grill/combi
- ❼ Kitchen timer
- ❽ Cancel/stop/childlock
- ❾ Microwave
- ❿ Memory
- ⓫ Dial
- ⓬ Start/quick start
- ⓭ Clock/energy save
- ⓮ Time defrost



*This symbol on the microwave warns you about the risk of burning.*

## Technical data

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Rated voltage:            | 230 V ~ 50 Hz |
| power output              |               |
| Microwave:                | 800 W         |
| Grill:                    | 1000 W        |
| power consumption:        | 1300 W        |
| Capacity:                 | approx. 20 l  |
| Glass turntable diameter: | 270 mm        |

- Do not allow individuals (including children) to use the appliance whose physical, sensorial or mental abilities or lack of experience and knowledge hinder their safe usage of it if they have not previously been supervised or instructed in its correct usage. Tell children about the appliance and its potential dangers so that they do not play with it.

## Safety

### Safety precautions for the avoidance of excessive contact with microwave energy

- Do not try to operate the appliance while the door is open, as this can lead to a damaging dose of microwave radiation. It is also important not to break open or manipulate the safety locks.
- Do not jam anything between the front of the appliance and the door, and make sure that there is no residual food or cleaning agent on the seals.

**⚠ WARNING:** *If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.*

- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

### Important safety instructions

When using electrical appliances, elementary safety precautions must be taken, including the following:

**⚠ Danger:** *To reduce the risk of burns, electric shock, fires, bodily injuries or excessive contact with microwave radiation:*

Please read all instructions before using the appliance.

- Only use this appliance for its intended purpose as described in this manual. Do not use any caustic chemicals or vapours in this appliance. This microwave oven is especially designed for heating, cooking, grilling, or drying foodstuffs. It is not designed for use in industrial or laboratory areas.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not use the microwave oven when it is empty.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Place the microwave oven so that there is a minimum distance of 30 cm to walls or cupboards. Ensure ventilation openings are always free. The microwave is not designed to fit into a kitchen unit.
- The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 16 A distribution line fuse, or a minimum 16 A distribution circuit breaker. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.
- Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect.
- Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.

- Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.
- Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.
- To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.
- Do not warm up seed, cherry pip or gel filled pillows in the microwave oven. Risk of fire!
- Do not store food or any other items inside the oven.
- Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.
- Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts.
- Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised service agent.
- Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised service agent. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by an authorised service agent.
- Take care when microwaving liquids. Use a widemouthed container to allow bubbles to escape.
- To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:
  - Stir liquid prior to heating/reheating.
  - It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
  - Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.
- Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.
- To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink, always check the food temperature.
- Sliced stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.
- Keep children away from the door, to prevent them burning themselves.
- Do not touch the oven door, outer cabinet, oven cavity, ventilation openings, bottom grill, accessories and dishes during grill, dual and automatic operation (except auto defrost) as they will become hot. Before cleaning make sure they are not hot.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.
- Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.
- Never modify the oven in any way.
- Do not move the oven while it is in operation.
- When using a browning dish or self-heating material, always place a heat resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
- Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.
- Use only the turntable designed for this oven.
- Do not place anything on the outer cabinet during operation.

- Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the grill, dual and automatic operation (except auto defrost), because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.
- If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.
- Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.
- The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.
- Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.
- Clean the waveguide cover, the oven cavity and the turntable after use. After cooking fatty foods without lid, always clean the cavity and especially the grill heating elements thoroughly. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
- Individuals with pacemakers should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.
- Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.
- Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.
- Always stand back from the oven door when opening it, to avoid burns from escaping steam and heat.

**⚠ Danger:** Only permit children unsupervised use of the microwave oven when they have received adequate instruction in its operation. Children must understand the dangers from improper usage.

- To minimize the risk of fire in the microwave: When heating food in plastic or paper containers, always keep an eye on the microwave when it is in operation, as these materials can catch fire.
- Remove closures containing wire from paper or plastic bags, before placing them in the microwave.
- Should you notice smoke, switch the appliance off or pull the plug from the socket and keep the door closed to suffocate any possible flames.
- Do not use the interior of the microwave for storage purposes. Do not leave paper items, cooking utensils or food in the microwave when it is not being used.

**⚠ Important:** Liquids and other foods must not be heated in airtight containers, as these may explode and damage the appliance. When heating beverages in the microwave, bubbling may be delayed when the drink boils. Therefore, be careful when handling the container.

- Do not fry in the microwave. Hot oil can damage parts of the appliance and utensils and even cause skin burns.
- Eggs in their shells and hard-boiled eggs should not be heated in the microwave, as they may explode, even after completion of the heating process. Food with thick skins, such as potatoes, whole pumpkins, apples and chestnuts must be pricked before cooking. The content of babies' bottles or jars of baby food should be shaken or stirred.

**⚠ Danger:** Before feeding, check the temperature to avoid potentially lethal burns for babies. Cooking utensils may become hot from the heat emitted by the food, so you may require oven gloves to touch them. In this case it should be checked if the cooking utensils are suitable for use in the microwave.

**⚠ Danger:** Microwave radiation is dangerous! Arrange for service and repair work, in which the coverings that protect you from contact with microwave radiation need to be removed, to be carried out only by trained specialists.

**⚠ Danger:** Inadequate cleanliness of the cooking appliance can lead to destruction of the upper surface, which on your part influences the total period of use and could possibly lead to dangerous situations.

### Earthing notice/Correct Installation

This appliance must be earthed. The appliance has a lead with an earthing wire and earthing connector. A correspondingly installed and earthed wall socket is required for this. In the case of a short circuit, earthing with the earthing cable reduces the risk of an electric shock. An individual circuit solely for the connection of the microwave is recommended. The use of high voltages is dangerous and can cause fires or other accidents, resulting in damage to the appliance.

**⚠ Danger:** Improper use of the earthing connector can cause the risk of an electric shock.

**ⓘ NOTE:** Should you have any questions about earthing or the instructions on the use of this electrical appliance, please consult an electrician or a maintenance technician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept liability for damage to the microwave oven or injury to persons resulting from failure to comply with the instructions for electrical connection.

### Interference with other appliances

The operation of the microwave can cause interference on your radio, television or similar appliances. If such interference should occur, it may be reduced or corrected with the following remedial measures:

- Clean the door and the seal of the microwave.
- Re-align the receiver antenna of your radio or television.
- Position the microwave in a different place to the receiver.
- Move the microwave away from the receiver.
- Plug the microwave into another wall socket. The microwave and the receiver should be connected to different circuits.

### Installation of the appliance

- Choose an even surface with enough space for the ventilation of the appliance.
- Keep a distance at least 7.5 cm between the appliance and the adjacent walls. Make sure that the door of the microwave oven can be easily opened.
- Make sure that the power plug is easily accessible and can be reached and disconnected in emergencies or dangerous situations.
- Keep a gap at least 30 cm free above the microwave.
- Do not remove the feet underneath the microwave.
- Do not block air supply and exhaust openings. Otherwise the appliance may be damaged.
- Install the appliance as far away as possible from radios and televisions. The operation of the microwave oven can cause malfunctions of radio and television reception.
- Connect the appliance to a standard household wall socket. Make sure that the voltage and frequency ratings correspond to the details stated on the rated power label.

**⚠ Important!** Do not install the microwave above a cooker or other appliance generating heat. Installation in such a location could lead to damage to the appliance and the loss of warranty.

- Remove packaging material and any protective film on the surface of the casing.

**ⓘ Note:** Do not remove the light grey flimmer cover plate, which is mounted in the cooking area to protect the magnetron.

## Before you begin

### Basic principles of microwave cookery

- Arrange the food sensibly.
- The thickest parts near the edges.
- Pay attention to the cooking time. Select the shortest possible stated cooking time and increase as required. Food that is cooked too long can begin to smoke or catch fire.
- Cover the food during cooking with a lid suitable for microwave cookery. The lid prevents splashing and helps in the even cooking of the food.
- While cooking, turn the food in the microwave once so that items such as chicken or hamburgers are cooked more quickly.
- Large pieces of food such as joints of meat must be turned at least once.
- Completely re-arrange foods such as meatballs after half the cooking time. Turn them and place the meatballs from the middle of the tableware to the edge.

### Use suitable cookware

- The ideal material for a microwave oven is microwave-permeable, allowing the energy to penetrate the container to heat the food. Microwave cannot penetrate metal. Therefore metal containers and cookware should not be used.
- When heating in the microwave, do not use items which made of recycling paper. This can contain tiny metal fragments which generate sparks and/or even cause fires.
- We recommend the use of round/oval cookware instead of square or oblong containers, as food in corner areas tends to overcook. The following list is intended to assist you in selecting the correct tableware.

| Cookware                             | Micro-wave | Grill | Combination |
|--------------------------------------|------------|-------|-------------|
| Heat-resistant glass                 | Yes        | Yes   | Yes         |
| Not heat-resistant glass             | No         | No    | No          |
| Heat-resistant ceramic               | Yes        | Yes   | Yes         |
| Microwaves suitable plastic cookware | Yes        | No    | No          |
| Kitchen roll                         | Yes        | No    | No          |
| Metal tray<br>Metal plate            | No         | Yes   | No          |
| Metal racks                          | No         | Yes   | Yes         |
| Kitchen foil &<br>Foil container     | No         | Yes   | No          |
| Crispy-Pan                           | Yes        | No    | Yes         |

## Description of functions

### Setting the clock

After inserting the mains plug into the socket and powering on, open the microwave door once. The LED display reads „0:00“. The oven emits an acoustic signal and goes into standby mode.

### Setting 12-hour-mode

1. Press button ② „Clock“ once. A red clock symbol appears on the LED display  and 12-hour-mode is indicated via „12 H“.
2. Turn the dial ① to set the hours.
3. Now press the button ② „Clock“ and the display changes over to the minutes setting.
4. Turn the dial ① to set the minutes.
5. To finish press the button ② „Clock“. The following display flashes in the LED display „:“ indicating that the „Set clock“ process has been successfully completed.

### Setting 24-hour-mode

1. Press button ② „Clock“ twice. A red clock symbol appears on the LED display  and 24-hour-mode is indicated via „24 H“.
2. Turn the dial ① to set the hours.
3. Now press the button ② „Clock“ and the display changes over to the minutes setting.
4. Turn the dial ① to set the minutes.
5. To finish press the button ② „Clock/energy save“. The following display flashes in the LED display „:“ indicating that the „Set clock“ process has been successfully completed.

**i Note:** If you press the button „Cancel/Stop“ ⑩, the appliance automatically changes back to its previous status.

### Setting the kitchen timer

The microwave has a kitchen timer, which you can use independently with microwave operation.

1. Press button ⑦ „Kitchen timer“ if the appliance is in standby mode. The LED display shows a flashing „0:00“ and the red clock symbol  lights up.
2. Now set the desired time by using the dial ①. You can select any time range from 5 seconds to 95 minutes.
3. Press button ② „Start/quick start“. An acoustic signal is issued and the red clock symbol  flashes. The count down begins.

As soon as the set time is expired, you will hear a repeated acoustic signal. Press the button „Cancel/Stop“ ⑩ to stop the acoustic signal.

**i Note:** While the Kitchen timer is running, the current time cannot be displayed.

## Operation

### Door safety latch ⑥

Pull the handle to open the door. If the door is opened during operation, the cooking process is interrupted, the program or function, however, remain. The cooking process is continued when the door is closed and the button Start/quick start ② is pressed again.

### Glass turntable ②

Place the turntable ring ③ in the middle of the microwave. Position the turntable ② such that the indentations on the back of the turntable lock into the three base clips. Always leave the glass turntable with the turntable ring ③ in the appliance during operation. Due to the rotating turntable an even distribution of energy and microwaves is guaranteed.

**Metal rack ⑨**

Use the metal stand for grilling.

Place a heat-resistant plate underneath the metal stand. This will collect any splashes of grease or food.

**⚠ Important!** *The metal stand must only be used on the glass turntable. Always place the metal stand in the middle of the turntable. When removing food after cooking, always use oven gloves or similar.*

Please note that it may become very hot inside the appliance and take care.

**Crispy-Pan ⑩**

Use the Crispy-Pan to give a crispy touch to pizza. Place the Crispy-Pan onto the metal rack.

**⚠ Important!** *After cooking the Crispy-Pan is hot. Use a kitchen cloth to remove the pan.*

**ⓘ Note:** *Clean the Crispy-Pan with a damp cloth. Never clean in a dish washer.*

The Crispy-Pan is suitable for all conventional ready-made pizzas with a diameter of 25.5 cm.

**Cooking in the microwave oven**

If you wish to use the classical basic functions of the microwave (reheat, boiling, cooking), you must simply select the microwave power and set the desired cooking time. You can choose between eight power levels from 100 to 800 watts, with a maximum cooking time of 95 minutes.

**1) Select power**

- Press the button ⑩ „Power“ the appropriate number of times to set the required power level.
- **1x** for 800 watt power.
- **2x** for 700 watt power.
- **3x** for 600 watt power.
- **4x** for 500 watt power.
- **5x** for 400 watt power.
- **6x** for 300 watt power.
- **7x** for 200 watt power.
- **8x** for 100 watt power.

The power is shown in the LED display (e.g. P 800 at 800 watts power).

**2) Setting the cooking time**

1. Turn the dial ⑪ to set the cooking time.

**The increments for setting the time with the control knob are as follows:**

- from 0 to 1 min: in 5 second increments
- from 1 to 5 min: in 10 second increments
- from 5 to 10 min: in 30 second increments
- from 10 to 30 min: in 1 minute increments
- from 30 to 95 min: in 5 minute increments

**Aborting/stopping an input process**

Press button ⑫ „Cancel/Stop“ once, to abort or stop an input process. The appliance switches back to standby mode.

**3) Start the cooking process**

To start the cooking process, please press button ⑬ „Start/quick start“. In the LED display, the symbols for microwave operation  and cooking  appear. The count down begins.

**ⓘ Note:** *If you press button ⑬ „Start/quick start“ during operation, the cooking time will be increased by 30 seconds, while the power level remains unchanged.*

### Interrupting processes (Cancel/Stop)

You can stop a process, interrupt it and then continue.

#### Interrupting the cooking process

Press button **18** „Cancel/Stop“ once to interrupt a cooking process. The appliance interrupts the cooking process and stops the remaining time.

Press button **22** „Start/quick start“, to continue the cooking process.

#### Abort the cooking process

Press button **18** „Cancel/Stop“ twice to abort a cooking process. The appliance switches back to standby mode.

#### Prolong/shorten the cooking time

To increase/decrease the cooking time during cooking, turn the dial **21**:

- turn clockwise and the cooking time is increased by one minute.
- turn anti-clockwise and the cooking time is decreased by one minute.

In order to increase the cooking time by 30 seconds at a time, press button **22** „Start/quick start“.

**i Note:** In standby mode and during defrosting, the time cannot be altered by means of the dial.

### Quick start function

With this function you can immediately for 30 seconds (or longer, up to 95 minutes) begin cooking at 100 % power.

- Press button **22** „Start/quick start“. In the LED display the symbols for microwave operation  and cooking flash . The count down begins.

### Memory function

Use the memory function, if you wish to carry out 3 processes after one another. If you choose several operations and one of them includes defrosting, defrosting must be set as the first in the sequence.

After finishing a process, the acoustic signal sounds once, then the next process immediately starts

#### Example

You require 300 watts for 15 minutes.

Use microwave power for defrosting + 10 minutes at 600 watts microwave power for cooking + 10 minutes grilling for the preparation of food.

1. Press button **20** „Memory“ once. „3-1“ is displayed in the LED display.
2. Press button **19** „Microwave“ six times to set 300 watts power for defrosting. „P300“ is displayed in the LED display.
3. Turn the dial **21** to set the cooking time (duration). Set 15:00 at 300 w power.
4. Press button **20** „Memory“ once again. Now „3-2“ is displayed in the LED display.
5. Press button **19** „Microwave“ three times, to set 600 watts power. „P600“ is displayed in the LED display.
6. Turn the dial **21** to set the cooking time (duration: 10:00) at 600 w power.
7. Press button **20** „Memory“. „3-3“ is displayed in the LED display.
8. Press button **16** „Grill/Combi“ once to set the grilling function. „G-1“ is displayed in the LED display.
9. Turn the dial **21** to set the grilling time (duration: 10:00).
10. Press button **22** „Start/quick start“, to activate the pre-setting function.

### Selecting pre-settings

With this program you can pre-program a certain starting time for cooking or grilling food.

If you have correctly adjusted the settings, the appliance will automatically start at the set time.

**Note:** The clock must be set to select the „Pre-settings“ function.

1. Press button **15** „Pre-settings“. The LED display shows the currently set time, and the hour figure flashes.
2. Turn the dial **21** to set the hours.
3. Press button **15** „Pre-Settings“ again. Now the minute indicator starts flashing.
4. Turn the dial **21** to set the minutes.
5. Enter the desired cooking program:  
For microwave operation: Press button **19** „Microwave“ correspondingly often to select the power level. Set the desired cooking time using the dial **21**. For grilling: Press button **16** „Grill/Combi“ once to activate the grill function. Set the desired cooking time using the dial **21**.
6. Press button **22** „Start/quick start“.  
The clock symbol and the colon flash. The microwave automatically starts the process at the pre-set time.

#### Example:

It is 12:30 a.m. You wish to heat your food at 12:45 a.m. automatically at 400 watts power for 10 minutes.

1. Press button **15** „Pre-settings“. The LED display shows the currently set time (12:30 a.m., and the hour figure flashes).
2. Press button **15** „Pre-settings“ again and set the minutes to „:45“ with the dial **21**.
3. Press button **19** „Microwave“ five times, to set 400 watts power.
4. Set the 10 minutes cooking time using the dial **21**.
5. Press button **22** „Start/quick start“, to start the stored process.

## Auto menu

For foods to be prepared in auto menu mode, it is not necessary to enter the cooking time or power setting. It is quite sufficient to enter which type of food is to be cooked/boiled, and its weight.

To do this, press the button on which the food you wish to cook is pictured and named.

The weight of the item must then be set via the dial **21**.

### Enter the weight of the food

The weight setting is important to determine the necessary cooking time.

After pressing the respective symbol, a weight appears on the LED display in grams „g“; for starters the number of portions and for beverages in „ml“. You can change the respective details via the dial **21**.

As soon as the weight of the food appears, press button **22** „Start/quick start“. „Auto-Cook“ appears on the LED display **AUTO COOK**.

**Note:** For some foods such as beef, pork, poultry and cooked meats it is necessary to turn the food after approx. 2/3 of the cooking time. The acoustic signal sounds twice and „turn“ appears on the display, to remind you to turn the food.

1. Press button **10** „Cancel/Stop“, to interrupt the cooking process and turn the food.
2. To continue please close the door. Press button **22** Start/quick start. The microwave automatically resumes operation for the remaining time.

**Note:** If you wish to carry on without turning, wait for the acoustic signal. The microwave automatically continues its program. We recommend that you turn the food. This ensures even cooking. However, during turning process, make sure that you are extremely careful as handling very hot foods in the microwave.

Your microwave oven can cook different types of food of following weights:

| Type of food          | Sym-<br>bol                                                                         | Weight                                             | turn over<br>after ...     |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------|
| Pizza                 |    | P1 150 – 450 g<br>P2 150 – 450 g<br>P3 700 – 900 g | -                          |
| Pork                  |    | 200 – 1500 g                                       | 2/3 of the<br>cooking time |
| Beef                  |    | 200 – 1500 g                                       | 2/3 of the<br>cooking time |
| Poultry               |    | 400 – 1400 g                                       | 2/3 of the<br>cooking time |
| Fish                  |    | 200 – 1200 g                                       | -                          |
| Vegetab-<br>les/fruit |  | 100 – 1000 g                                       | -                          |
| Sausage               |  | 100 – 500 g                                        | 2/3 of the<br>cooking time |
| Potatoes              |  | 100 – 800 g                                        | -                          |
| Bevera-<br>ges        |  | 200 – 500 ml                                       | -                          |
| Entrees               |  | 1 – 2 portions                                     | -                          |
| Auto war-<br>ming     |  | 300 – 700 g                                        | -                          |

**Note:** The acoustic signal sounds twice to re-  
mind you to turn the food over.

#### Example 1:

Proceed as follows to cook 400 g vegetables  
or fruit:

1. Press button „Vegetables/fruit“ (in standby mode).
2. Using the dial **1** select „400 g“.
3. Press button **2** „Start/quick start“.

#### Example 2:

To heat 300 ml water, proceed as follows:

1. Press button „Beverages“ in standby mode.
2. Using the dial **1** to select „300 ml“.
3. Press button **2** „Start/quick start“.

#### Example 3:

Proceed as follows if you wish to heat a starter:

1. Press button „Enter“ in standby mode.
2. Press button **2** „Start/quick start“.

#### Making pizza in the Crispy-Pan

Using the „Crispy-Pan“ you can make crisp pizzas  
in the microwave. To do this, use the button **12** „Piz-  
za“. Press button **12** „Pizza“:

- once for frozen pizza, temperature approx.  
-18°/weight 150 g– 450 g  
(„P-1“ appears on the LED display).
- twice for chilled pizzas, temperature approx.  
5°/weight 150 g– 450 g  
(„P-2“ appears on the LED display).
- three times for fresh pizzas, temperature  
approx. 20°/weight 700 g– 900 g  
(„P-3“ appears on the LED display).

#### Example:

Proceed as follows if you wish to cook a pizza:

1. Press button **12** „Pizza“ once. The LED  
displays „P-1“.  
(„P-2“ or „P-3“ if the button is pressed twice  
or three times respectively).

2. Turn the dial ② to set the weight of the pizza.
3. Place the pizza in the Crispy-Pan ⑩ and position the Crispy-Pan on the metal rack ⑨ in the middle of the turntable ② in the microwave.
4. Press button ⑫ „Start/quick start“, to start the grilling process. The LED displays the time.

### Grill function

The grilling function can be used for thin slices of meat, steaks, meatballs, sausage or pieces of chicken. It is also suitable for toasted sandwiches, gratins and for the baking of crispy rolls.

When grilling, always use the metal rack ⑨. This way you will achieve optimal grilling results.

1. Press button ⑩ „Grill/Combi“ once to activate the grill function.  
The red symbol for the grilling function  and G-1 appears on the LED display.
2. Set the desired cooking time using the dial ②. The maximum possible cooking time is 95 minutes.
3. To start the grilling function press button ⑫ „Start/quick start“.

### Grill/Combi cooking procedure

The function combines the grilling function with normal microwave operation. In combined mode, the microwave automatically cooks for a certain amount of time and grills for the remaining time. You can notice a quiet clicking noise when the oven is changing between modes.

#### Grill/Combi 1

In Grill/Combi 1 the microwave power is 36 % and the grilling power is 64 % of the cooking time. This is suitable e.g. for fish, potatoes or gratins.

1. Press button ⑩ „Grill/Combi“ twice to activate the grill/combi function 1. In the LED display the red symbol for microwave operation  appears as well as grilling function  and C-1.
2. Set the desired cooking time using the dial ②. The maximum possible cooking time is 95 minutes.
3. To start please press button ⑫ „Start/quick start“.

#### Grill/Combi 2

In Grill/Combi 2 the microwave power is 55 % and the grilling power is 45 % of the cooking time. This is suitable e.g. for puddings, omlettes or poultry dishes.

1. Press button ⑩ „Grill/Combi“ three times to activate the grill/combi function 2. In the LED display the red symbol for microwave operation  appears as well as grilling function  and C-2.
2. Set the desired cooking time using the dial ②. The maximum possible cooking time is 95 minutes.
3. To start please press button ⑫ „Start/quick start“.

### Defrosting by weight

With this function you can defrost meat, poultry and fish without any problems. The defrosting time and the power level are calculated and set automatically once you have entered the weight.

1. Press button ⑪ „Weight defrost“:
  - once to defrost meat („dEF1“ appears in the LED display),
  - twice to defrost poultry („dEF2“ appears in the LED display),
  - three times to defrost fish („dEF3“ appears in the LED display),
  - four times to defrost pizza („dEF4“ appears in the LED display),

- five times to defrost vegetables („dEF5“ appears in the LED display),
- six times to defrost cooked meats („dEF6“ appears in the LED display).

The red symbols for microwave operation  and defrosting  also appear on the LED display.

- Using the dial ① to enter the weight of the food to be defrosted in grams (the LED display shows ). You can set the following weight ranges for the various foods:  
 Meat: 100 to 2300 g  
 Poultry: 100 to 4000 g  
 Fish: 100 to 1000 g  
 Pizza: 150 to 900 g  
 Vegetables: 100 to 600 g  
 Sausage: 100 to 500 g
- To start the defrosting process by weight, please press button ② „Start/ quick start“. In the LED display the symbols for microwave operation  and defrosting flash . The calculated time counts backwards.

**Note:** With some foods, such as meat, poultry, fish, vegetables and sausage, it is necessary to turn the food after a while. The acoustic signal sounds twice and „turn“ appears on the display, to remind you to turn the food.

- Press „Cancel/Stop“ button ⑩ then open the door and turn the food.
  - Close the door and press button ② „Start/quick start“.
- The defrosting process is continued.

**Note:** If you wish to carry on without turning, wait for a while after the acoustic signal. The microwave automatically continues its program. We recommend that you turn the food. This ensures even defrosting.

## Defrosting by time

- Press button ④ „Defrosting“. The red symbols for microwave operation  and defrosting  also appear on the LED display.
- Turn the dial ① to set the defrosting time: The maximum possible defrosting time is 95 minutes.
- Press button ② „Start/quick start“, to start the defrosting process. In the LED display the symbols of microwave operation  and defrosting flash . The calculated time counts backwards

## Query functions

### Query the time during operation

During the cooking process, press button ⑤ „Clock“. The time appears on the LED display for 2 – 3 seconds.

### Query the power level operation

During the cooking process, press button ⑨ „Microwave“. The activated power level appears on the display for 2 – 3 seconds.

## Child protection system

Activate this setting to prevent accidental activation by children and other persons not familiar with the operation of the appliance.

The symbol for the child protection system  appears on the LED display, and the appliance cannot be put into operation as long as this function is active.

### Setting the child protection system

Keep button ⑩ „Delete/Stop“ for 3 seconds. At first an acoustic signal sounds, then the symbol for the child protection system  appears on the LED display.

### Deactivating the child protection system

Keep button ⑩ „Delete/Stop“ pressed again for 3 seconds, until an acoustic signal sounds and the symbol for the child protection system  goes out.

## Power-saving function

You can activate the power-saving function if you do not wish to use the microwave.

### Activating the power-saving function

In standby mode, press button  „clock“ for three seconds. The LED display goes out and the power-saving function is activated.

### Deactivating the power-saving function

As long as any button is pressed, the microwave is in standby mode and the clock is displayed.

 **Note:** The clock continues to run despite the power-saving function.

## Magnetron control protection function

If the microwave function has been in operation for 30 minutes or longer at a power level of 800 W, the power level of the microwave is automatically reduced to 700 W. This takes place when the memory function is activated and also in an other status.

## Acoustic signal function

After completion of the cooking process a long acoustic signal sounds five times.

-  **Note:**
- If you have pressed a button and activated a valid function, a long acoustic signal sounds. If, however, you have selected an invalid button/function, no acoustic signal sounds.
  - If after setting cooking mode for 5 minutes you have not pressed the button „Start/quick start“, the appliance returns to stand-by mode (time is displayed).

## Cleaning and Care

Before cleaning, switch the microwave off and pull the power plug out of the wall socket.

- Always keep the interior of the microwave clean.
- If splash of food or spilt liquids stick to the walls of the microwave, wipe them off with a damp cloth.
- Use a mild detergent if the microwave is more heavily soiled.
- Avoid using cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, stripes or a blurring of the door surface.
- Clean the external walls with a damp cloth.
- To avoid damage to the functional components in the interior of the microwave, do not let any water seep in through the ventilation slits.
- Regularly remove splashing or contamination. Clean the door, both sides of the window, door seals and adjacent components with a damp cloth. Do not use abrasive cleaning agents.
- If steam should collect on the outside of the appliance door, wipe it off with a soft cloth. This can happen if the microwave is operated in extremely humid conditions.
- Regularly clean the glass turntable. Rinse the plate in warm soapy water or in the dishwasher.
- Clean the turnable ring and the appliance door regularly to prevent excessive noise generation. Simply wipe the bottom of the microwave with a mild detergent. You can also wash the turnable ring in mild soapy water or in the dishwasher. Make sure after removing the turnable ring for cleaning, that you re-install it correctly.

- Regularly eliminate odours. Put a deep microwave bowl with a cup of water, juice and peel of a lemon into the microwave. Heat for 5 minutes. Wipe off thoroughly and rub dry with a cloth.
- Clean the Crispy-Pan with a damp cloth and mild detergent. Never attempt to clean it in a dish washer!
- If the replacement of the bulb in the microwave should be necessary, have it changed by a dealer or consult our service department.

## Disposal



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

## Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase date. Should a claim need to be made under the warranty, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers ONLY claims for material and manufacturing defects, not for wearing or consumable or for damage to fragile components. This product is for private use only and is not intended for commercial applications.

The warranty will become void in the event of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried or approved by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

### **GB DES Ltd**

Units 14-15  
Bilston Industrial Estate  
Oxford Street  
Bilston  
WV14 7EG  
Tel.: 0870/787-6177  
Fax: 0870/787-6168  
e-mail: support.uk@kompernass.com

### **IE Irish Connection**

Harbour view  
Howth  
Co. Dublin  
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077  
Fax: 00353 18398056  
e-mail: support.ie@kompernass.com

## Importer

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Tips

### Freezing and defrosting – the easy way ...

The microwave is the ideal appliance for even and quick defrosting of deep-frozen goods. The selection of power, defrosting and standing times depend on the nature and amount of food.

Microwaves always penetrate the food from the outside to the inside. Therefore particularly large items cannot be defrosted right to the middle, otherwise the outer layers may begin to cook.

Correct defrosting begins with the freezing process. Consider what you are doing and freeze small, flat portions suitable for your household. Consider also the size of the various bowls or plates on which you wish to defrost the deep-frozen goods later in the microwave.

In the following defrosting chart, several foods are listed. You will find a so-called „standing time“ as well as details regarding time and amount. This serves as a temperature compensation time, in which the remaining heat from the defrosted layers is transferred to the still frozen layers in the middle. During this standing time, leave the deep-frozen goods in the switched off microwave or outside the appliance.

There may be deviations in the stated values. These are caused by the different factors of the foods.

Use the integrated defrosting functions. See also the chapters „Defrosting by weight“ and „Defrosting by time“.

| Type of food    | Rolls         |
|-----------------|---------------|
| Weight/quantity | 50 g/2 pc     |
| Defrosting time | approx. 1 min |
| Standing time   | --            |
| Notes/tips      | --            |

| Type of food    | Bread      |
|-----------------|------------|
| Weight/quantity | 500 g      |
| Defrosting time | 8–10 mins  |
| Standing time   | 10–20 mins |
| Notes/tips      | --         |

| Type of food    | Layer cake                           |
|-----------------|--------------------------------------|
| Weight/quantity | 400–800 g                            |
| Defrosting time | 8–12 mins                            |
| Standing time   | 90–120 mins                          |
| Notes/tips      | only slightly defrost the fancy cake |

| Type of food    | Butter                                             |
|-----------------|----------------------------------------------------|
| Weight/quantity | 250 g                                              |
| Defrosting time | approx. 1 min                                      |
| Standing time   | 20–30 mins                                         |
| Notes/tips      | remove the packaging and put the butter on a plate |

| Type of food    | Cheese (piece)                            |
|-----------------|-------------------------------------------|
| Weight/quantity | 500 g                                     |
| Defrosting time | 5–6 mins                                  |
| Standing time   | 60–90 mins                                |
| Notes/tips      | turn the item once after half of the time |

| Type of food    | Cold meats                                                                                              |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Weight/quantity | 200 g                                                                                                   |
| Defrosting time | approx. 3 mins                                                                                          |
| Standing time   | 10–15 mins                                                                                              |
| Notes/tips      | turn the cold meat after half the time, carefully cut slices with the knife before standing time begins |

| Type of food    | Strawberries                                                                                        |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Weight/quantity | 250 g                                                                                               |
| Defrosting time | approx. 8 mins                                                                                      |
| Standing time   | 5–10 mins                                                                                           |
| Notes/tips      | defrost the strawberries or other fruit in a dish with a lid. Stir carefully after half of the time |

To defrost meat, poultry and fish please read the chapter „Defrosting by weight“.

### Cooking – the easy way ...

- When cooking food, always use tableware with a lid suitable for microwave cookery (unless stated otherwise). The cooking details refer to food at refrigerator temperature. Defrost food to be cooked first.

**i Note:** The defrosting time for deep-frozen vegetables ( $-18^{\circ}\text{C}$ , approx. 100–1000 g) can vary between 5 and 15 minutes. Follow the instructions on the packet if in doubt. Prepare vegetables by washing and cleaning them before cooking.

**Preparation instructions are important**

- Please absolutely observe the various preparation instructions. While the addition of liquid is required (usually 1 – 2 tblsp. per 100 g vegetables) for some foods, no liquid is required e.g. for cucumbers, spanish onions, mushrooms and spinach. Other foods must be stirred at least once during cooking.

**Observe standing times**

- The so-called „standing time“ is particularly important, as for defrosting. The temperature compensation and the resulting after-cooking should always be 5–10 minutes.
- During this standing time, leave the food in the switched off microwave or outside the appliance.
- After this standing time you can season vegetables or add a little butter if desired.
- When cooking food in bowls or deep-frozen convenience foods, pay attention to the preparation times for cooking in microwave ovens stated on the packaging.
- The details in the following chart are only intended as standard values.

| Type of food            | Boiled potatoes                                                              |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Weight/quantity         | 250 g                                                                        |
| Add liquid              | 3 Tbls water                                                                 |
| Watts/power             | 600 Watt                                                                     |
| cooking time in mins.   | approx. 5 mins                                                               |
| Preparation information | evenly sized pieces if possible – directly after cooking drain off the water |

| Type of food            | Noodles                                                                      |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Weight/quantity         | 125 g                                                                        |
| Add liquid              | 600 ml water                                                                 |
| Watts/power             | 500 Watt                                                                     |
| cooking time in mins.   | approx. 5 mins                                                               |
| Preparation information | at 800 W add noodles to boiling water approx. 7 min and cook without the lid |

| Type of food            | Rice                                                                     |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Weight/quantity         | 100 g                                                                    |
| Add liquid              | 300 ml water                                                             |
| Watts/power             | 600 Watt                                                                 |
| cooking time in mins.   | approx. 3 – 4 mins                                                       |
| Preparation information | The expansion time depends on the type of rice. Brown rice takes longer. |

| Type of food            | Cauliflower                   |
|-------------------------|-------------------------------|
| Weight/quantity         | 400 g                         |
| Add liquid              | 4 Tbls water                  |
| Watts/power             | 600 Watt                      |
| cooking time in mins.   | approx. 6 – 7 mins            |
| Preparation information | Values also apply to broccoli |

| Type of food            | Peas               |
|-------------------------|--------------------|
| Weight/quantity         | 300 g              |
| Add liquid              | 3 Tbls water       |
| Watts/power             | 600 Watt           |
| cooking time in mins.   | approx. 3 – 4 mins |
| Preparation information | --                 |

| Type of food            | Spinach                           |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Weight/quantity         | 500 g                             |
| Add liquid              | --                                |
| Watts/power             | 600 Watt                          |
| cooking time in mins.   | approx. 6 mins                    |
| Preparation information | add a little cream to the spinach |

| Type of food            | Mushrooms                          |
|-------------------------|------------------------------------|
| Weight/quantity         | 400 g                              |
| Add liquid              | --                                 |
| Watts/power             | 600 Watt                           |
| cooking time in mins.   | approx. 5 – 6 mins                 |
| Preparation information | before cooking add a little butter |

| Type of food            | Fish filet                                                        |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Weight/quantity         | 400 – 600 g                                                       |
| Add liquid              | see notes                                                         |
| Watts/power             | 500 Watt                                                          |
| cooking time in mins.   | approx. 8 – 12 mins                                               |
| Preparation information | for every 100 g of fish, add 1 tblsp. water, lemon, stock or wine |

### Grilling – the easy way ...

- For all grilling processes, please use the metal rack ❶. Additionally place a large heat-resistant plate underneath the metal rack ❶. This collects gravy/fat, juices and contamination by food splashes.
- The grill function is e.g. suitable for thin slices of meat, fish, meatballs, shish-kebab, sausage or pieces of chicken. Toast or rolls can be toasted with the grill (read also „Tips“) and gratinated toast (e.g. Hawaii-Toast) can be made.
- You can directly select the grill function or select several foods via the quick-selection buttons with the menu images.
- For some foods and/or the way of their preparation, a combined cooking and grilling process is advisable. For both possible functions, cooking and grilling times are automatically carried out in the corresponding length. Please also read chapter „Grill/Combi cooking process“.
- Prepare the food you wish to grill just as you would usually do. For example, remove the scales from fish first, then gut them. Rub chicken with seasoning and always cook chicken legs skin side first.
- Turn the food after the first stated cooking time. The stated value 1 corresponds with the time for the first side, value 2 for the second, following side.

**❶ Note:** Make sure to enter the times for the first and second side separately.

There may be deviations in the following stated values. They result from various factors (e.g. temperature, shape) of the food.

| Type of food             | 2 turkey steaks 400 g |
|--------------------------|-----------------------|
| Function                 | Grill                 |
| Time (1st side) in mins. | approx. 12 mins       |
| Function                 | Grill                 |
| Time (2nd side) in mins. | approx. 10 mins       |

| Type of food             | 2 chicken legs 500 g |
|--------------------------|----------------------|
| Function                 | Grill                |
| Time (1st side) in mins. | approx. 8 mins       |
| Function                 | Grill                |
| Time (2nd side) in mins. | approx. 7 mins       |

| Type of food             | 2 shish kebab 400 g |
|--------------------------|---------------------|
| Function                 | Grill               |
| Time (1st side) in mins. | approx. 12 mins     |
| Function                 | Grill               |
| Time (2nd side) in mins. | approx. 12 mins     |

| Type of food             | 2 trouts 400 g |
|--------------------------|----------------|
| Function                 | Combi 2        |
| Time (1st side) in mins. | approx. 8 mins |
| Function                 | Grill          |
| Time (2nd side) in mins. | approx. 7 mins |

| Type of food             | 4 Meatballs 600 g |
|--------------------------|-------------------|
| Function                 | Combi 2           |
| Time (1nd side) in mins. | approx. 12 mins   |
| Function                 | Grill             |
| Time (2nd side) in mins. | approx. 8 mins    |

| Type of food             | 2 pork chops 600 g |
|--------------------------|--------------------|
| Function                 | Grill              |
| Time (1nd side) in mins. | approx. 15 mins    |
| Function                 | Grill              |
| Time (2nd side) in mins. | approx. 13 mins    |

#### Suitable tableware

For defrosting, cooking etc., always use dishes or bowls suitable for microwave cookery. In most cases glass dishes are suitable. Procure microwave tableware in various sizes with lids.

#### Baking crispy rolls

By means of the grill function of your microwave, you can bake crisp rolls. Before baking, moisten the rolls with a little water. Bake the rolls for approx. 2 minutes, depending on the amount and type. So that the rolls have that „fresh-from-the-oven“ taste, even inside, we recommend that you cut the rolls after the first period and re-bake for one minute, the turn and bake for a further minute.

## Recipe suggestions

### Pizza

#### Ingredients:

300 g ready-made dough  
 200 g strained tomato pulp  
 150 g Topping (as desired, e.g. cabon, salami, mushrooms)  
 50 g grated cheese  
 Spices: basil, oregano, thyme, salt, pepper

#### Preparation:

Prepare the dough as per instructions on the packing. Roll out the dough to the size of the Crispy-Pan. Lightly grease the Crispy-Pan and lay the pizza dough into it. Pierce a few holes in the dough. Spread the tomatoes along with the seasonings over the pizza base. Place the desired layer over it. Now cover the pizza with cheese. Place the pizza on the metal stand in the middle of the turntable and bake it with the setting „fresh pizza“ (P-3).

### Onion soup with gratinated cheese topping

#### Ingredients for 4 portions:

300 g onions  
 30 g butter, salt, white pepper,  
 500 ml instant meat broth  
 125 ml white wine, dry  
 2 slices of toasted bread  
 2 slices of young Gouda cheese

#### Preparation:

Peel the onions and cut them into rings. Put them into a microwave dish with the butter and pepper, add the meat broth and cook with lid at 800 watts for approx. 12-15 minutes. Then add white wine and season to taste. Now cut the toated bread into small cubes.

Fill the onion soup into 4 soup dishes and add the bread cubes. Place 1/2 slice of cheese on each soup dish.

Place the four soup dishes on the turn-table and grate via the grill function for approx. 10 minutes.

## Lentil Hotpot

### Ingredients:

200 g dried lentils  
 50 g smoked fat bacon  
 125 g pork belly  
 1 bunch vegetable mix for soups  
 500 ml water  
 1 bay leaf  
 250 g potatoes  
 2 smoked boiling sausages  
 Spices: salt, pepper, vinegar, sugar

### Preparation:

Soak the lentils in plenty of water over night.  
 Clean and wash the soup vegetables and cut them into small pieces. Cube the meat and the bacon. Put the drained lentils into a microwave dish together with 500 ml water and meat, bacon, soup vegetables and the bay leaf.  
 Cook at 600 watts for 10–12 minutes with the lid on. Peel, wash and cube the potatoes and cut the boiling sausage into slices. Add the pieces of potato and slices of sausage to the hotpot and mix well. Cook at 500 watts for approx. 18 minutes and then add seasoning to taste.

## Cauliflower with gratinated cheese topping

### Ingredients:

500 g cleaned cauliflower  
 250 ml water  
 Salt  
 1 tblsp. starch  
 2 egg whites  
 2 egg yolks  
 1 carton of cream (200 ml)  
 2 tblsp. chives,  
 1 touch of cayenne pepper  
 150 g raw bacon (lean)  
 50 g grated Emmentaler cheese

### Preparation:

Split the cauliflower into small pieces and put it into a microwave dish with 250 ml water and salt. Cook with the lid on at full power 800 Watt for approx. 5 minutes.  
 Then drain off the vegetable water and save it.  
 Now stir the cream into the starch and add it to the vegetable water. Cook at full power 800 watts for approx. 2 to 3 minutes, stirring several times.  
 Add the egg yolk, chives and cayenne pepper, beat the egg white and fold it gently into the mixture.  
 Place the cauliflower and the bacon (in strips) into a flat casserole, then pour over the sauce and cover with grated cheese. Cook and gratinate using the Grill/Combi function „C-1“ at 500 watts for 18–22 minutes.

### Maccaroni and minced meat casserole with broccoli

#### Ingredients:

150 g maccaroni, 500 ml water  
 1 tsp. salt, 1 onion, 1 clove of garlic  
 20 g butter, 300 g mixed mincemeat (half pork, 1/2 beef)  
 1 packet of tomato purée with herbs (approx. 350 g)  
 400 g broccoli, 4 tblsp. water  
 1 carton sour cream (200 g)  
 150 g sliced Gouda cheese semi-mature  
 Spices: salt, pepper

#### Preparation:

Fill 500 ml water and 1 tsp. salt into a microwave dish with lid and boil at full power 800 watts in approx. 10 minutes. Then add macaroni and cook for 3–5 minutes at 600 watts and then at 300 watts for another 3–5 minutes. Then drain off in a colander. Now braise the onion and the clove of garlic with the butter in a microwave dish at 600 watts for approx. 4–5 minutes. Then add the mincemeat and the tomato purée – cook again for 8–10 minutes at 600 watts. Stir in 3/4 carton of sour cream and season with salt and pepper. Wash and clean the broccoli and place it into a microwave dish with 4 tblsp. water. Pre-cook with lid at 800 watts for approx. 5 minutes, then allow to drain off. Put the maccaroni, vegetables and mincemeat in sauce into a casserole and mix. Distribute the remaining 1/4 carton of sour cream over the top and cover with cheese slices. Cook and gratinate with the Grill/Combi function „C-2“ at 500 watts for approx. 16–18 minutes.

### Filet of pork with mushrooms in spicy paprika sauce

#### Ingredients:

4 fillets of pork, each approx. 150 g  
 350 g white mushrooms  
 150 g cubed bacon  
 2 cartons of cream (400 ml)  
 2 tblsp. tomato purée  
 Spices: salt, pepper, paprika

#### Preparation:

Season the filets of pork and place them in a flat casserole. Clean and halve the mushrooms and put them into the casserole with the filets of pork. Mix the cream, tomato purée and paprika in a microwave dish and boil at 600 watt for approx. 5–6 minutes.  
 Then pour the sauce over the filets.  
 Cook and gratinate using the Grill/Combi function „C-2“ at 300 watts for approx. 20–22 minutes.

## Potato gratin

### Ingredients:

1000 g potatoes  
 Fat (to grease the casserole)  
 2 tblsp. breadcrumbs  
 1 carton of cream (200 ml)  
 50 g grated Emmentaler cheese  
 Butter (flakes)  
 Spices: salt, pepper

### Preparation:

After peeling and washing, cut the potatoes into thin slices and season them. Grease a casserole, layer the potatoes and pour the cream over them. Finally sprinkle with the cheese and breadcrumbs and distribute the butter flakes over the top. Gratin with the Grill/Combifunction „C-1“ at 500 watts for approx. 20 minutes.

## Chicken fricassee

### Ingredients:

1 chicken (approx. 1000 g)  
 300 g mushrooms  
 500 g asparagus  
 250 ml instant meat broth  
 100 ml cream  
 2 packets white sauce (instant)  
 1 tblsp. white wine  
 Spices: salt, pepper, nutmeg

### Preparation:

Sprinkle salt on the chicken and put it into a microwave dish.

Cook with lid at 800 watts for approx. 16–18 minutes

Clean and halve the mushrooms, peel the asparagus and cut into 2 to 3 cm long pieces. Remove the skin and bones from the cooked chicken and cut the meat into bite-size pieces.

Put the meat broth, chicken, asparagus and mushrooms into a microwave dish. Heat with lid at 600 watts for approx. 13–15 minutes, stirring occasionally. Now stir the cream and the powdered sauce in and boil at 600 watts for a further 5–6 minutes. Season to taste with white wine, salt, pepper and nutmeg.

## Green chicken casserole

### Ingredients:

400 g chicken breast fillet  
1 small courgette  
1 small green paprika  
125 ml instant chicken broth  
200 g leeks  
150 g turnip cabbage  
150 g celery  
2 tblsp. crème fraîche  
50 g cream cheese with herbs

### Preparation:

Clean and wash the vegetables. Cut the leeks into rings and the turnip cabbage and celery into thin slices. Braise in a microwave dish with lid at 600 watts for approx. 6–8 minutes. Cut the chicken breast into small pieces, the courgette into half slices and the paprika into cubes, and put them into the dish together with the hot instant chicken broth and the other ingredients. Cook with lid at 600 watts for approx. 12–15 minutes, stirring occasionally. Then stir in the crème fraîche and the cream cheese with herbs.

## Bread or bacon dumplings

### Ingredients for 4 dumplings:

4 wheat rolls  
1/2 tsp. salt  
150 ml milk  
40 g butter  
3 eggs  
2–3 tblsp. breadcrumbs  
2–3 tblsp. chopped parsley  
30 g cubed bacon (for bacon dumplings)

### Preparation:

Cut the rolls small and sprinkle with salt. Heat the milk in a microwave dish (at 800 watts for approx. 2–4 minutes), then pour it over the rolls and leave to stand for approx. 15 minutes. Beat the butter and the eggs until creamy, then add the soaked rolls together with the breadcrumbs and the parsley and knead to a firm dough (Note: for bacon dumplings also knead in the cubed bacon). Moisten your hands and shape 4 evenly sized dumplings, immerse them in cold water for a moment. Cook at 500 watts for approx. 6–8 minutes, then they are ready to be served.

### White sauce

**Ingredients:**

40 g flour  
30 g butter  
250 ml instant broth  
250 ml milk  
Spices: salt, white pepper, sugar

**Preparation:**

Put flour, butter, hot broth and milk into a microwave dish, mix well and cook at full power, 800 watts for approx. 4–5 minutes, stirring well occasionally. Then cook further for another 4–5 minutes at just 300 watts.  
Mix well and add the seasonings to taste.

### Vanilla sauce

**Ingredients:**

250 ml milk  
Pulp of 1/2 a vanilla bean  
1 carton of cream (250 ml)  
2 tblsp. starch  
3 tblsp. sugar  
1 egg yolk

**Preparation:**

Mix the milk, vanilla paste, cream, corn flour and sugar in a microwave-safe bowl. Cook at 800 watts for approx. 4–5 minutes, stirring once.  
Stir the cooked sauce well and bind it with egg yolk.

### Rice pudding

**Ingredients:**

250 g rice for milk puddings  
1 l. milk  
1 tsp. butter  
40 g sugar, cinnamon and sugar (for sprinkling)  
or stewed fruit  
Seasoning: salt

**Preparation:**

Put rice, milk, a pinch of salt, butter and sugar into a large microwave basin. Boil with lid at full power, 800 watts for approx. 10–12 minutes, then stir and allow to swell at only 100 watts for approx. 20–22 minutes. Then leave to stand for a few minutes, stir and sprinkle with sugar and cinnamon or stewed fruit.

## **Red fruit pudding (with strawberries and raspberries)**

### **Ingredients:**

250 g deep-frozen strawberries  
250 g deep-frozen raspberries  
1 packet of vanilla sugar  
2 tbsp. sugar  
2 tbsp. starch

### **Preparation:**

First stir the starch into 3 tbsp. water. Then put the fruit into a microwave bowl with lid and defrost and heat at full power, 800 watts, in approx. 6–8 minutes.

Lightly squash the fruits and add vanilla sugar, sugar and starch. Stir well and cook with lid at 600 watts for approx. 6–8 minutes.

Finally pour the pudding into dessert bowls and allow to cool.

Serve the red fruit pudding with the described vanilla sauce ...

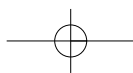
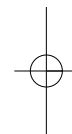
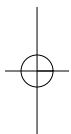
### **Enjoy your meal!**

Recipes provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values.

Add your own personal experience to these recipes. We hope you enjoy the recipes and wish you „bon appetit“.

## Index

12-hour-mode 9  
 24-hour-mode 9  
 Acoustic signal function 16  
 Auto menu 12  
 Beef 12, 13, 26  
 Beverages 6, 12, 13  
 Boiled potatoes 20  
 Bread 18, 24, 28  
 Butter 19, 20, 21, 24, 26, 27, 28, 29  
 Buttons/controls on the control panel 3  
 Cancel/stop 3, 11  
 Cauliflower 21, 25  
 Cheese 19, 24, 25, 26, 27, 28  
 Chicken legs 22  
 Child protection system 15  
 Cleaning and care 16  
 Clock 3, 9, 12, 16  
 Cold meats 19  
 Cooking process 10, 11, 12, 15, 16, 22  
 Cooking time 5, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22  
 Cooking utensils 6, 7  
 Cookware 8  
 Crispy-Pan 3, 8, 13, 14, 17, 24  
 Deep-frozen goods 18  
 Defrosting by time 15  
 Defrosting by weight 14  
 Description of Components 3  
 Dial 3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15  
 Fish 13, 14, 15, 19, 21, 22  
 Fish filet 21  
 Glass Turntable 3, 4, 16  
 Grill function 12, 14, 22, 23, 24  
 Grill/Combi 3, 14, 25, 26  
 Kitchen timer 3, 9  
 Layer cake 18  
 Magnetron control protection function 16  
 Meatballs 8, 14, 22, 23  
 Memory 3, 11, 16  
 Memory function 11, 16  
 Metal stand 24  
 Microwave power 10, 11, 14  
 Microwave radiation 4, 7  
 Mushrooms 20, 21, 24, 26, 27  
 Noodles 20  
 Peas 21  
 Pizza 3, 13, 14, 15, 24  
 Pork 12, 13, 23, 25, 26  
 Pork chops 23  
 Potatoes 5, 6, 13, 14, 20, 25, 27  
 Poultry 12, 13, 14, 15, 19  
 Power 4, 5, 6, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 25, 26, 29, 30  
 Power-saving function 16  
 Pre-heat 3  
 Pre-settings 3, 11  
 Quick start 3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16  
 Recipes 30  
 Rice 21, 29  
 Rolls 14, 18, 22, 23, 28  
 Shish-kebab 22  
 Spinach 20, 21  
 Standing times 18, 20  
 Start/quick start 3, 12  
 Starters 12  
 Strawberries 19, 30  
 Time defrost 3  
 Trouts 23  
 Turnable ring 3, 16  
 Vegetables/fruit 13  
 Weight defrost 3  
 Weight of the food 12, 15



## SISÄLLYSLUETTELO

## SIVU

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Johdanto</b>                                               | <b>35</b> |
| Määräystenmukainen käyttö                                     | 35        |
| Toimituksen piiriin kuuluvat osat                             | 35        |
| Osien kuvaus                                                  | 35        |
| Käyttöpaneelin painikkeet ja säätimet                         | 35        |
| Tekniset tiedot                                               | 36        |
| <b>Turvallisuus</b>                                           | <b>36</b> |
| Varotoimet, joilla estetään altistuminen mikroaaltosäteilylle | 36        |
| Tärkeitä turvallisuusohjeita                                  | 36        |
| Maadoitusohje/asianmukainen asennus                           | 39        |
| Muihin laitteisiin kohdistuvat häiriöt                        | 39        |
| Laitteen asentaminen                                          | 39        |
| <b>Ennen aloitusta</b>                                        | <b>40</b> |
| Mikroaaltouunin käyttämisen peruseräatteen                    | 40        |
| Sopivien keittoastioiden käyttäminen                          | 40        |
| <b>Toimintojen kuvaus</b>                                     | <b>41</b> |
| Kellon asettaminen                                            | 41        |
| 12 tunnin tilan asettaminen                                   | 41        |
| 24 tunnin tilan asettaminen                                   | 41        |
| Keittiöajastimen asettaminen                                  | 41        |
| <b>Käyttö</b>                                                 | <b>41</b> |
| Kypsentaaminen mikroaaltouunissa                              | 42        |
| Pikakäynnistys                                                | 43        |
| Muistitoiminto                                                | 43        |
| Esiasetusten valitseminen                                     | 43        |
| Automaattikavaliikko                                          | 44        |
| Grillitoiminto                                                | 46        |
| Grilli/Yhdistelmä-kypsennystoiminto                           | 46        |
| Sulatus painon mukaan                                         | 46        |
| Sulatus ajan mukaan                                           | 47        |

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| Kyselytoiminnot                                      | 47        |
| Lapsilukko                                           | 47        |
| Virransäätötila                                      | 48        |
| Magneettisuojaus                                     | 48        |
| Merkkiäänitoiminto                                   | 48        |
| <b>Puhdistus ja hoito</b>                            | <b>48</b> |
| <b>Hävittäminen</b>                                  | <b>49</b> |
| <b>Takuu &amp; huolto</b>                            | <b>49</b> |
| <b>Maahantuoja</b>                                   | <b>49</b> |
| <b>Vihjeitä</b>                                      | <b>50</b> |
| Näin pakastat ja sulatat                             | 50        |
| Näin kypsennät                                       | 51        |
| Näin grillaat                                        | 54        |
| <b>Reseptiehdotuksia</b>                             | <b>56</b> |
| Pitsa                                                | 56        |
| Juustolla kuorrutettu sipulikeitto                   | 56        |
| Linssikeitto                                         | 57        |
| Juustolla kuorrutettu kukkakaali                     | 57        |
| Makaroni-jauhelihaatikko parsakaalilla               | 58        |
| Herkkusieni-possufilee tulisessa paprikakastikkeessa | 58        |
| Perunagratiini                                       | 59        |
| Kanaviillokki                                        | 59        |
| Vihreä broileripaistos                               | 60        |
| Sämpylä- tai silavapyörökät                          | 60        |
| Vaalea kastike                                       | 61        |
| Vaniljakastike                                       | 61        |
| Riisipuuro                                           | 62        |
| Marjapuuro (mansikoista ja vadelmista)               | 62        |
| <b>Hakemisto</b>                                     | <b>63</b> |

Lue käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.  
Jos myyt laitteen, anna ohje myös seuraavalle omistajalle.

# MIKROAALTOUUNI KH 1106

## Johdanto

### Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite soveltuu elintarvikkeiden kuumentamiseen ja valmistukseen tässä ohjeessa kuvattujen menettelytapojen mukaisesti. Laitteen muuttaminen on määräysten vastaista, ja se aiheuttaa vakavan tapaturmavaaran. Valmistaja ei ota mitään vastuuta määräysten vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista. Laite ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

### Kuvatekstit

**⚠️ Huomaa!** Varoittaa laitteen vaurioitumisesta.

**⚠️ Vaara!** Varoittaa tapaturmavaaroista.

**ℹ️ Ohje!** Ohjeita ja vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä.

### Toimituksen piiriin kuuluvat osat

Tarkista ennen laitteen käyttöönottoa, että mukana on kaikki toimituksen piiriin kuuluvat osat ja että laitteessa ei ole näkyviä vaurioita.

- 1 mikroaaltouuni, malli KH 1106
- 1 pyörivän alustan rengas
- 1 pyörivä alusta
- 1 metallilinen grillikäyttöön
- 1 paistoalusta
- 1 käyttöohje

### Osien kuvaus

- ① tuuletusaukko
- ② pyörivä alusta
- ③ pyörivän alustan rengas
- ④ LED-näyttö
- ⑤ käyttöpaneeli
- ⑥ luukun turvalukitus
- ⑦ läpinäkyvä luukku
- ⑧ kahva
- ⑨ metallilinen grillikäyttöön
- ⑩ paistoalusta

### Käyttöpaneelin painikkeet ja säätimet

- ⑪ Painike Painoautomaatiikka
- ⑫ Painike Pitsa
- ⑬ Painikekentässä on painikkeet ⑫ ja ⑭.
- Niillä voidaan valita 11 esiasetettua kypsennystoimintoa
- ⑭ Painike Automaattilämmitys
- ⑮ Painike Esiasetukset
- ⑯ Painike Grilli/Yhdistelmä
- ⑰ Painike Keittiöajastin
- ⑱ Painike Poista/Pysäytä
- ⑲ Painike Teho
- ⑳ Painike Muisti
- ㉑ Kiertosäädin
- ㉒ Painike Käynnistys/Pikakäynnistys
- ㉓ Painike Kello
- ㉔ Painike Sulatus



Tämä symboli laitteessa varoittaa palovammavaarasta.

## Tekniset tiedot

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Nimellisjännite:         | 230 V ~ 50 Hz |
| Mikroaaltouunin          |               |
| suurin mahdollinen teho: | 800 W         |
| Grilli:                  | 1000 W        |
| Suurin mahdollinen teho: | 1300 W        |
| Sisätilavuus:            | n. 20 l       |
| Pyörivän alustan         |               |
| läpimitta:               | 270 mm        |

## Turvallisuus

### Varotoimet, joilla estetään altistuminen mikroaaltosäteilylle

- Älä yritä käyttää laitetta silloin, kun uunin luukku on auki, koska tällöin voit saada vaarallisen annoksen mikroaaltosäteilyä. On tärkeää, että turvalukituksia ei poisteta tai muokata.
- Älä tunge mitään laitteen etuosan ja oven väliin ja huolehdi siitä, ettei tiivistepintoihin kerääny epäpuhtauksia tai puhdistusainejäämiä.

**⚠ Varoitus:** Älä käytä mikroaaltouunia sen ollessa vaurioitunut. Ennen kaikkea on tärkeää, että laitteen luukku sulkeutuu oikein ja että seuraavissa osissa ei ole vaurioita:

- luukku (vääntynyt)
- luukun saranat ja lukitukset (vaurioitunut, löystynyt)
- luukun tiivisteet ja muut tiivisteet.

- Laitteen saa asettaa uudelleen tai korjata vain valtuutettu huoltopiste tai vastaavasti pätevä ammattihenkilö.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Sähkölaitteiden käytössä pitää noudattaa turvallisuuden kannalta tärkeitä varotoimenpiteitä, kuten

- Älä anna laitetta sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja tiedon puute estävät heitä käyttämästä laitetta turvallisesti, jollei heitä ole aikaisemmin valvottu tai opastettu laitteen käytössä. Selvitä lapsille laite ja sen vaarat, jotta he eivät leikkisi laitteella.

**⚠ Vaara:** Palovammojen, sähköiskujen, tulipalojen, loukkaantumisten tai liiallisen mikroaaltojen kanssa kosketuksiin joutumisen riskin vähentämiseksi:

Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttämistä.

- Käytä laitetta ainoastaan tässä ohjekirjassa kuvattujen laitteen käyttöä koskevien määräysten mukaisesti. Älä kuumenna laitteessa syövyttäviä kemiallisia aineita tai höyryjä. Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu erityisesti elintarvikkeiden kuumentamiseen, kypsentämiseen, grillaamiseen tai kuivattamiseen. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi teollisuus- tai laboratorioaloilla.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjatun järjestelmän avulla.
- Älä käytä mikroaaltouunia tyhjiällä.
- Älä käytä tätä laitetta, jos sen johdossa tai pistokkeessa ilmenee vaurioita, jos laite ei toimi asianmukaisesti tai laite on vaurioitunut tai päässyt putoamaan. Viallisen virtajohdon tai pistokkeen saa vaihtaa vain valmistaja tai ammattihenkilö, jolla on valmistajan hyväksymä pätevyys.
- Aseta mikroaaltouuni niin, että seiniin tai kaappeihin on olemassa 30 cm:n vähimmäisetäisyys. Pidä ilmastointiaukot aina vapaina. Mikroaaltouunia ei ole suunniteltu asennettavaksi keittiönkaapistoon.

- Käytä mikroaaltouunin liittämiseen 230 V/50 Hz pistorasiaa ja 16 A:n varoketta. Oma sähkövir-  
tapiiri mikroaaltouunille on suositeltava.
- Jos et ole varma, kuinka mikroaaltouuni tulisi  
asentaa, pyydä neuvoja alan ammattilaiselta.
- Mikroaaltouunia ei saa asentaa tiloihin,  
joiden ilma on erittäin kosteaa, tai tiloihin,  
joihin kerääntyy kosteutta.
- Älä jätä mikroaaltouunia koskaan ilman  
valvontaa lämmittäessäsi elintarvikkeita muovi-  
tai paperipakkauksissa.
- Älä aseta mitään palavia materiaaleja  
mikroaaltouunin tai tuuletusaukkojen lähelle.
- Poista elintarvikepakkausista kaikki metalliset  
sulkimet, jotka saattavat kuumentua. Palovaara!
- Käytä popcornin valmistukseen ainoastaan  
mikroaaltouuniin sopivia popcorn-pusseja.
- "Älä lämmitä mikroaaltouunissa mitään jyvillä,  
kirsikankivillä tai geelillä täytettyjä tyynyjä.  
Tulipalon vaara!
- Älä käytä mikroaaltouunia elintarvikkeiden tai  
muiden asioiden varastointiin.
- Tarkasta ohjelmointi mikroaaltouunin  
käynnistämisen jälkeen.
- Älä missään tapauksessa poista  
mikroaaltouunin koteloa.
- Älä koskaan kaada nesteitä tuuletusaukkoihin  
tai oven turvalukitukseen. Jos laitteeseen pääsee  
kuitenkin nestettä, sammuta mikroaaltouuni  
välittömästi ja irrota verkkopistoke pistorasiasta.  
Anna pätevän ammattihenkilön tarkastaa  
mikroaaltouuni.
- Älä koskaan työnnä mitään tuuletusaukkoihin  
tai oven turvalukitukseen.
- Anna mikroaaltouunin sisällä olevan lampun  
vaihtaminen ammattihenkilöstön tehtäväksi.
- Varo nesteitä lämmittäessäsi. Käytä ainoastaan  
avoimia astioita, jotta syntyvät ilmakuplat  
pääsevät poistumaan.
- Vältä äkkillistä kiehumista:
  - Sekoita nestettä ennen lämmittämistä.
  - Aseta mahdollisuuksien mukaan nesteeseen  
lasisauva nesteen lämmittämisen ajaksi.
  - Anna nesteen seistä mikroaaltouunissa  
lämmittämisen jälkeen 20 sekuntia  
odottamattoman kuohumisen välttämiseksi.
- Puhko perunoiden, makkaroiden ja vastaavien  
kuori. Ne saattavat muutoin räjähtää.
- Pitäkää lapset poissa mikroaaltouunin ovesta  
mikroaaltouunin ollessa päällä. Palovaara!
- Älä koskaan koske mikroaaltouunin oveen,  
koteloon, tuuletusaukkoihin, lisätarvikkeisiin  
tai ruoka-astioihin välittömästi grillaus-,  
yhdistelmä- tai automaattivalikkotoiminnon  
jälkeen. Osat kuumentuvat erittäin paljon. Anna  
osien jäähtyä ennen niiden puhdistamista.
- Selitä lapsille mikroaaltouunin turvallinen  
käyttö ja selvitä heille mahdolliset vaarat.
- Älä nojaa mikroaaltouunin oveen. Älä käytä  
mikroaaltouunia leikkikaluna.
- Älä tee mikroaaltouuniin mitään muutoksia.
- Älä liikuta mikroaaltouunia sen ollessa käytössä.
- Aseta aina kuumuutta kestävä lautanen,  
esimerkiksi posliinilautanen, huomattavasti  
kuumenevien astioiden alle. Pyörivä grillialusta  
saattaa vaurioitua.
- Älä koskaan ylitä valmistajan antamia  
kypsennysaikoja.
- Älä käytä metallisia työvälineitä, jotka heijastavat  
mikroaaltoja ja aiheuttavat kipinäohtia. Älä laita  
peltipurkkeja mikroaaltouuniin.
- Käytä mikroaaltouunia ainoastaan, kun  
pyörivä grillialusta on paikoillaan.
- Älä aseta mikroaaltouunin päälle mitään sen  
ollessa käytössä.
- Älä aseta mikroaaltouunin päälle  
muoviasioita välittömästi grillaus-, yhdistelmä-  
tai automaattivalikkotoiminnon jälkeen.  
Muovi voi sulaa.
- Mikroaaltouunin oveen tai koteloon saattaa  
muodostua vesipisaroita. Se on normaalia,  
eikä ole merkki mistään mikroaaltouunin viasta.

- Varmista, että verkkopistoke on aina hyvin käsillä, jotta voit irrottaa sen hätätapauksessa nopeasti sähköverkosta.
- Älä aseta mikroaaltouunia muiden kuumuutta säteilevien laitteiden, kuten leivinuunin lähelle.
- Puhdista mikroaaltouuni rasvaisten ruokien lämmittämisen jälkeen perusteellisesti, erityisesti, jos ruokia ei oltu peitetty. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista. Grillin kuumennuselementeillä ei saa olla minkäänlaisia jäämiä, kuten esimerkiksi rasvaa. Se saattaa kuumentua liikaa ja syttyä palamaan.
- Älä sulata pakastettua rasvaa tai öljyä mikroaaltouunissa. Rasva tai öljy voi syttyä palamaan.
- Sydämentahdistajaa käyttävien henkilöiden tulee keskustella lääkärinsä kanssa mahdollisista riskeistä ennen mikroaaltouunin käyttöönottoa.
- Älä koskaan upota verkkojohtoa tai verkkopistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä koskaan anna verkkojohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli. Lapset saattavat vetää siitä.
- Pidä verkkojohto poissa lämpölähteiden läheltä. Älä vedä sitä mikroaaltouunin oven edestä. Kuumuus saattaa vaurioittaa johtoa.
- Avaa purkit, popcorn-pussit jne. kuumennuksen jälkeen aina niin, että aukko osoittaa sinusta pois päin. Ulos purkautuva höyry saattaa aiheuttaa palovammoja.
- Älä koskaan seiso suoraan mikroaaltouunin edessä ovea avatessasi. Ulos purkautuva höyry saattaa aiheuttaa palovammoja.

**⚠ Vaara:** Anna lasten käyttää mikroaaltouunia ilman silmälläpitoa ainoastaan silloin, kun heille on annettu tarpeelliset ohjeet. Lasten tulee ymmärtää asiattoman käytön mukanaan tuomat vaarat.

- Mikroaaltouunin tulipalovaaran vähentäminen  
Jos kuumennat ruokaa muovi- tai paperiastioissa, älä jätä uunia ilman valvontaa, koska nämä materiaalit voivat syttyä palamaan.
- Poista paperi- tai muovipusseista metallia sisältävät sulkimet, ennen pussien asettamista mikroaaltouuniin.
- Jos havaitset savua, sammuta laite tai irrota pistoke seinästä ja pidä ovi suljettuna, jotta mahdolliset liekit tukahtuvat.
- Älä käytä mikroaaltouunin sisätilaa säilytystilana. Älä jätä mitään paperituotteita, keittovälineitä tai ruokia mikroaaltouuniin, kun uunia ei käytetä.

**⚠ Huomaa:** Nesteitä ja muita vastaavia elintarvikkeita ei saa kuumentaa ilmatiiviisti suljetussa astiassa, koska ne voivat räjähtää ja vaurioittaa laitetta.

Juomat saattavat kuumennettaessa roiskua mikroaaltouunin sisällä ajoittain voimakkaasti, kun juoma kiehuu. Ole siksi varovainen, kun käsittelet juomia.

- Älä friteeraa mikroaaltouunissa.  
Kuuma öljy saattaa vaurioittaa laitteen osia tai kypsennysvälineitä, ja se voi aiheuttaa jopa palovammoja iholle.
- Kuoressaan olevia kananmunia tai kovaksi keitettyjä kananmunia ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä mikroaaltouunissa kuumentamisen jälkeenkin.  
Pistele reikiä ennen kuumentamista sellaisten ruokien pinnalle, joissa on paksu kuori, kuten peruna, kokonainen kurpitsa, omena ja kastanjat.  
Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja täytyy sekoittaa tai ravistella kuumentamisen jälkeen.

**⚠ Vaara:** Tarkista lämpötila ennen syöttöä, koska liian kuuma ruoka voi aiheuttaa vauvalle hengenvaarallisia palovammoja. Keittoastiat saattavat kuumeta kuumennettavien ruokien vuoksi, joten käytä patakintaita tai -lappuja, kun käsittelet keittoastioita. Tarkasta, että keittoastiat soveltuvat mikroaaltouunissa käytettäväksi.

**⚠ Vaara:** Mikroaaltosäteet ovat vaarallisia. Jätä kaikki huolto- tai korjaustyöt, joissa mikroaaltosäteilä suojaavat suojakannet tulee irrottaa, ainoastaan koulutetun ammattihenkilöstön suoritettavaksi.

**⚠ Vaara:** Puutteellinen keittolaitteen puhtaus saattaa johtaa pinnan vaurioihin, mikä omalta osaltaan vaikuttaa käyttöikään ja johtaa mahdollisesti vaarallisiin tilanteisiin.

## Maadoitusohje/asianmukainen asennus

Tämä laite täytyy olla suojamaadoitettu. Tämä laite tulee liittää ainoastaan määräysten mukaisesti maadoitettuun pistorasiaan. Suosittelemme, että käytät virtapiiriä, josta tulee virta vain mikroaaltouuniin.

**⚠ Vaara:** Maadoituspistokkeen määräystenvastainen käyttö saattaa aiheuttaa sähköiskuja.

**i Ohje:** Jos sinulla on kysymyksiä maadoituksesta tai sähkön käyttöön liittyvistä ohjeista, kysy lisätietoja sähkö- tai huoltotöiden ammattihenkilöltä.

Valmistaja ja myyjä eivät ota vastuuta mikroaaltouunin vaurioitumisesta tai henkilövahingoista, jos ne johtuvat sähkökytkentää koskevien menettelyohjeiden laiminlyömisestä.

## Muihin laitteisiin kohdistuvat häiriöt

Mikroaaltouunin käyttö voi aiheuttaa häiriötä radioon, televisioon tai muihin vastaaviin laitteisiin. Jos laitteen käytön yhteydessä esiintyy tämänkaltaisia häiriöitä, niitä voi yrittää vähentää tai poistaa seuraavien toimenpiteiden avulla:

- Puhdista mikroaaltouunin tiivisteet.
- Suuntaa radion tai television vastaanottoantenni uudelleen.
- Älä sijoita mikroaaltouunia samaan paikkaan vastaanottimen kanssa.
- Sijoita mikroaaltouuni kauemmas vastaanottimesta.
- Kytke mikroaaltouuni toiseen pistorasiaan. Mikroaaltouunin ja vastaanottimen virta ei saisi tulla samasta virtapiiristä haarasta.

## Laitteen asentaminen

- Valitse tasainen pinta, jolla on tarpeeksi tilaa laitteen tuuletusta varten.
- Jätä laitteen ja seinän väliin tilaa vähintään 7,5 cm. Varmista, että mikroaaltouunin luukku avautuu esteettä.
- Huolehdi siitä, että pistorasia on helposti käsien ulottuvilla, jotta pistoke voidaan mahdollisessa vaaratilanteessa irrottaa vaivattomasti.
- Jätä mikroaaltouunin yläpuolelle tilaa vähintään 30 cm.
- Älä poista mikroaaltouunin alapuolella sijaitsevia jalkoja.
- Älä tuki ilmantulo- tai ilmanpoistaukkoja. Muutoin laite saattaa vaurioitua.
- Sijoita laite mahdollisimman kauas radio- ja televisiovastaanottimista. Mikroaaltouunin käyttö saattaa aiheuttaa häiriöitä radio- tai televisiolähteykselle.
- Kytke laite tavalliseen kotitaloudessa käytettävään pistorasiaan. Tarkista, että jännite ja taajuus vastaavat nimellistehokyltissä ilmoitettuja tietoja.

**⚠ Huomaa:** Älä sijoita mikroaaltouunia liedien tai muun vastaavan lämmönlähteen yläpuolelle. Jos sijoitat mikroaaltouunin tällaiseen paikkaan, laite saattaa vaurioitua ja takuu saattaa raueta.

- Poista pakkausmateriaali ja laitteen ympärillä mahdollisesti oleva suojamuovi.

**ℹ Ohje:** Älä poista vaaleanharmaa kiiltävää suojalevyä, joka on kiinnitetty kypsennystilaan suojaamaan magneettikenttäputkea.

## Ennen aloitusta

### Mikroaaltouunin käyttämisen peruseräatteen

- Järjestele ruuat harkiten.
- Sijoita paksuimmat osat reunoille.
- Valitse sopiva kypsennysaika. Valitse lyhin annettu kypsennysaika ja lisää aikaa tarvittaessa. Kypsennettävät ruuat saattavat alkaa savuta tai syttyä, jos niitä kypsennetään liian pitkään.
- Peitä ruuat kypsennyksen ajaksi mikroaaltouuniin soveltuvalla kuvulla. Kupu suojaa uunin sisätilaa roiskeilta. Lisäksi se vaikuttaa siihen, että ruoka kypsyy tasaisesti.
- Käännä ruokia valmistuksen aikana mikroaaltouunissa kerran, jotta ruokalajit, kuten broileri tai hampurilainen, kypsyvät tasaisemmin ja nopeammin.
- Isoja ruokakappaleita, kuten paisteja, täytyy kääntää vähintään kerran.
- Vaihda ruokakappaleiden, kuten lihapullien, paikkoja, kun kypsennysajasta on kulunut noin puolet. Käännä niitä ja vaihda lihapullien paikkaa keskeltä reunalle.

### Sopivien keittoastoiden käyttäminen

- Mikroaaltouuniin sopii kaikkein parhaiten materiaali, joka läpäisee mikroaaltosäteilyä. Se päästää säteilyn lävitseen keittoastiaan ja lämmittää ruokaa. Mikroaaltosäteily ei läpäise metallia. Tämän vuoksi uunissa ei saa käyttää metallikulhoja tai -astioita.
- Älä käytä mikroaaltouunissa kuumentamisen yhteydessä kierrätyspaperia. Se saattaa sisältää hyvin pieniä metallisiruja, jotka saattavat aiheuttaa kipinöitä ja tulipalon.
- Suosittelemme, että käytetään pyöreää tai ovaalinmuotoista astiaa reunallisen tai suorakulmaisen astian sijaan, koska ruoka kuumenee nopeasti liikaa kulmissa. Katso perusohjeita oikeanlaisen astian valitsemiseen seuraavasta luettelosta.

| Keittoastiat                           | Mikroaaltouuni | Grilli | Yhdistelmä |
|----------------------------------------|----------------|--------|------------|
| Kuumuutta kestävä lasi                 | Kyllä          | Kyllä  | Kyllä      |
| Kuumuutta kestävä lasi                 | Ei             | Ei     | Ei         |
| Kuumuudenkestävä keramiikka            | Kyllä          | Kyllä  | Kyllä      |
| Mikroaaltouuniin soveltuvat muoviasiat | Kyllä          | Ei     | Ei         |
| Talouspaperi                           | Kyllä          | Ei     | Ei         |
| Metallitarjotin/-vati                  | Ei             | Kyllä  | Ei         |
| Metalliteline                          | Ei             | Kyllä  | Kyllä      |
| Alumiinifolio & Foliaastia             | Ei             | Kyllä  | Ei         |
| Paistoalusta                           | Kyllä          | Ei     | Kyllä      |

## Toimintojen kuvaus

### Kellon asettaminen

Avaa mikroaaltouunin luukku kertaalleen, kun olet liittänyt pistokkeen pistorasiaan. LED-näytössä on 0:00. Lisäksi kuuluu merkkiäni ja laite kytkeytyy valmiustilaan.

### 12 tunnin tilan asettaminen

1. Paina kerran painiketta ② Kello. LED-näyttöön tulee punainen ④-kellomerkki ja 12 H, joka osoittaa, että 12 tunnin tila on käytössä.
2. Aseta tunnit kääntämällä kiertosäädintä ①.
3. Paina sitten ② Kello -painiketta. Minuuttien asetusnäyttö tulee näkyviin.
4. Aseta minuutit kääntämällä kiertosäädintä ①.
5. Lopeta painamalla ② Kello -painiketta. LED-näytössä vilkkuu : sen merkinä, että kellonaika on asetettu oikein.

### 24 tunnin tilan asettaminen

1. Paina ② Kello -painiketta kaksi kertaa. LED-näyttöön tulee punainen ④-kellomerkki ja 24 H, joka osoittaa, että 24 tunnin tila on käytössä.
2. Aseta tunnit kääntämällä kiertosäädintä ①.
3. Paina sitten ② Kello -painiketta. Minuuttien asetusnäyttö tulee näkyviin.
4. Aseta minuutit kääntämällä kiertosäädintä ①.
5. Lopeta painamalla ② Kello -painiketta. LED-näytössä vilkkuu : sen merkinä, että kellonaika on asetettu oikein.

**Ohje:** Jos painat Poista/Pysäytä-painiketta ⑩, käyttöön jää automaattisesti edellinen tila.

### Keittiöajastimen asettaminen

Mikroaaltouunissa on keittiöajastin, jota voidaan käyttää myös ilman mikroaaltouunia.

1. Paina ⑦ Keittiöajastin -painiketta, kun laite on valmiustilassa. LED-näytössä vilkkuu 0:00, ja punainen ④-kellomerkki palaa.
2. Valitse kiertosäätimellä ① haluamasi aika. Aika-asetukseksi voidaan valita 5 s–95 min.
3. Paina sitten painiketta ② Käynnistys/Pikakäynnistys. Kuuluu merkkiäni, ja punainen ④-kellomerkki vilkkuu. Näytössä oleva aika vähenee.

Kun asetettu aika on lopussa, kuuluu merkkiäni monta kertaa peräkkäin. Paina Poista/Pysäytä-painiketta ⑩, jotta merkkiäni lakkaa.

**Ohje:** Kun keittiöajastin on toiminnassa, varsinaista kellonaikaa ei saa näkyviin.

## Käyttö

### Luukun turvalukitus ⑥

Avaa luukku vetämällä kahvasta. Jos luukku avataan kypsennysvaiheen ollessa käynnissä, laitteen toiminta keskeytyy, mutta asetettu ohjelma tai toiminto jää voimaan. Kypsennys jatkuu, kun luukku suljetaan ja painetaan Käynnistys/Pikakäynnistys ② -painiketta.

### Pyörivä alusta ②

Aseta pyörivän alustan rengas ③ mikroaaltouunin sisälle keskelle. Aseta pyörivä alusta ② siten, että alustan pohjassa olevat lovet osuvat kolmen pidikkeen kohdalle. Käytä pyörivää alustaa ja pyörivän alustan rengasta ③ käytön aikana aina uunissa. Pyörivän alustan ansiosta lämpö- ja mikroaaltosäteily jakautuvat tasaisesti.

### Metalliteline/Grilli ⑨

Käytä grillaamiseen metallitelinettä.

Aseta kuumuutta kestävä lautanen metallitelineen alle. Lautanen toimii rasva- ja roiskeastiana.

**⚠ Huomaa:** Metallilinetä saa käyttää ainoastaan pyörivän alustan päällä. Aseta metallilinetä aina keskelle pyörivän alustan päälle. Ota kypsennysastia uunista grillitoiminnon päättymisen jälkeen esimerkiksi patakintaan avulla.

Ole varovainen, sillä laitteen sisätila voi olla hyvin kuuma.

### Paistoalusta ⑩

Käytä paistoalustaa esimerkiksi rapeiden pitsojen paistamisessa. Aseta paistoalusta metallilinetään päälle.

**⚠ Huomaa:** Paistoalusta on hyvin kuuma paistamisen jälkeen. Käytä patakinnasta, kun otat ruuan uunista.

**ℹ Ohje:** Puhdista paistoalusta kostealla liinalla. Älä puhdista paistoalustaa astianpesukoneessa.

Paistoalusta soveltuu valmispiitsojen (halkaisija noin 25,5 cm) kuumentamiseen.

### Kypsentäminen mikroaaltouunissa

Kun haluat käyttää mikroaaltouunin varsinaisia perustoimintoja (lämmitys, keittäminen, kypsentäminen), täytyy valita ainoastaan mikroaaltouunin teho ja sopiva kypsennysaika. Valittavissa on tehotaso 100–800 W ja kypsennysaika (enintään 95 min).

#### 1) Tehon valitseminen

- Valitse tehotaso painamalla ⑩ Teho -painiketta niin monta kertaa, että tehotaso on sopiva.
- **1 kerran** 800 W:n tehoa varten.
- **2 kertaa** 700 W:n tehoa varten.
- **3 kertaa** 600 W:n tehoa varten.
- **4 kertaa** 500 W:n tehoa varten.
- **5 kertaa** 400 W:n tehoa varten.
- **6 kertaa** 300 W:n tehoa varten.
- **7 kertaa** 200 W:n tehoa varten.
- **8 kertaa** 100 W:n tehoa varten.

Teho näkyy LED-näytössä (esim. P 800, kun teho (P, Power) on 800 W).

#### 2) Kypsennysajan valitseminen

1. Käännä kiertosäädintä ②, kun haluat asettaa kypsennysajan.

**Kiertosäätimellä voidaan valita seuraavat asetusajakatsot:**

- 0–1 min: 5 s askelin
- 1–5 min: 10 s askelin
- 5–10 min: 30 s askelin
- 10–30 min: 1 min askelin
- 30–95 min: 5 min askelin

#### Syötön keskeyttäminen tai lopettaminen

Voit keskeyttää ja lopettaa syötön painamalla kerran ⑩ Poista/Pysäytä -painiketta. Laite palaa valmiustilaan.

#### 3) Kypsennyksen käynnistäminen

Aloita kypsennys painamalla ② Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta. LED-näytössä vilkkuvat mikroaaltouunin -merkki ja kypsennyksen -merkki. Näytössä oleva aika vähenee.

**ℹ Ohje:** Jos laite on toiminnassa ja painat ② Käynnistys/Pikakäynnistys-painiketta, kypsennysaika pitenee 30 s, mutta tehotaso pysyy samana.

#### Toiminnon keskeyttäminen (Poista/Pysäytä)

Voit pysäyttää ja keskeyttää toiminnon, ja jatkaa toimintaa uudelleen.

#### Kypsennyksen keskeyttäminen

Paina kerran ⑩ Poista/Pysäytä -painiketta, jos haluat keskeyttää kypsennyksen. Laite keskeyttää kypsennyksen ja pysäyttää jäljellä olevan ajan. Paina ② Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta, jos haluat jatkaa kypsennystä.

### Kypsennyksen lopettaminen

Paina **18** Poista/Pysäytä -painiketta kaksi kertaa, jos haluat lopettaa kypsennyksen. Laite palaa valmiustilaan.

### Kypsennysajan pidentäminen ja lyhentäminen

Jos haluat pidentää tai lyhentää kypsennysaikaa, kun kypsennys on käynnissä, käännä kiertosäädintä **21**:

- oikealle, jos haluat pidentää kypsennysaikaa minuutin.
- vasemmalle, jos haluat lyhentää kypsennysaikaa minuutin

Voit pidentää kypsennysaikaa 30 s askelin painamalla **22** Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta.

**i Ohje:** Valmiustilassa ja sulatuksen aikana aikaa ei voi säätää kiertosäätimen avulla.

### Pikakäynnistys

Tällä toiminnolla voidaan aloittaa kypsennys välittömästi 30 sekunniksi (tai pidemmäksi ajaksi, enintään 95 minuutiksi) täydellä teholla.

- Paina kerran **22** Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta. LED-näytössä vilkkuvat mikroaaltouunin -merkki ja kypsennyksen -merkki. Näytössä oleva aika vähenee.

### Muistitoiminto

Käytä muistitoimintoa, jos haluat käynnistää enintään 3 jaksoa peräkkäin. Jos jaksoja on enemmän ja jakso sisältää myös sulatuksen, sulatus on asetettava ensimmäiseen jaksoon. Kun jakso on lopussa, kuuluu merkkiäni kerran, ja seuraava jakso alkaa välittömästi.

### Käyttöesimerkki

Haluat sulattaa 15 min 300 W:n teholla + kypsentää 10 min 600 W:n teholla + grillata 10 min.

1. Paina **20** Muisti -painiketta. LED-näyttöön tulee 3-1.
2. Paina **18** Teho -painiketta kuusi kertaa, jotta sulatustehoksi tulee 300 W. LED-näyttöön tulee P300.
3. Käänä kiertosäädintä **21** ja aseta kypsennysaika (kesto: 15:00) 300 W:n teholla.
4. Paina **20** Muisti -painiketta. LED-näyttöön tulee 3-2.
5. Paina **18** Teho -painiketta kolme kertaa, jotta tehoksi tulee 600 W. LED-näyttöön tulee P600.
6. Käänä kiertosäädintä **21** ja aseta kypsennysaika (kesto: 10:00) 600 W:n teholla.
7. Paina **20** Muisti -painiketta. LED-näyttöön tulee 3-3.
8. Aseta grillitoiminto painamalla **16** Grilli/Yhdistelmä -painiketta kerran. LED-näyttöön tulee G-1.
9. Käänä kiertosäädintä **21** ja aseta grillausaika (kesto: 10:00).
10. Vahvista esiasetukset painamalla **22** Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta.

### Esiasetusten valitseminen

Tässä ohjelmassa voit ohjelmoida tietyn aloitusajan ruokien kypsennykselle tai grillaukselle. Kun asetukset on valittu oikein, ohjelma käynnistyy automaattisesti ohjelmoituna aikana.

**i Ohje:** Kellonaika täytyy olla asetettuna, jotta Esiasetukset-toiminto voidaan valita.

1. Paina **15** Esiasetukset -painiketta.  
LED-näyttöön tulee asetettu kellonaika ja tuntilukema vilkkuu.
2. Aseta tunnit kääntämällä kiertosäädintä **21**.
3. Paina **15** Esiasetukset -painiketta.  
Nyt minuuttilukema vilkkuu.
4. Aseta minuutit kääntämällä kiertosäädintä **21**.
5. Valitse sopiva kypsennysohjelma:  
Kypsennys: Paina **19** Teho -painiketta, kunnes näytössä on sopiva tehotaso.  
Aseta kypsennysaika kiertosäätimellä **21**.  
Grillaus: Paina **16** Grilli/Yhdistelmä -painiketta kerran, jos haluat valita grillitoiminnon.  
Valitse kiertosäätimellä **21** sopiva kypsennysaika.
6. Paina **22** Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta.  
Kellomerkki ja kaksoispiste vilkkuvat.  
Mikroaaltouuni käynnistää ohjelman asetettuna aikana automaattisesti.

#### Käyttöesimerkki:

Kello on 12:30. Haluat kuumentaa ruokia kello 12:45 automaattisesti 400 W:n teholla 10 min.

1. Paina **15** Esiasetukset -painiketta.  
LED-näyttöön tulee senhetkinen asetettu kellonaika (12:30). Tuntilukema vilkkuu.
2. Paina uudelleen **15** Esiasetukset -painiketta ja valitse kiertosäätimellä **21** minuuttiluvuksi :45.
3. Paina **19** Teho -painiketta viisi kertaa, jotta tehoksi tulee 400 W.
4. Valitse kiertosäätimellä **21** kypsennysajaksi 10 min.
5. Paina **22** Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta, kun haluat vahvistaa tallennetun ohjelman.

#### Automaatiikkavalikko

Automaatiikkavalikkotilassa valmistettaville ruuille ei tarvitse asettaa kypsennysaikaa tai tehotasoa. Riittää, että valitset kypsennettävän ruuan lajin ja painon. Paina sitä painiketta, jossa on ruokalajin kuva. Lisäksi on valittava kiertosäätimellä **21** ruuan paino.

#### Ruuan painon valitseminen

Uuni tarvitsee ruuan painotiedot, jotta se voi määrittää tarvittavan kypsennysajan. Kun olet painanut painiketta, jossa on ruokalajin kuva, LED-näyttöön tulee paino grammoina „g”. Alkuruuissa näkyy annosten määrä ja juomissa „ml”. Kiertosäätimellä **21** voi muuttaa tietoja. Kun näyttöön tulee ruuan paino, paina **22** Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta. LED-näyttöön tulee Auto-Cook .

**i Ohje:** *Jotkin ruuat, kuten naudan-, sian- ja linnunliha sekä makkarat, täytyy kääntää, kun kypsennysajasta on kulunut n. 2/3. Merkkiäni kuuluu kahdesti ja näyttöön tulee muistutus (turn, käännä).*

1. Keskeytä kypsennys painamalla **18** Poista/Pysäytä -painiketta ja käännä ruokia.
2. Jatka kypsennystä sulkemalla luukku.  
Paina **22** Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta.  
Mikroaaltouuni käynnistyy automaattisesti, kunnes jäljellä oleva aika on lopussa.

**i Ohje:** *Jos et halua kääntää ruokia, odota, että merkkiäni hiljenee. Mikroaaltouuni jatkaa ohjelmaa automaattisesti. Suosittelemme, että ruokia käännellään. Sillä tavalla kypsennystulos on tasaisempi. Ole varovainen, kun käänät kuumia ruokia.*

Eri elintarvikkeista voidaan kypsennää mikroaaltouunissa seuraavia painoja:

| Elintarvike             | Merkki                                                                              | Paino                                              | käännä, kun on kulunut... |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------|
| Pitsa                   |    | P1 150 – 450 g<br>P2 150 – 450 g<br>P3 700 – 900 g | -                         |
| Possu                   |    | 200 – 1500 g                                       | 2/3 kypsennysajasta       |
| Nauta                   |    | 200 – 1500 g                                       | 2/3 kypsennysajasta       |
| Linturuuat              |    | 400 – 1400 g                                       | 2/3 kypsennysajasta       |
| Kala                    |    | 200 – 1200 g                                       | -                         |
| Vihannekset ja hedelmät |  | 100 – 1000 g                                       | -                         |
| Makkara                 |  | 100 – 500 g                                        | 2/3 kypsennysajasta       |
| Perunat                 |  | 100 – 800 g                                        | -                         |
| Juomat                  |  | 200 – 500 ml                                       | -                         |
| Alkuruuat               |  | 1 – 2 astiaa                                       | -                         |
| Auto-maattinen lämmitys |  | 300 – 700 g                                        | -                         |

**i Ohje:** Merkkiäni kuuluu kaksi kertaa ja muistuttaa sekoittamisesta.

#### Käyttöesimerkki 1:

Voit kypsennää 400 g vihanneksia tai hedelmiä seuraavalla tavalla:

1. Paina (valmiustilassa) Vihannekset/Hedelmät-painiketta.
2. Valitse kiertosäätimellä **1** 400 g.
3. Paina **2** Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta.

#### Käyttöesimerkki 2:

Voit kuumentaa 300 ml vettä seuraavalla tavalla:

1. Paina (valmiustilassa) Juomat-painiketta.
2. Valitse kiertosäätimellä **1** 300 ml.
3. Paina **2** Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta.

#### Käyttöesimerkki 3:

Voit kuumentaa alkuruokia seuraavalla tavalla:

1. Paina (valmiustilassa) Alkuruuat -painiketta.
2. Paina **2** Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta.

#### Pitsan paistaminen paistoalustalla

Paistoalustalla mikroaaltouunissa voidaan paistaa rapeita pitsoja. Tätä varten uunissa on painike **12** Pitsa. Paina **12** Pitsa -painiketta

- kerran, jos haluat paistaa pakastepitsan, -18 astetta/paino 150 – 450 g (LED-näyttöön tulee P-1).
- kaksi kertaa, jos haluat lämmittää jääkaapissa säilytettyä valmispitsan, lämpötila n. 5 astetta, paino 150 – 450 g (LED-näyttöön tulee P-2).
- kolme kertaa, jos haluat lämmittää valmiin pitsan, lämpötila 20 astetta, paino 700 – 900 g (LED-näyttöön tulee P-3).

**Käyttöesimerkki:**

Menettele seuraavalla tavalla, kun haluat paistaa pitsan:

1. Paina kerran **12** Pitsa -painiketta.  
LED-näyttöön tulee P-1.  
(P-2 tai P-3, jos painat kaksi tai kolme kerran).
2. Valitse kiertosäätimellä **21** pitsan paino.
3. Laita pitsa paistoalustalle **10** ja aseta paistoalusta metallitelineen **9** päälle keskelle mikroaaltouunin pyörivää alustaa **2**.
4. Aloita paistaminen painamalla **22**  
Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta.  
LED-näyttöön tulee aika.

**Grillitoiminto**

Grillitoiminnolla voidaan paistaa ohuita siivuja lihaa, pihvejä, pyöryköitä, makkaroita tai broilerinpalloja. Se soveltuu mainiosti myös lämpimien voileipien, gratiinien ja rapeiden sämpylöiden paistamiseen. Käytä grillauksessa aina metallitelinettä **9**.

Tällöin paistotulos on paras.

1. Paina **16** Grilli/Yhdistelmä -painiketta kerran, jos haluat valita grillitoiminnon.  
LED-näyttöön tulevat punainen grillitoiminnon -merkki ja G-1.
2. Valitse kiertosäätimellä **21** sopiva kypsennysaika. Pisin mahdollinen kypsennysaika on 95 min.
3. Käynnistä grillitoiminto painamalla **22**  
Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta.

**Grilli/Yhdistelmä-kypsennystoiminto**

Tämä toiminto yhdistää grillitoiminnon ja mikroaaltouunin tavallisen toiminnon.

Yhdistelmätoiminnosta tietty aika on varattu kypsennykselle ja muu aika grillaamiselle.

Toiminto vaihtuu automaattisesti ohjelman aikana.

Vaihtumisen ajankohta ilmaistaan hiljaisella napsautuksella.

**Grilli/Yhdistelmä 1**

Grilli/Yhdistelmä 1 -ohjelmassa mikroaaltouuni käy tavallisella teholla 36 % ja grillausteholla 64 % paistoajasta. Tämä sopii mm. kalan, perunoiden tai gratiinin paistamiseen.

1. Paina **16** Grilli/Yhdistelmä -painiketta kaksi kertaa, jos haluat aktivoida Grilli/Yhdistelmä 1 -toiminnon. LED-näyttöön tulevat punainen mikroaaltouunin -merkki ja grillitoiminnon -merkki sekä C-1.
2. Valitse kiertosäätimellä **21** sopiva kypsennysaika. Pisin mahdollinen kypsennysaika on 95 min.
3. Käynnistä ohjelma painamalla **22**  
Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta.

**Grilli/Yhdistelmä 2**

Grilli/Yhdistelmä 2 -ohjelmassa mikroaaltouuni käy tavallisella teholla 55 % ja grillausteholla 45 % paistoajasta. Tämä ohjelma sopii mm. vanukkaiden, munakkaiden tai linturuokien paistamiseen.

1. Paina **16** Grilli/Yhdistelmä -painiketta kolme kertaa, jos haluat aktivoida Grilli/Yhdistelmä 2 -toiminnon. LED-näyttöön tulevat punainen mikroaaltouunin -merkki ja grillitoiminnon -merkki ja C-2.
2. Valitse kiertosäätimellä **21** sopiva kypsennysaika. Pisin mahdollinen kypsennysaika on 95 min.
3. Käynnistä kypsennys painamalla **22**  
Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta.

**Sulatus painon mukaan**

Tällä toiminnolla voidaan helposti sulattaa lihaa, linnunlihaa ja kalaa. Uuni laskee ja asettaa sulatusajan ja tehotason automaattisesti sulatettavan ruuan painon mukaan.

1. Paina **11** Painoautomatikka -painiketta
  - kerran, jos haluat sulattaa lihaa  
(LED-näyttöön tulee dEF1),
  - kaksi kertaa, jos haluat sulattaa linnunlihaa  
(LED-näyttöön tulee dEF2),
  - kolme kertaa, jos haluat sulattaa kalaa  
(LED-näyttöön tulee dEF3),

- neljä kertaa, jos haluat sulattaa pitsan (LED-näyttöön tulee dEF4),
- viisi kertaa, jos haluat sulattaa vihanneksia (LED-näyttöön tulee dEF5),
- kuusi kertaa, jos haluat sulattaa makkaraa (LED-näyttöön tulee dEF6).

Lisäksi LED-näyttöön tulevat mikroaaltouunin -merkki ja sulatustoiminnon -merkki.

2. Valitse sitten kiertosäätimellä  sulatettavan ruuan paino grammoina (LED-näyttöön tulee ). Voit valita erilaisille elintarvikkeille seuraavia painoalueita:

Liha: 100 – 2300 g  
 Linnunliha: 100 – 4000 g  
 Kala: 100 – 1000 g  
 Pitsa: 150 – 900 g  
 Vihannekset: 100 – 600 g  
 Makkara: 100 – 500 g

3. Aloita painon mukainen sulatustoiminto painamalla  Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta. LED-näytössä vilkkuvat mikroaaltouunin -merkki ja sulatuksen -merkki. Uunin laskema aika vähenee.

 **Ohje:** Muutamia ruokalajeja, kuten lihaa, siipikarjaa, kalaa, vihanneksia ja makkaraa tulee jonkin ajan kuluttua kääntää. Merkkiäni kuuluu kahdesti ja näyttöön tulee muistutus (turn, käännä).

1. Paina kerran  Poista/Pysäytä, avaa luukku ja käännä ruokia.
2. Sulje luukku ja paina  Käynnistys/Pikakäynnistys -painiketta. Sulatus jatkuu.

 **Ohje:** Jos et halua kääntää ruokia, odota, että merkkiäni hiljenee jonkin ajan kuluttua. Mikroaaltouuni jatkaa ohjelmaa automaattisesti. Suosittelemme, että ruokia käännellään. Sillä tavalla sulatustulos on tasaisempi.

## Sulatus ajan mukaan

1. Paina  Sulatus -painiketta. LED-näyttöön tulevat punaiset mikroaaltouunin -merkki ja sulatustoiminnon -merkki.
2. Valitse sulatusaika kiertosäätimellä . Pisin mahdollinen sulatusaika on 95 min.
3. Aloita sulatus painamalla  Käynnistys/Pikakäynnistys. LED-näytössä vilkkuvat mikroaaltouunin -merkki ja sulatuksen -merkki. Uunin laskema aika vähenee.

## Kyselytoiminnot

### Kellonajan tarkistaminen käytön aikana

Paina kypsennyksen aikana  Kello -painiketta. LED-näyttöön tulee kellonaika 2 – 3 sekunniksi.

### Tehotason tarkistaminen käytön aikana

Paina kypsennyksen aikana  Teho -painiketta. LED-näyttöön tulee valittu tehotaso 2 – 3 sekunniksi.

## Lapsilukko

Kytke lapsilukko toimintaan, jotta pikkulapset tai muut henkilöt, jotka eivät pysty arvioimaan laitteen toimintaan liittyviä vaaroja, eivät pysty käyttämään mikroaaltouunia ilman valvontaa.

Lapsilukon -merkki tulee LED-näyttöön. Laitetta ei voi käynnistää niin kauan, kun toiminto on valittuna.

### Lapsilukon asettaminen

Pidä  Poista/Pysäytä -painiketta painettuna 3 s. Seuraavaksi kuuluu merkkiäni ja LED-näyttöön tulee lapsilukon -merkki.

### Lapsilukon poistaminen käytöstä

Pidä  Poista/Pysäytä -painiketta painettuna uudelleen 3, kunnes kuuluu merkkiäni ja lapsilukon -merkki poistuu näytöstä.

## Virransäästötila

Voit ottaa virransäästötilan käyttöön, kun et käytä mikroaaltouunia.

### Virransäästötilan käynnistäminen

Paina (valmiustilassa)  Kello -painiketta kolmen sekunnin ajan. LED-näyttö sammuu, ja virransäästötila on valittuna.

### Virransäästötilan poistaminen käytöstä

Kun painetaan mitä tahansa painiketta, mikroaaltouuni siirtyy valmiustilaan ja näyttöön tulee kellonaika.

 **Ohje:** Kello käy virransäästötilasta huolimatta.

## Magneettisuojaus

Kun uunitoiminto on ollut käytössä vähintään 30 minuuttia täydellä teholla keskeytyksettä, mikroaaltouuni laskee tehotason automaattisesti 80 %:in. Toiminto on käytössä sekä valitussa muistitoiminnossa että muissa ohjelmissa.

## Merkkiäänitoiminto

Kypsennyksen jälkeen kuuluu merkkiääni 5 kertaa.

 **Ohje:**

- Kun olet painanut painiketta ja valinnut kelvollisen toiminnon, kuuluu pitkä merkkiääni. Jos puolestaan on valittuna painike tai toiminto, joka ei kelpaa, merkkiääntä ei kuulu.
- Jos kypsennystoiminnon onnistuneen asetuksen jälkeen 5 minuutin kuluessa ei paineta Käynnistys/Pikakäynnistys-painiketta, laite palaa takaisin valmiustilaan (näytössä on kellonaika).

## Puhdistus ja hoito

Katkaise laitteen virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen mikroaaltouunin puhdistamista.

- Pidä mikroaaltouunin sisätila aina puhtaana.
- Jos mikroaaltouunin seiniin tarttuu ruoka- tai nestetahroja, pyyhi ne kostealla liinalla.
- Jos mikroaaltouunissa on likaa, joka ei irtoa pyyhkimällä, käytä laimeaa pesuaineliuosta.
- Älä käytä puhdistusvaahvoja tai muita voimakkaita puhdistusaineita, koska ne saattavat jättää tahroja ja raitoja tai samentaa luukun pintaa.
- Puhdista ulkoseinät kostealla liinalla.
- Varo, ettei tuuletusaukoista pääse vettä mikroaaltouunin sisään, koska tämä saattaa johtaa mikroaaltouunin osien vaurioitumiseen.
- Poista roiskeet ja muut tahrat sään-nöllisesti. Puhdista luukku, luukun ikkuna kummaltakin puolelta, oven tiivisteet ja ovesa olevat osat kostealla liinalla. Älä käytä kiillottavia aineita.
- Pyyhi laitteen luukun ulkopuolelle mahdollisesti muodostunut höyry pehmeällä liinalla. Höyryä saattaa esiintyä, jos mikroaaltouunia käytetään tilassa, jossa on suuri ilmankosteus.
- Puhdista myös pyörivä alusta sään-nöllisesti. Pese alusta lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneessa.
- Puhdista myös pyörivän alustan rengas ja laitteen luukku säännöllisesti, jotta tahrat tai muruset eivät aiheuta ylimääräisiä ääniä. Pyyhi mikroaaltouunin pohja liinalla, joka on kostutettu laimeassa pesuvedessä. Pyörivän alustan rengas voidaan myös pestä laimeassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa. Kun irrotat pyörivän alustan renkaan paistotilan pohjalta pesua varten, muista asettaa se takaisin paikalleen ennen uunin käyttämistä.

- Poista hajut säännöllisesti. Kaada mikroastiaan kupillinen vettä ja lisää yhden sitruunan mehu ja kuoret. Aseta astia mikroaaltouuniin. Kuumenna 5 minuuttia. Pyyhi uunin sisätila huolellisesti. Pyyhi lopuksi kuivalla liinalla kuivaksi.
- Puhdista paistotalusta kostealla liinalla ja miedolla saippualluoksella. Älä puhdista paistotalustaa astianpesukoneessa.
- Jos mikroaaltouunin lamppu täytyy vaihtaa, anna laitteen myyjän vaihtaa lamppu tai kysy asiakaspalvelustamme.

## Hävittäminen



**Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on yhdenmukainen EU-direktiivin 2002/96/EY kanssa.**

Anna laite hyväksytyn jätahuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätahuoltoviranomaiseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisesti.

## Takuu & huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseesi. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

### **FI Kompernass Service Suomi**

Petäjäksentie 19  
FIN - 26100 Rauma  
Tel.: 02 822 28 87  
Fax: 010 293 02 63  
e-mail: support.fi@kompernass.com

## Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Vihjeitä

### Näin pakastat ja sulatat

Mikroaaltouuni sopii erittäin hyvin pakasteiden tasaiseen ja nopeaan sulattamiseen. Teho, sulatusaika ja lämpötilan tasaantumisaika ovat sulatettavan ruuan koostumuksen ja määrän mukaisia.

Mikroaaltosäteily kulkeutuu elintarvikkeessa aina ulkoa sisäänpäin. Siksi suuria ruokakappaleita ei saa sulattaa kokonaan, koska muuten ulkopinnat paistuvat. Oikeanlainen sulattaminen alkaa jo pakastamisvaiheessa. Käytä harkintaa ja tee annoksista mahdollisimman pieniä, tasaisia ja ruokatalouteesi sopivia. Pidä mielessä myös pakasteiden sulattamiseen käytettävien erilaisten mikrokulhojen ja -lautasten koko.

Seuraavaan sulatustaulukkoon on koottu erilaisten yleisimpien ruokalajien sulatusaikoja. Aika- ja määrätietojen lisäksi löydät sieltä myös lämpötilan tasaantumisaajan. Se on aika, jolloin ruokaan jäänyt lämpö siirtyy sulaneista osista keskelle mahdollisesti vielä jäässä oleviin osiin. Pakaste voi olla lämpötilan tasaantumisaajan mikroaaltouunin sisällä, kun uuni ei ole toiminnassa, tai laitteen ulkopuolella. Mainitut arvot saattavat vaihdella. Syynä poikkeamiin ovat sulatettavien ruokien eri ominaisuudet.

Käytä integroituja sulatustoimintoja. Katso kohta Sulattaminen painon mukaan ja Sulattaminen ajan mukaan.

| Elintarvike                       | Sämpylä    |
|-----------------------------------|------------|
| <b>Paino/Määrä</b>                | 50 g/2 kpl |
| <b>Sulatusaika</b>                | noin 1 min |
| <b>Lämpötilan tasaantumisaika</b> | --         |
| <b>Ohjeet ja vihjeet</b>          | --         |

| Elintarvike                       | Leipä     |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>Paino/Määrä</b>                | 500 g     |
| <b>Sulatusaika</b>                | 8–10 min  |
| <b>Lämpötilan tasaantumisaika</b> | 10–20 min |
| <b>Ohjeet ja vihjeet</b>          | --        |

| Elintarvike                       | Kermaleivos      |
|-----------------------------------|------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>                | 400–800 g        |
| <b>Sulatusaika</b>                | 8–12 min         |
| <b>Lämpötilan tasaantumisaika</b> | 90–120 min       |
| <b>Ohjeet ja vihjeet</b>          | sulata leivokset |

| Elintarvike                       | voi                                            |
|-----------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>                | 250 g                                          |
| <b>Sulatusaika</b>                | noin 1 min                                     |
| <b>Lämpötilan tasaantumisaika</b> | 20 - 30 min                                    |
| <b>Ohjeet ja vihjeet</b>          | poista pakkaus ja levitä päälle voita lautanen |

| Elintarvike                       | Juusto (pala)                                     |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>                | 500 g                                             |
| <b>Sulatusaika</b>                | 5 - 6 min                                         |
| <b>Lämpötilan tasaantumisaika</b> | 60 - 90 min                                       |
| <b>Ohjeet ja vihjeet</b>          | käännä pala kerran kypsennysajan puolessa välissä |

| Elintarvike                       | Makkaraleikkeet                                                                                                 |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>                | 200 g                                                                                                           |
| <b>Sulatusaika</b>                | n. 3 min                                                                                                        |
| <b>Lämpötilan tasaantumisaika</b> | 10 - 15 min                                                                                                     |
| <b>Ohjeet ja vihjeet</b>          | käännä leike kypsennysajan puolessa välissä, erota siivut ennen lämpötilan tasaantumisaikaa varovasti veitsellä |

| Elintarvike                       | Mansikat                                                                                                   |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>                | 250 g                                                                                                      |
| <b>Sulatusaika</b>                | n. 8 min                                                                                                   |
| <b>Lämpötilan tasaantumisaika</b> | 5 - 10 min                                                                                                 |
| <b>Ohjeet ja vihjeet</b>          | Sulata mansikat tai muut hedelmät kannellisessa kulhossa. Sekoita varovasti, kun ajasta on kulunut puolet. |

Jos haluat sulattaa lihaa, linturuokia tai kalaa, lue kohta Sulattaminen painon mukaan.

### Näin kypsennät

- Kun kypsennät ruokia, käytä aina mikroaaltouuniin soveltuvaa kannellista vuokaa, ellei ole mainittu toisin. Kypsennystiedot on laadittu jääkaappikylmien ruokien perusteella. Sulata kypsennettävät ruuat ensin.

**i Ohje:** Pakastevihanneksien (-18 °C, n. 100-1000 g) sulatusaika on yleensä 5-15 min. Noudata pakkauksessa mainittuja ohjeita. Valmistele vihannekset vastaavasti pesun ja puhdistamisen yhteydessä.

**Valmistusohjeet ovat tärkeitä**

- Noudata ehdottomasti eri valmistusohjeita. Joihinkin ruokiin pitää lisätä nesteitä (vihanneksiin yleensä 1 – 2 rkl 100 g kohti). Joihinkin ruokiin, kuten kurkkuun, sipuliin, sieniin ja pinaattiin ei tarvitse lisätä nestettä. Joitakin ruokia täytyy sekoittaa vähintään kerran kypsennyksen aikana.

**Lämpötilan tasaantumisaikojen noudattaminen**

- Kuten sulattamisessa, kypsennyksessäkin on tärkeä noudattaa lämpötilan tasaantumisaikaa. Lämpötilan tasaantumisen ja siihen liittyvän jälkikypsennyksen pitää kestää aina 5–10 min.
- Ruoka voi olla lämpötilan tasaantumisajan mikroaaltouunin sisällä, kun uuni ei ole toiminnassa, tai laitteen ulkopuolella.
- Voit maustaa vihannekset mausteilla tai halutessasi voilla lämpötilan tasaantumisaikana.
- Katso valmisruokien ja pakasteruokien valmistusohjeet pakkauksesta.
- Jäljempänä olevien taulukoiden tiedot ovat ohjearvoja.

| Elintarvike                      | Suolaperunat                                                        |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>               | 250 g                                                               |
| <b>Nesteen määrä</b>             | 3 rkl vettä                                                         |
| <b>W/Teho</b>                    | 600 W                                                               |
| <b>Kypsennysaika minuutteina</b> | n. 5 min.                                                           |
| <b>Valmistusohjeet</b>           | mahdollisimman yhtäsuuret palat – poista kypsennysajan jälkeen vesi |

| Elintarvike                      | Nuudelit                                                                           |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>               | 125 g                                                                              |
| <b>Nesteen määrä</b>             | 600 ml Vettä:                                                                      |
| <b>W/Teho</b>                    | 500 W                                                                              |
| <b>Kypsennysaika minuutteina</b> | n. 5 min.                                                                          |
| <b>Valmistusohjeet</b>           | Lämmitä 800 W:n teholla vettä (n. 7 min). Lisää nuudelit ja kypsennä ilman kantta. |

| Elintarvike                      | Riisi                                                                 |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>               | 100 g                                                                 |
| <b>Nesteen määrä</b>             | 300 ml Vettä:                                                         |
| <b>W/Teho</b>                    | 600 W                                                                 |
| <b>Kypsennysaika minuutteina</b> | n. 3–4 min                                                            |
| <b>Valmistusohjeet</b>           | Liotusaika on riisilajin mukainen. Luonnonriisi vaatii pidemmän ajan. |

| Elintarvike                      | Kukkakaali                           |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>               | 400 g                                |
| <b>Nesteen määrä</b>             | 4 rkl vettä                          |
| <b>W/Teho</b>                    | 600 W                                |
| <b>Kypsennysaika minuutteina</b> | n. 6 – 7 min                         |
| <b>Valmistusohjeet</b>           | Arvot soveltuvat myös parsakaalille. |

| Elintarvike                      | Herneet      |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Paino/Määrä</b>               | 300 g        |
| <b>Nesteen määrä</b>             | 3 rkl vettä  |
| <b>W/Teho</b>                    | 600 W        |
| <b>Kypsennysaika minuutteina</b> | n. 3 – 4 min |
| <b>Valmistusohjeet</b>           | --           |

| Elintarvike                      | Pinaatti                            |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>               | 500 g                               |
| <b>Nesteen määrä</b>             | --                                  |
| <b>W/Teho</b>                    | 600 W                               |
| <b>Kypsennysaika minuutteina</b> | n. 6 min                            |
| <b>Valmistusohjeet</b>           | lisää hieman kermaa pinaatin päälle |

| Elintarvike                      | Sienet ja herkkusienet                      |
|----------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>               | 400 g                                       |
| <b>Nesteen määrä</b>             | --                                          |
| <b>W/Teho</b>                    | 600 W                                       |
| <b>Kypsennysaika minuutteina</b> | n. 5 – 6 min                                |
| <b>Valmistusohjeet</b>           | lisää ennen kypsennystä hieman voita päälle |

| Elintarvike                      | Kalafilee                                                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paino/Määrä</b>               | 400 – 600 g                                                                 |
| <b>Nesteen määrä</b>             | Katso ohje                                                                  |
| <b>W/Teho</b>                    | 500 W                                                                       |
| <b>Kypsennysaika minuutteina</b> | n. 8 – 12 min                                                               |
| <b>Valmistusohjeet</b>           | lisää 100 g kalaa kohti 1 rkl vettä, sitruunan mehua, kastiketta tai viiniä |

## Näin grillaat

- Käytä jokaisessa grillaamistoiminnossa metallitelineä ⑨. Aseta telineen alle lisäksi iso, kuumuutta kestävä lautanen. Se toimii paistoliemen, rasvan, keittoliemen ja roisketahrojen keräysastian.
- Grillitoiminto soveltuu esimerkiksi ohuiden lihasiivujen, kalan, pyöryköiden, saslikin, makkaroiden tai broilerin kypsentämiseen. Grillitoiminnolla voidaan paistaa myös paahtoleipiä ja sämpylöitä (katso lisäohjeita kohdasta Vihjeitä). Lisäksi voit paistaa lämpimiä voileipiä (esimerkiksi hawajinleipiä).
- Voit valita Grillitoiminnon suoraan. Vaihtoehtoisesti voit valita muutamia ruokia kuvallisten pikapainikkeiden avulla.
- Joillekin ruuille tai valmistustavoille on valittavissa kypsentämisen ja grillaamisen yhdistelmä. Kummassakin mahdollisessa toiminnossa kypsennys- ja grillausaika on määritetty automaattisesti. Katso lisätietoja kohdasta Grilli/Yhdistelmä-kypsennys“.
- Valmistele grillattavat ruuat tavalliseen tapaan. Esimerkiksi suomusta ja perkaa kala ensin. Mausta linnunliha ja kypsennä broilerinkoipi aina ensin pinnalta.
- Käännä ruokia ensimmäisen mainitun kypsennysajan lopussa. Mainittu arvo 1 vastaa ensimmäistä puolta, arvo 2 toista, seuraavaa puolta.

**⑨ Ohje:** Valitse kummatkin ajat ensimmäiselle ja toiselle puolelle ehdottomasti erikseen.

Jäljempänä mainitut arvot saattavat vaihdella todellisesta tilanteesta. Poikkeamat johtuvat ruokien erilaisista ominaisuuksista, kuten lämmöstä ja muodosta.

| Elintarvike                    | 2 kalkkunapihviä<br>400 g |
|--------------------------------|---------------------------|
| Toiminto                       | Grilli                    |
| Aika (1. puoli)<br>minuutteina | n. 12 min                 |
| Toiminto                       | Grilli                    |
| Aika (2. puoli)<br>minuutteina | n. 10 min                 |

| Elintarvike                    | 2 broilerinkoipea<br>500 g |
|--------------------------------|----------------------------|
| Toiminto                       | Grilli                     |
| Aika (1. puoli)<br>minuutteina | n. 8 min                   |
| Toiminto                       | Grilli                     |
| Aika (2. puoli)<br>minuutteina | n. 7 min                   |

| Elintarvike                    | 2 saslikkia 400 g |
|--------------------------------|-------------------|
| Toiminto                       | Grilli            |
| Aika (1. puoli)<br>minuutteina | n. 12 min         |
| Toiminto                       | Grilli            |
| Aika (2. puoli)<br>minuutteina | n. 12 min         |

| Elintarvike                    | 2 purotaimenta<br>400 g |
|--------------------------------|-------------------------|
| Toiminto                       | Yhdistelmä 2            |
| Aika (1. puoli)<br>minuutteina | n. 8 min                |
| Toiminto                       | Grilli                  |
| Aika (2. puoli)<br>minuutteina | n. 7 min                |

| Elintarvike                    | 4 pyörykkää 600 g |
|--------------------------------|-------------------|
| Toiminto                       | Yhdistelmä 2      |
| Aika (1. puoli)<br>minuutteina | n. 12 min         |
| Toiminto                       | Grilli            |
| Aika (2. puoli)<br>minuutteina | n. 8 min          |

| Elintarvike                    | 2 kyljystä<br>600 g |
|--------------------------------|---------------------|
| Toiminto                       | Grilli              |
| Aika (1. puoli)<br>minuutteina | n. 15 min           |
| Toiminto                       | Grilli              |
| Aika (2. puoli)<br>minuutteina | n. 13 min           |

#### Sopivat keittoastiat

Käytä sulattamiseen, kypsentämiseen jne. mikroaaltouuniin soveltuvia vuokia ja kulhoja. Yleensä saatavana on esimerkiksi paljon erilaisia kypsentämiseen tarkoitettuja lasivuokia. Hanki erikokoisia kannellisia mikro-astioita.

#### Rapeiden sämpylöiden paistaminen

Voit paistaa mikroaaltouunin grillitoiminnolla paistovalmiista pakastesämpylöistä rapeita. Kastele sämpylät ennen paistamista vedellä. Paista sämpylöitä määrän ja laadun mukaan noin 2 min. Sämpylöistä tulee „uunituoreita“ myös sisältä, jos halkaiset sämpylät ensimmäisen grillausjakson jälkeen, paistat niitä minuutin, käännät uudelleen ja paistat vielä minuutin.

## Reseptiehdotuksia

### Pitsa

#### Ainekset:

300 g valmistaikinaa  
200 g paseerattuja tomaatteja  
150 g täytettä (toiveen mukaan esimerkiksi  
kinkkua, salamia, sieniä)  
50 g raastettua juustoa  
Mausteyrtit: basilika, oregano, timjami, suola, pippuri

#### Valmistus:

Valmista taikina valmistajan ohjeiden mukaan.  
Kauli taikina paistotalustan kokoiseksi. Voitele  
paistotalusta kevyesti ja aseta pitsapohja alustan  
päälle. Pistele taikinaan muutamia reikiä. Lisää  
tomaatit ja mausteet pitsapohjan päälle. Lisää  
sopiva täyte. Ripottele lopuksi pitsan pinnalle  
juustoa. Aseta pitsa metallitelineelle keskelle  
pyörivää alustaa ja paista tuore pitsa -ohjelmalla  
(P-3).

## Juustolla kuorrutettu sipulikeitto

#### Ainekset 4 annokseen:

300 g sipulia  
30 g voita, suolaa, valkopippuria  
5 dl lihalientä  
1,25 dl kuivaa valkoviiniä  
2 siivua paahdettua leipää  
2 siivua mietoa goudaa

#### Valmistus:

Kuori sipulit ja leikkaa ne renkaiksi. Lisää  
sipulirenkaat, voi ja pippuri mikrokuuhon.  
Kaada päälle lihaliemi ja paista kuvun alla  
800 W:n teholla noin 12–15 min. Lisää lopuksi  
valkoviini, tarkista maku ja mausta tarvittaessa.  
Leikkaa paahdettu leipä pieniksi kuutioiksi.  
Jaa sipulikeitto 4 keittokulhoon ja ripottele jokaiseen  
kulhoon leipäkuutioita. Aseta jokaiseen kulhoon  
puolikas siivua juustoa. Aseta 4 kulhoa pyörivälle  
alustalle ja kypsennä keittoa grillitoiminnolla noin  
10 min.

## Linssikeitto

### Ainekset:

200 g kuivattuja linsejä  
50 g lihaisaa pekonia  
125 g porsaankyljystä  
1 nippu keittovihanneksia  
5 dl vettä  
1 laakerinlehti  
250 g perunoita  
2 savustettua keittomakkaraa  
Mausteet: suolaa, pippuria, etikkaa, sokeria

### Valmistus:

Anna linsien liota vedessä yön yli.  
Puhdista ja pese keittovihannekset ja pilko ne pieniksi paloiksi. Kuuttoi liha ja pekoni. Valuta linseistä ylimääräinen vesi pois esimerkiksi siivilässä. Lisää linssit, 5 dl vettä, liha, pekoni, keittovihannekset ja laakerinlehti mikrokulhoon. Kypsennä 600 W:n teholla 10–12 min kuvun alla. Kuori, huuhto ja kuuttoi sillä välin perunat ja viipaloit keittomakkarat. Lisää perunakuutiot ja makkaraviipaleet keittoon ja sekoita hyvin. Kypsennä 500 W:n teholla n. 18 min kuvun alla. Tarkista maku ja mausta tarvittaessa.

## Juustolla kuorrutettu kukkakaali

### Ainekset:

500 g puhdistettua kukkakaalia  
2,5 dl vettä  
suolaa  
1 rkl perunajauhoja  
2 munanvalkuaista  
2 munankeltuaista  
2 dl kermaa  
2 rkl ruohosipulisilppua  
hyppysellinen cayennepippuria  
150 g raakaa kevytkinkkua  
50 g raastettua Emmental-juustoa

### Valmistus:

Jaa kukkakaali osiin. Lisää palaset, 2,5 dl vettä ja suolaa mikrokulhoon. Peitä kannella ja kypsennä täydellä teholla (800 W) n. 5 min. Kaada liemi lopuksi erilliseen astiaan. Sekoita perunajauho ja kerma keskenään ja lisää seos liemeen. Keitä täydellä teholla (800 W) n. 2–3 min. Sekoita välillä muutaman kerran. Lisää keltuaiset, ruohosipuli ja cayennepippuri. Vaahdota valkuiset ja sekoita vaahto kastikkeeseen varovasti. Lisää kukkakaali ja viipaloitu kinkku matalaan vuokaan. Kaada päälle kastike ja ripottele pinnalle juustoraastetta. Kypsennä ja kuorruta Grilli/Yhdistelmätoiminnolla C-1 500 W:n teholla 18–22 min.

### Makaroni-jauhelihalaatikko parsakaalilla

**Ainekset:**

150 g makaronia, 5 dl vettä  
1 tl suolaa, 1 sipuli, 1 valkosipulinkynsi  
20 g voita, 300 g sika-nauta-jauhelihaa  
350 g yrttimaustettua tomaattimurskaa  
400 g parsakaalia, 4 rkl vettä  
200 g hapankermaa  
150 g goudajuustoa viipaloituna, keskivahvaa  
Mausteet: suolaa, pippuria

**Valmistus:**

Lisää 5 dl vettä ja 1 tl suolaa mikrokulhoon.  
Kuumenna kuvun alla täydellä teholla (800 W)  
n. 10 min. Lisää makaroni ja kypsennä 600 W:n  
teholla 3–5 min ja sitten 300 W:n teholla vielä  
3–5 min. Kaada makaronit lopuksi siivilään ja  
valuta. Hauduta sipulia ja valkosipulinkynttä  
voissa mikrokulhossa 600 W:n teholla n. 4–5  
min. Lisää jauheliha ja tomaattimurska.  
Kypsennä vielä 8–10 min 600 W:n teholla.  
Lisää seokseen 3/4 hapankermasta. Mausta  
suolalla ja pippurilla. Huuhdo ja pese parsakaali.  
Lisää parsakaali ja 4 rkl vettä mikrokulhoon.  
Kypsennä kuvun alla 800 W:n teholla n. 5 min  
ja valuta lopuksi vesi pois. Lisää makaronit,  
vihannekset ja jauhelihakastike paistovuokaan  
ja sekoita. Kaada päälle loput hapankermasta  
ja lisää päälle juustosiivut. Kypsennä ja kuorruta  
Grilli/Yhdistelmä-toiminnolla C-2 500 W:n teholla  
n. 16–18 min.

### Herkkusieni-possufilee tulisessa paprikakastikkeessa

**Ainekset:**

4 porsaanfileettä, à n. 150 g  
350 g valkoisia herkkusieniä  
150 g kuutioitua pekonia  
4 dl kermaa  
2 rkl tomaattisosea  
Mausteet: suolaa, pippuria, paprikaa

**Valmistus:**

Mausta porsaanfileet ja asettele ne matalaan  
vuokaan. Puhdista ja halkaise herkkusienet.  
Lisää herkkusienet ja pekoni fileiden päälle vuokaan.  
Sekoita kerma, tomaattisose ja paprika  
mikrokulhossa ja kypsennä 600 W:n teholla n. 5–6  
min. Kaada lopuksi kastike fileiden päälle.  
Kypsennä ja kuorruta Grilli/Yhdistelmä-toiminnolla  
C-2 300 W:n taholla n. 20–22 min.

## Perunagratiini

### Ainekset:

1 kg perunoita  
rasvaa (vuoon voitelemiseen)  
2 rkl korppujauhoja  
2 dl kermaa  
50 g raastettua Emmental-juustoa  
voita (nokareina)  
Mausteet: suolaa, pippuria

### Valmistus:

Kuori, huuhto ja viipalo perunat ohuiksi siivuiksi.  
Mausta perunat. Voitele paistovuoka. Lisää perunaviipaleet ja kaada päälle kerma. Ripottele päälle juustoa ja korppujauhoja. Lisää pinnalle voimakareet. Gratinoi Grilli/ Yhdistelmä-toiminnolla C-1 500 W:n teholla n. 20 min.

## Kanaviillockki

### Ainekset:

1 broileri (n 1 kg)  
300 g herkkusieniä  
500 g parsaa  
2,5 dl lihalientä  
1 dl kermaa  
2 pakettia vaaleaa valmiskastiketta  
1 rkl valkoviiniä  
Mausteet: suolaa, pippuria, muskottipähkinää

### Valmistus:

Mausta broileri suolalla ja aseta se mikrokulhoon. Kypsennä kuvun alla 800 W:n teholla n. 16-18 min. Puhdista ja halkaise herkkusienet. Kuori parsaa ja leikkaa se 2-3 cm pitkiksi osiksi. Poista paistetusta broilerista nahka ja luut ja leikkaa liha pieniksi „suupaloiksi”. Lisää lihaliemi, broilerinliha, parsaa ja herkkusienet mikrokulhoon. Kuumenna kuvun alla 600 W:n teholla n. 13-15 min. Sekoita välillä. Lisää kerma ja kastikejauhe. Kypsennä 600 W:n teholla vielä n. 5-6 min. Mausta lopuksi valkoviinillä, suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.

## Vihreä broileripaistos

### Ainekset:

400 g broilerin rintafileeä  
1 pieni kesäkurpitsa  
1 pieni vihreä paprika  
1,25 dl lihalientä  
200 g purjosipulia  
150 g kyssäkaalia  
150 g lehtiselleriä  
2 rkl Crème fraîcheä  
50 g yrttituorejuustoa

### Valmistus:

Puhdista ja huuhtelee vihannekset. Leikkaa purjo renkaiksi. Viipaloi kyssäkaali ja selleri ohuiksi siivuiksi. Hauduta mikrokulhossa kuvun alla 600 W:n teholla 6–8 min. Pilko broilerin rintafilee ja kesäkurpitsa, kuutioi paprika ja lisää ainekset sekä kuuma lihaliemi muiden aineksien päälle vuokaan. Kypsennä kuvun alla 600 W:n teholla n. 12–15 min. Sekoita välillä muutaman kerran. Lisää lopuksi crème fraîche ja yrttituorejuusto. Sekoita.

## Sämpylä- tai silavapyörykät

### Ainekset 4 pyörykkään:

4 vehnäsämpylää  
1/2 tl suolaa  
1,5 dl maitoa  
40 g voita  
3 munaa  
2–3 rkl korppujauhoja  
2–3 rkl silputtua persiljaa  
30 g kuutioitua kinkkupekonia  
(pekonipyörykkään)

### Valmistus:

Leikkaa sämpylä pieniksi osiksi ja ripotele pinnalle suolaa. Kuumenna maito mikrokulhossa (800 W:n teholla n. 2–4 min). Kaada maito sämpylämurusten päälle ja anna seistä n. 15 min. Vaahdota voi ja munat. Kaada vahto lionneiden sämpylämurusten päälle. Lisää korppujauhot ja persilja. Vaivaa taikinaksi. (Ohje: pekonipyöryköissä sekoita mukaan kinkkupekoni). Kostuta kätesi ja muodosta taikinasta neljä yhtä suurta pyörykkää. Upota pyörykät hetkeksi kylmään veteen. Kypsennä kuvun alla 500 W:n teholla n. 6–8 min. Pyörykät ovat tarjoiluvalmiita.

### Vaalea kastike

**Ainekset:**

40 g jauhoja

30 g voita

2,5 dl lihalientä

2,5 dl maitoa

Mausteet: suolaa, valkopippuria, sokeria

**Valmistus:**

Lisää jauhot, voi, kuuma lihaliemi ja maito mikrovuokaan. Sekoita hyvin ja kypsennä täydellä teholla (800 W) n. 4–5 min. Sekoita välillä huolellisesti. Jatka sitten kypsentämistä vielä 300 W:n teholla n. 4–5 min. Sekoita uudelleen ja mausta.

### Vaniljakastike

**Ainekset:**

2,5 dl maitoa

1/2 vaniljatangon ydin

2,5 dl kermaa

2 rkl perunajauhoja

3 rkl sokeria

1 munankeltuainen

**Valmistus:**

Sekoita maito, vaniljansiemenet, kerma, perunajauho ja sokeri keskenään mikrokulhossa. Keitä 800 W:n teholla n. 4–5 min. Sekoita välillä kerran. Sekoita valmis kastike lopuksi kunnolla ja suurusta munankeltuaisella.

## Riisipuuro

### Ainekset:

250 g puuroriisiä  
1 l maitoa  
1 tl voita  
40 g sokeria, kanelia ja sokeria (pinnalle) tai  
hedelmäkompottia  
Mausteet: suola.

### Valmistus:

Lisää puuroriisi, maito, ripaus suolaa, voi ja sokeri suureen mikrovuokaan. Kuumenna kiehuvaan kuvun alla täydellä teholla (800 W) n. 10–12 min. Sekoita ja hauduta 100 W:n teholla n. 20–22 min. Anna sitten seistä muutamia minutteja. Sekoita lopuksi huolellisesti ja lisää makusi mukaan kanelia ja sokeria tai hedelmäkompottia.

## Marjapuuro (mansikoista ja vadelmista)

### Ainekset:

250 g pakastemansikoita  
250 g pakastevadelmia  
1 pkt vaniljasokeria  
2 rkl sokeria  
2 rkl perunajauhoja

### Valmistus:

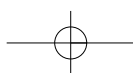
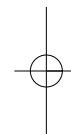
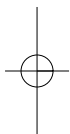
Sekoita ensin perunajauhot 3 ruokalusikalliseen vettä. Lisää mansikat ja vadelmat mikrovuokaan. Sulata ja kuumenna kuvun alla täydellä teholla (800 W) n. 6–8 min. Survo marjat ja lisää vaniljasokeri, sokeri ja perunajauholiemi. Sekoita huolellisesti. Kypsennä kuvun alla 600 W:n teholla n. 6–8 min. Jaa puuro lopuksi jälkiruokamaljoihin ja anna jäähtyä. Tarjoile puuro esimerkiksi edellä kuvatun vaniljakastikkeen kanssa.

## Hyvää ruokahalua!

Takuu ei kata reseptejä. Kaikki ruokaaines- ja valmistustiedot ovat ohjearvoja. Täydennä reseptiehdotuksia kokkauskokemuksessa karttuneilla tiedoillasi. Toivotamme sinulle mukavia ruuanlaittohetkiä ja hyvää ruokahalua.

## Hakemisto

12 tunnin tila 41  
24 tunnin tila 41  
Alkuruuat 45  
Automaattinen lämmitys 45  
Automaattikkavalikko 44  
Broilerinkoipi 54  
Esiasetukset 35, 43, 44  
Grilli/Yhdistelmä 35, 44, 46, 54, 58  
Grillitoiminto 43, 46, 54  
Herneet 53  
Juomat 38, 45  
Juusto 51  
Kala 45, 47, 54  
Kalafilee 53  
Käynnistys/Pikakäynnistys 35, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48  
Keittiöajastin 35, 41  
Keittoastiat 39, 40, 55  
Kello 35, 41, 44, 47, 48  
Kiertosäädin 35  
Kukkakaali 53, 57  
Kyljystä 55  
Kypsennys 40, 42, 43, 44, 46, 54  
Kypsennysaika 40, 42, 43, 44, 46, 52, 53  
Lämpötilan tasaantumisaika 50, 51  
Lapsilukko 47  
Leipä 50, 56  
Linnunliha 44, 47, 54  
Magneettisuojaus toiminto 48  
Makkara 45, 47  
Makkaraleikkeet 51  
Mansikat 51, 62  
Merkkiäänitoiminto 48  
Metalliteline 35, 40  
Mikroaaltosäteet 39  
Mikroaaltosäteily 40, 50  
Mikroaaltouunin teho 42  
Muisti 35, 43  
Muistitoiminto 43  
Nauta 45, 58  
Nuudelit 52  
Painoautomaatiikka 35  
Paistoalusta 35, 40, 46, 49, 56  
Perunat 45, 57, 59  
Pikakäynnistys 35, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48  
Pinaatti 53  
Pitsa 35, 45, 46, 47, 56  
Poista/Pysäytä 35, 41, 42, 43, 47  
Possu 45  
Puhdistus ja hoito 48  
Purotamenta 55  
Pyörivä alusta 35, 48  
Pyörivän alustan rengas 35, 48  
Pyörökät 60  
Reseptiehdotuksia 56, 62  
Riisi 52  
Ruuan paino 44, 47  
Sämpylä 50, 60  
Sämpylät 55  
Sasliikkia 54  
Sienet 53  
Sulatus 35, 43, 46, 47  
Sulatus ajan mukaan 47  
Sulatus painon mukaan 46  
Suolaperunat 52  
Teho 35, 36, 42, 43, 44, 47, 50, 52, 53  
Vihannekset ja hedelmät 45  
Virransäätötila 48  
Voi 37, 38, 39, 43, 44, 47, 50, 51, 52, 56, 60, 61, 62



## INNEHÅLLSFÖRTECKNING SIDAN

|                                                                                                  |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Inledning</b>                                                                                 | <b>67</b> |
| Föreskriven användning                                                                           | 67        |
| Leveransomfång                                                                                   | 67        |
| Mikrovågsugns delar                                                                              | 67        |
| Knappar/Reglage på kontrollfältet                                                                | 67        |
| Tekniska specifikationer                                                                         | 68        |
| <b>Säkerhet</b>                                                                                  | <b>68</b> |
| Försiktighetsåtgärder för att undvika risken att utsättas för alltför stor mängd mikrovågsenergi | 68        |
| Viktiga säkerhetsanvisningar                                                                     | 68        |
| Jordningsanvisningar/rätt utförd installation                                                    | 71        |
| Störningar på andra apparater                                                                    | 71        |
| Ställa upp mikrovågsugnen                                                                        | 71        |
| <b>Innan du sätter igång</b>                                                                     | <b>72</b> |
| Grundprinciper för att laga mat i mikrovågsugn                                                   | 72        |
| Använd lämpliga kokkärl                                                                          | 72        |
| <b>Beskrivning av funktioner</b>                                                                 | <b>72</b> |
| Ställa klockan                                                                                   | 72        |
| Ställa in 12-timmarsformat                                                                       | 72        |
| Ställa in 24-timmarsformat                                                                       | 73        |
| Ställa in kökstimer                                                                              | 73        |
| <b>Användning</b>                                                                                | <b>73</b> |
| Laga mat i mikrovågsugn                                                                          | 74        |
| Snabbstart                                                                                       | 75        |
| Minnesfunktion                                                                                   | 75        |
| Välja förprogrammeringar                                                                         | 75        |
| Automeny                                                                                         | 76        |
| Grillfunktion                                                                                    | 77        |
| Grill/Kombi-tillagning                                                                           | 77        |
| Upptining efter vikt                                                                             | 78        |
| Upptining efter tid                                                                              | 79        |

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| Avläsningsfunktioner                            | 79        |
| Barnspärr                                       | 79        |
| Energisparfunktion                              | 79        |
| Magnetkontroll, skyddsfunktion                  | 79        |
| Signalfunktion                                  | 79        |
| <b>Rengöring och skötsel</b>                    | <b>80</b> |
| <b>Kassering</b>                                | <b>80</b> |
| <b>Garanti &amp; Service</b>                    | <b>81</b> |
| <b>Importör</b>                                 | <b>81</b> |
| <b>Tips</b>                                     | <b>81</b> |
| Frysa in och tina upp – så här går det till ... | 81        |
| Tillagning – så här går det till ...            | 83        |
| Grilla – så här går det till ...                | 86        |
| <b>Receptförslag</b>                            | <b>88</b> |
| Pizza                                           | 88        |
| Ostgratinerad löksoppa                          | 88        |
| Matig linsoppa                                  | 89        |
| Ostgratinerad blomkål                           | 89        |
| Makaron- och köttfärslåda med broccoli          | 90        |
| Champinjoner och fläskfilé i pikant paprikasås  | 90        |
| Potatisgratäng                                  | 91        |
| Hönsfrikassé                                    | 91        |
| Grön kycklinggryta                              | 92        |
| Semmel- eller fläskknödel                       | 92        |
| Ljus sås                                        | 93        |
| Vaniljsås                                       | 93        |
| Risgrynsgröt                                    | 94        |
| Röd fruktkräm (med jordgubbar och hallon)       | 94        |
| <b>Sökordsregister</b>                          | <b>95</b> |

Les bruksanvisningen nøye før første gangen apparatet tas i bruk og oppbevar den for senere bruk.  
Bruksanvisningen skal følge apparatet når det gis eller selges til andre.

# MIKROVÅGSUGN KH 1106

## Inledning

### Föreskriven användning

Den här apparaten är avsedd att användas för att värma och tillaga livsmedel efter beskrivningarna i den här bruksanvisningen.

All form av förändring på apparaten är förbjuden och innebär avsevärda risker. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av felaktig användning. Den här mikrovågsugnen är inte avsedd för yrkesmässigt bruk.

### Teckenförklaring

 **Varning!** Varnar för skador på mikrovågsugnen.

 **Fara!** Varnar för personskador!

 **Obs!** Anvisningar och tips om hur mikrovågsugnen ska användas.

### Leveransomfång

Kontrollera att leveransen är komplett och att mikrovågsugnen inte har några synliga skador innan du börjar använda den

- 1 Mikrovågsugn, modell KH 1106
- 1 Ring för roterande tallrik
- 1 Roterande tallrik
- 1 Metallställ för grillning
- 1 Crispy-Pan
- 1 Bruksanvisning

### Mikrovågsugnens delar

- 1 Ventilationsöppning
- 2 Roterande tallrik
- 3 Ring för roterandetallrik
- 4 LED-display
- 5 Kontrollfält
- 6 Säkerhetsspärr för ugnsluckan
- 7 Ugnsfönster
- 8 Handtag på luckan
- 9 Metallställ för grillning
- 10 Crispy-Pan

### Knappar/Reglage på kontrollfältet

- 11 Knapp för Automatisk inställning efter vikt
- 12 Knapp Pizza
- 13 Knappar för förprogrammerade tillagningsfunktioner. Med knapparna 12 och 14 kan sammanlagt 11 tillagningsfunktioner användas
- 14 Automatisk uppvärmning
- 15 Förprogrammering
- 16 Grill/Kombi
- 17 Kökstimer
- 18 Radera/Stopp
- 19 Effekt
- 20 Minne
- 21 Ratt
- 22 Start/Snabbstart
- 23 Klocka
- 24 Upptining



Den här symbolen på mikrovågsugnen varnar för vidbränning.

## Tekniska specifikationer

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Nominell spänning:  | 230 V ~ 50 Hz |
| Maximal uteffekt    |               |
| Mikrovåg:           | 800 W         |
| Grill:              | 1000 W        |
| Maximal             |               |
| effektförbrukning:  | 1300 W        |
| Invändig volym:     | c:a 20 l      |
| Diameter, roterande |               |
| tallrik:            | 270 mm        |

## Säkerhet

### Försiktighetsåtgärder för att undvika risken att utsättas för alltför stor mängd mikrovågsenergi

- Försök inte använda mikrovågsugnen med öppen lucka, eftersom de skadliga mikrovågorna då kommer ut. Det är också viktigt att inte bryta upp eller på annat sätt manipulera säkerhetsspärren på luckan.
- Se till att inget kommer i kläm mellan kanten och luckan och att det inte samlas smuts eller rester av rengöringsmedel på tätningssyterna.

**⚠ Varning:** Använd inte mikrovågsugnen om den är skadad. Framför allt är det viktigt att luckan kan stängas ordentligt och att det inte finns skador på:

- luckan (bucklig),
  - gångjärn och spärrar (avbrutna eller lösa),
  - tätningslist och tätningar.
- Lämna in mikrovågsugnen till det angivna servicestället eller till en yrkesman med motsvarande kvalifikationer för ny inställning eller reparation.

## Viktiga säkerhetsanvisningar

När man använder elektriska apparater måste vissa elementära säkerhetsåtgärder vidtas, bland annat:

**⚠ FARA:** För att minska risken för brännskador, elektriska stötar, eldsvådor, personskador eller alltför hög dos av mikrovågor:

- Låt aldrig personer (inklusive barn) som av psykiska, sensoriska eller mentala skäl eller på grund av bristande erfarenhet och kunskap inte kan använda apparater på ett säkert sätt använda den här apparaten utan att de först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person. Förklara för barnen hur apparaten fungerar och vilka risker som är förbundna med den så att de inte leker med apparaten.

Läs igenom alla anvisningar innan du börjar använda mikrovågsugnen.

- Använd endast mikrovågsugnen till det den är avsedd för enligt beskrivningen i denna bruksanvisning. Använd inga frätande kemikalier eller ångor i den här mikrovågsugnen. Den här mikrovågsugnen är byggd speciellt för att värma, koka/steka, grilla eller torka livsmedel. Den är inte avsedd att användas inom industrin eller i laboratorier.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra ugnen.
- Sätt inte på mikrovågsugnen när den är tom.
- Använd inte mikrovågsugnen om kabeln eller kontakten skadats, om den inte fungerar som den ska, om den är skadad eller fallit i golvet. En trasig elkabel eller kontakt får endast bytas ut av tillverkaren eller en yrkesman med motsvarande kvalifikationer.
- Ställ mikrovågsugnen så att det finns ett avstånd på minst 30 cm till väggar eller skåp. Se till att ventilationsöppningarna aldrig blockeras. Den här mikrovågsugnen är inte konstruerad för att byggas in i ett köksskåp.

- Anslut mikrovågsugnen till ett eluttag med 230 V, 50 Hz och en säkring på 16 A. Vi rekommenderar att mikrovågsugnen får ström genom en alldeles egen strömkrets.
- Om du känner dig osäker på hur du ska ansluta mikrovågsugnen ska du be en yrkesman om råd.
- Mikrovågsugnen får inte placeras på ställen med hög luftfuktighet eller där det samlas fukt.
- Lämna aldrig mikrovågsugnen utan uppsikt när du värmer mat i plast- eller pappersförpackningar i den.
- Sätt inga brännbara material nära mikrovågsugnen eller dess ventilationsöppningar.
- Ta bort alla förslutningar av metall från förpackningar som du ska värma. Brandfara!
- Använd bara speciella mikropopcorn i påsar som tål mikrovågsugn när du ska poppa.
- Värm aldrig upp några kuddar fyllda med korn, körbärskärnor eller gel i mikrovågsugnen. Brandrisk!
- Använd inte mikrovågsugnen som förvaringsplats för mat eller annat.
- Kontrollera programmeringen när du satt på mikrovågsugnen.
- Du får absolut inte under några som helst omständigheter öppna mikrovågsugnens hölje.
- Se till att det aldrig stänker in vätska i ventilationsöppningarna eller luckspärren. Skulle det komma in vätska där ska du omedelbart stänga av mikrovågsugnen och dra ut kontakten. Låt sedan en yrkesman kontrollera mikrovågsugnen.
- Stick inte in några föremål i ventilationsöppningarna eller luckans säkerhetsspärar.
- Låt bara kvalificerade yrkesmän byta lampa inne i mikrovågsugnen.
- Var försiktig när du värmer upp vätskor i mikron. Använd bara öppna kärl så att ångan kan komma ut.
- För att det inte plötsligt ska koka över:
  - Rör om vätskan innan du värmer den.
  - Ställ en glaspinne i kärlet med vätska när den värms.
  - Låt vätskan stå kvar i mikrovågsugnen i ca 30 sekunder innan du tar ut den så undviker du att det kokar över kanten.
- Stick hål i potatis, korv och liknande livsmedel. Annars kan de explodera.
- Håll barnen borta från mikrovågsugnen när den används. Risk för brännskada!
- Rör inte vid luckan, höljet, ventilationsöppningarna, tillbehören eller kärlen omedelbart efter att du använt Grill-, Kombi- eller Automenyn. Dessa delar blir mycket heta. Låt alla delar kallna innan du rengör dem.
- Visa barnen hur man använder mikrovågsugnen på ett säkert sätt och förklara eventuella risker.
- Luta dig inte mot luckan. Använd inte mikron som leksak.
- Bygg inte om mikrovågsugnen.
- Flytta inte på mikrovågsugnen när den används.
- Sätt alltid en värmeständig tallrik, t ex av porslin, under kärl som blir mycket heta. Annars kan den roterande tallriken skadas.
- Överskrid inte de tillagningstider som anges av tillverkaren.
- Använd inga metallföremål som kan reflektera mikrovågorna och ge upphov till gnistor. Sätt inga burkar av plåt i mikrovågsugnen.
- Använd aldrig mikrovågsugnen utan roterande tallrik.
- Ställ inga föremål på mikrovågsugnen när den används.
- Ställ inga plastkärl i mikrovågsugnen om du just använt Grill-, Kombi- eller Automenyn. Då kan plasten smälta.
- Det kan bildas droppar på luckan eller höljet. Det här helt normalt och betyder inte att det är något fel på mikrovågsugnen.

- Se till att kontakten alltid är lätt att komma åt så att du snabbt kan dra ut den i nödsituationer.
- Ställ inte mikrovågsugnen nära andra värmekällor, t ex vanliga spisar och ugnar.
- Rengör mikrovågsugnen noga när du lagat fet mat i den, särskilt om du använt öppna kärl. Låt mikrovågsugnen bli helt kall innan den rengörs. Det får inte finnas några rester av t ex fett på grillens värmeelement. Då kan det börja brinna av värmen.
- Tina inte upp fruset fett eller olja i mikrovågsugnen. Det kan börja brinna.
- Personer som använder pacemaker bör tala med sin läkare om ev. risker innan de använder mikrovågsugnen.
- Doppa aldrig ner kabel eller kontakt i vatten eller andra vätskor.
- Låt aldrig kabeln hänga och dingla från bord eller köksbänkar. Småbarn kan dra i den.
- Håll kabeln borta från värmekällor. Lägga den inte framför luckan. Då kan den skadas av värmen.
- Öppna alltid burkar, popcornpåsar, etc. som värmts i mikron med öppningen riktad från kroppen. Annars kan du bränna dig av ångan.
- Stå inte mitt framför luckan när du öppnar den. Då kan du bränna dig av ångan.

**⚠ FARA:** Låt bara barnen använda mikrovågsugnen själva när de har lärt sig hur man gör. Barnen måste förstå riskerna med att använda mikrovågsugnen på fel sätt.

- För att minska risken för brand inuti mikrovågsugnen: Håll alltid ett öga på den när du lagar mat i plast- eller pappersförpackningar, eftersom dessa material kan börja brinna.
- Ta bort påsförslutningar som innehåller metall från plast- eller papperspåsar innan du stoppar in dem i mikrovågsugnen.
- Skulle det börja ryka ska du stänga av mikrovågsugnen eller dra ut kontakten och låta luckan vara stängd så att elden kvävs om det brinner.

- Använd inte mikrovågsugnen som förvaringsplats. Låt inte papper, köksredskap eller livsmedel vara kvar i mikrovågsugnen när den inte används.

**⚠ Observera:** Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i hermetiskt slutna behållare, eftersom de kan explodera och skada mikrovågsugnen.  
När man värmer drycker i mikrovågsugnen kan det börja koka över i efterhand. Var därför försiktig när du tar ut kärlet.

- Friter inte i mikrovågsugnen. Het olja kan skada delar av mikrovågsugnen och redskap och i värsta fall orsaka brännskador.
- Oskalade eller hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsugnen, de kan explodera till och med efter att de tagits ut ur mikrovågsugnen. Livsmedel med hårda skal, som t ex potatis, pumpa, äpplen och kastanjer ska stickas innan de tillagas. Innehållet i nappflaskor och babymuggar ska röras om eller skakas.

**⚠ FARA:** Kontrollera temperaturen så att barnet inte får livsfarliga brännskador. Köksredskap kan bli mycket varma av den varma maten och man kan behöva använda grytlappar eller liknande när man tar i dem. Alla köksredskap måste vara testade för att tåla mikrovågsugn.

**⚠ FARA:** Mikrovågor är skadliga!  
Låt endast behöriga yrkesmän utföra service och reparationer där man måste ta bort höljen som skyddar från kontakt med mikrovågsstrålning.

**⚠ FARA:** Om den inte hålls tillräckligt ren kan mikrovågsugns yta förstöras, vilket påverkar dess livslängd och kan leda till farliga situationer.

### Jordningsanvisningar/rätt utförd installation

Den här mikrovågsugnen måste jordas. Den får endast anslutas till ett eluttag som jordats enligt gällande föreskrifter. Vi rekommenderar att du använder en egen strömkrets till mikrovågsugnen.

**⚠ Fara:** Om man handskas på fel sätt med den jordade kontakten kan det finnas risk för elektriska stötar.

**ⓘ Obs:** Om du har några frågor om jordning eller behöver råd vad gäller det elektriska ska du fråga en elektriker eller en servicetekniker.

Varken tillverkaren eller återförsäljaren tar något ansvar för skador på person eller mikrovågsugn som är ett resultat av en felaktigt utförd elektrisk installation.

### Störningar på andra apparater

Mikrovågsugnen kan ge upphov till störningar på radio- och TV-apparater och liknande när den används.

Om så skulle ske kan du minska eller ta bort störningarna helt genom följande åtgärder:

- Rengör mikrovågsugns lucka och tätning.
- Rikta radions eller tevens antenn åt ett annat håll.
- Flytta mikrovågsugnen till ett annat ställe än där mottagaren står.
- Flytta mikrovågsugnen längre bort från mottagaren.
- Koppla mikrovågsugnen till ett annat uttag. Mikrovågsugn och mottagare bör använda olika strömkretsar.

### Ställa upp mikrovågsugnen

- Välj en plan yta där det finns tillräcklig plats för ventilation runt mikrovågsugnen.
- Se till att avståndet mellan mikrovågsugn och väggar är minst 7,5 cm. Kontrollera att luckan kan öppnas utan problem.
- Se till att elkontakten är lättillgänglig så att den är lätt att dra ut om det uppstår en farlig situation.
- Avståndet ovanför mikrovågsugnen ska vara minst 30 cm.
- Ta inte bort fötterna under mikrovågsugnen.
- Blockera inte luftinsläpp och luftutsläpp. Då kan mikrovågsugnen skadas.
- Ställ mikrovågsugnen så långt från radio- och TV-apparater som möjligt. När mikrovågsugnen används kan det uppstå störningar i mottagningen.
- Anslut mikrovågsugnen till ett jordat standarduttag. Kontrollera att spänning och frekvens överensstämmer med angivelserna på klistermärket.

**⚠ Observera:** Ställ inte mikrovågsugnen på en elektrisk spis eller liknande värmealstrande yta. Då kan mikrovågsugnen skadas och garantin upphör att gälla.

- Ta bort förpackningsmaterial och ev. skyddsfolie runt mikrovågsugnen.

**ⓘ Obs:** Ta inte bort den ljusgrå glimmerplattan som skyddar magnet-fältsrören inuti ugnen.

## Innan du sätter igång

### Grundprinciper för att laga mat i mikrovågsugn

- Lägg in livsmedlen på ett genomtänkt sätt.
- De tjockaste bitarna ska ligga nära kanten.
- Observera tillagningstiden. Välj kortast angivna tid och förläng den vid behov. Mat som tillagas alltför länge kan börja ryka och brinna.
- Lägg ett lock som tål mikrovågsugn över maten när den lagas. Då sprutar det inte utanför och dessutom blir den jämnare stekt.
- Vänd på maten en gång under tillagningen så blir t ex kyckling och hamburgare snabbare genomstekta.
- Stora bitar livsmedel, t ex stekar, måste vändas minst en gång.
- T ex köttbullar måste flyttas om helt efter halva stektiden. Vänd på dem och flytta de köttbullar som ligger i mitten av tallriken till kanten.

### Använd lämpliga kokkärler

- Det bästa materialet för mikrovågsugn är ett som släpper igenom mikrovågorna, dvs. släpper energin genom kärlet så att maten värms. Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. Därför bör man inte använda några kärler eller fat av metall.
- Använd aldrig någon form av returpapper i mikrovågsugnen. Det kan innehålla små metallfragment som kan ge upphov till gnistor eller bränder.
- Det bästa är att använda ett runt eller ovalt kärle istället för ett fyrkantigt eller avlångt, eftersom livsmedel som hamnar i kanten lätt blir överkokta. Följande lista ska fungera som en allmän hjälp att välja rätt kokkärle.

| Kokkärle                        | Mikro-våg | Grill | Kombi-nation |
|---------------------------------|-----------|-------|--------------|
| Värmetåligt glas                | Ja        | Ja    | Ja           |
| Glas som inte tål värme         | Nej       | Nej   | Nej          |
| Värmetålig keramik              | Ja        | Ja    | Ja           |
| Mikrovågståliga plastkärler     | Ja        | Nej   | Nej          |
| Hushållspapper                  | Ja        | Nej   | Nej          |
| Metalltablett/-platta           | Nej       | Ja    | Nej          |
| Metallställ                     | Nej       | Ja    | Ja           |
| Aluminiumfolie & Folieförvaring | Nej       | Ja    | Nej          |
| Crispy-Pan                      | Ja        | Nej   | Ja           |

## Beskrivning av funktioner

### Ställa klockan

När du satt i kontakten öppnar du luckan en gång. Displayen visar „0:00“. Dessutom hörs en signal och mikrovågsugnen går över på vänteläge (Stand-by).

### Ställa in 12-timmarsformat

1. Tryck en gång på knappen **23** „Klocka“. På displayen visas en röd klocksymbol  och 12-tolvtimmarsformatet med „12 H“.
2. Skruva på ratten **24** för att ställa in timmar.
3. Tryck sedan på knappen **23** „Klocka“ för att växla till minutinställningen.
4. Skruva på ratten **24** för att ställa in minuter.

5. För att avsluta trycker du på knappen ② „Klocka“. „:“ blinkar på displayen och visar att klockan nu är inställd.

### Ställa in 24-timmarsformat

1. Tryck två gånger på knappen ② „Klocka“. En röd klocksymbol kommer upp på displayen  och 24-timmarsformatet visas med „24 H“.
2. Skruva på ratten ① för att ställa in timmar.
3. Tryck sedan på knappen ② „Klocka“ för att växla till minutinställningen.
4. Skruva på ratten ① för att ställa in minuter.
5. För att avsluta trycker du på knappen ② „Klocka“. „:“ blinkar på displayen och visar att klockan nu är inställd.

**i** **Obs:** Om du trycker på „Radera/Stopp“ ⑩ går mikrovågsugnen automatiskt tillbaka till föregående läge.

### Ställa in kökstimer

Mikrovågsugnen är utrustad med en kökstimer som kan användas oberoende av mikrovågsugnen.

1. Tryck på knappen ① „Köktimer“ när mikrovågsugnen befinner sig i vänteläget. „0:00“ blinkar på displayen och den röda klocksymbolen  lyser.
2. Ställ nu in tiden med ratten ①. Tiden kan ställas in mellan 5 sekunder och 95 minuter.
3. Tryck på knappen ② „Start/Snabbstart“. Det hörs en signal och den röda klocksymbolen  blinkar. Tiden börjar räknas ner.

Så snart den inställda tiden gått hörs signalen flera gånger i sträck. Tryck på knappen „Radera/Stopp“ ⑩ för att stänga av signaltonen.

**i** **Obs:** När kökstimern är igång kan aktuellt klockslag inte avläsas.

## Användning

### Säkerhetsspärr på ugnsluckan ⑥

Dra i handtaget för att öppna luckan.

Om luckan öppnas när mikrovågsugnen är igång avbryts tillagningsprocessen, men det program eller den funktion som ställts in försvinner inte.

Tillagningsprocessen fortsätter när luckan stängs igen och man trycker på knappen Start/Snabbstart ②.

### Roterande tallrik ②

Lägg ringen som hör till den roterande tallriken ③ mitt i ugnen. Placera den roterande tallriken ② så att fördjupningarna på undersidan av tallriken fastnar i de tre fästena. Låt alltid den roterande tallriken med tillhörande ring ③ vara med i mikrovågsugnen när den är på. Den roterande tallriken ser till att energi och mikrovågor fördelas jämt över ytan.

### Metallställ/Grill ⑨

Använd metallstället för grillning

Sätt en tallrik som tål mikrovågsugn under stället. Då kan fett och vätska rinna ner och samlas upp på den.

**⚠ Observera:** Metallstället får endast sättas på den roterande tallriken. Sätt alltid stället mitt på tallriken. Använd grytlappar eller liknande när du tar ut det grillade. Kom ihåg att det är mycket varmt inuti mikrovågsugnen och att du måste vara försiktig.

### Crispy-Pan ⑩

Använd Crispy-Pan för att grädda knaprig pizza. Sätt Crispy-Pan ovanpå metallstället.

**⚠ Observera:** När pizzan är klar är Crispy-Pan mycket varm. Använd grytlappar eller liknande när du tar ut den.

**i** **Obs:** Rengör Crispy-Pan med en ren, fuktig trasa. Den får inte diskas i maskin.

Crispy-Pan passar för alla pizzor som finns i handeln med en diameter på 25,5 cm.

### Laga mat i mikrovågsugn

Om du vill använda mikrovågsugns klassiska funktioner (uppvärmning, kokning, stekning) behöver du bara välja mikrovågseffekt och önskad tillagningstid. Det finns åtta effekter från 100 till 800 Watt att välja mellan, med en maximal tillagningstid på 95 minuter.

#### 1) Välj effekt

- Tryck på knappen **1** „Effekt“ motsvarande antal gånger för att välja effekt.
- 1 gång** för 800 Watts effekt.
- 2 gånger** för 700 Watts effekt.
- 3 gånger** för 600 Watts effekt.
- 4 gånger** för 500 Watts effekt.
- 5 gånger** för 400 Watts effekt.
- 6 gånger** för 300 Watts effekt.
- 7 gånger** för 200 Watts effekt.
- 8 gånger** för 100 Watts effekt.

Effekten visas på displayen  
(t ex P 800 vid 800 Watts effekt (Power)).

#### 2) Ställa in tillagningstid

- Skruva på ratten **2** för att ställa in tillagningstiden.

#### Följande steg används vid inställning med ratten:

- från 0 till 1 min: i 5 sekunders steg
- från 1 till 5 min: i 10 sekunders steg
- från 5 till 10 min: i 30 sekunders steg
- från 10 till 30 min: i 1 minuts steg
- från 30 till 95 min: i 5 minuters steg

#### Avsluta/Avbryta inställning

Tryck en gång på knappen **1** „Radera/Stopp“ för att avbryta eller avsluta en inställning. Mikrovågsugnen går tillbaka till vänteläget.

### 3) Starta tillagningsprocessen

Tryck på knappen **2** „Start/Snabbstart“ för att börja tillagningen. På displayen blinkar symbolerna för mikrovågsdrift  och tillagning . Tiden börjar räknas ner.

**i Obs:** Om du trycker på **2** „Start/ Snabbstart“ medan mikrovågsugnen är igång ökas tillagningstiden med 30 sekunder, men effekten ändras inte.

#### Avbryt process (Radera/Stopp)

Du kan avsluta, avbryta och fortsätta en process.

#### Avbryta tillagningsprocess

Tryck en gång på knappen **1** „Radera/Stopp“ för att avbryta en tillagningsprocess. Mikrovågsugnen avbryter tillagningen och stoppar den tid som är kvar. Tryck på **2** „Start/Snabbstart“ för att sätta igång tillagningsprocessen igen.

#### Avsluta tillagningsprocess

Tryck två gånger på **1** „Radera/Stopp“ för att avsluta en tillagningsprocess. Mikrovågsugnen går tillbaka till vänteläget.

#### Förlänga/Förkorta tillagningen

För att förlänga eller förkorta tillagningstiden medan mikrovågsugnen är på skruvar du ratten **2**:

- åt höger för att öka tillagningstiden med en minut.
- åt vänster för att förkorta tillagningstiden med en minut.

För att förlänga tillagningen med 30 sekunder i taget trycker du på knappen **2** „Start/Snabbstart“.

**i Obs:** I vänteläget och vid upptining kan tiden inte ändras med ratten.

## Snabbstart

Med den här funktionen kan du genast börja en tillagning i 30 sekunder (eller mer, upp till 95 minuter) på 100 % effekt.

- Tryck en gång på knappen **22** „Start/Snabbstart“. På displayen blinkar symbolerna för mikrovågsdrift  och tillagning .

Tiden börjar räknas ner.

## Minnesfunktion

Använd minnesfunktionen om du ska utföra upp till tre aktiviteter efter varandra. Om någon av dessa aktiviteter också ska innefatta upptining måste den göras först. När en aktivitet är slutförd hörs en signal och därefter börjar nästa aktivitet.

### Exempel

Du vill tina i 15 minuter på 300 Watts effekt + tillaga i 10 minuter på 600 Watts effekt + grilla i 10 minuter.

- Tryck på knappen **20** „Minne“. På displayen visas „3-1“.
- Tryck på knappen **19** „Effekt“ sex gånger för att ställa in 300 Watts effekt för upptining. „P300“ kommer upp på displayen.
- Skruva på ratten **21** för att ställa in tillagningstid (varaktighet: 15:00) på 300 W effekt.
- Tryck på knappen **20** „Minne“. „3-2“ kommer upp på displayen.
- Tryck på knappen **19** „Effekt“ tre gånger för att ställa in 600 Watts effekt. „P600“ kommer upp på displayen.
- Skruva på ratten **21** för att ställa in tillagningstid (varaktighet: 10:00) på 600 W effekt.
- Tryck på knappen **20** „Minne“. „3-3“ kommer upp på displayen.

- Tryck på knappen **16** „Grill/Kombi“ en gång för att ställa in grillfunktionen. „G-1“ kommer upp på displayen.
- Skruva på ratten **21** för att ställa in grilltiden (varaktighet: 10:00).
- Tryck på knappen **22** „Start/Snabbstart“ för att aktivera förprogrammeringen.

## Välja förprogrammeringar

Med det här programmet kan du programmera in en bestämd starttid för tillagning och grillning. Om inställningarna görs på rätt sätt kommer mikrovågsugnen att starta automatiskt vid den inställda tiden.

**i Obs:** Klockan måste vara inställd för att den här funktionen ska kunna användas.

- Tryck på knappen **15** „Förprogrammering“. Displayen visar aktuellt klockslag och timangivelsen blinkar.
- Skruva på ratten **21** för att ställa in timmar.
- Tryck på knappen **15** „Förprogrammering“ så att minutangivelsen blinkar.
- Skruva på ratten **21** för att ställa in minuter.
- Mata in önskat tillagningsprogram: För mikrovåg: Tryck på knappen **19** „Effekt“ motsvarande antal gånger för att välja rätt effekt. Ställ in tillagningstiden med ratten **21**. För grillning: Tryck en gång på knappen **16** „Grill/Kombi“ för att aktivera grillfunktionen. Använd ratten **21** för att ställa in önskad tillagningstid.
- Tryck på knappen **22** „Start/Snabbstart“. Klocksymbolen och kolonteknet blinkar. Mikrovågsugnen startar automatiskt vid den inställda tiden.

**Exempel:**

Klockan är 12:30. Klockan 12:45 vill du att maten ska värmas på 400 Watts effekt i 10 minuter.

1. Tryck på knappen **15** „Förprogrammering“. På displayen visas aktuellt klockslag (12:30) och timangivelsen blinkar.
2. Tryck på knappen **15** „Förprogrammering“ igen och ställ in minuterna på „:45“ med ratten **21**.
3. Tryck på knappen **19** „Effekt“ fem gånger för att ställa in effekten 400 Watt.
4. Använd ratten **21** för att ställa in 10 minuters tillagningstid.
5. Tryck på knappen **22** „Start/Snabbstart“ för att starta den förprogrammerade processen.

**Automeny**

För maträtter som ska tillredas med automeny behöver man inte ställa in effekt eller tillagningstid. Det räcker att ange vilken typ av livsmedel det handlar om och hur mycket det väger. Tryck på den knapp där motsvarande livsmedel finns avbildat. Sedan ställs vikten in med ratten **21**.

**Ange livsmedlets vikt**

Viktangivelsen krävs för att bestämma rätt tillagningstid. När du tryckt på rätt symbolknapp kommer viktangivelsen i gram „g“ upp på displayen; Vid förrätter visas antal portioner och vid drycker anges mängden i „ml“. Ändra dina inställningar med ratten **21**. Så snart Livsmedlets vikt kommer upp trycker du på **22** „Start/Snabbstart“. „Auto-Cook“ kommer upp på displayen **AUTO COOK**.

**i Obs:** Vissa typer av livsmedel, t ex nötkött, griskött, fågel och korv måste vändas efter ungefär 2/3 av tillagningstiden. Då hörs två signaler och „turn“ kommer upp på displayen som en påminnelse.

1. Tryck på knappen **18** „Radera/Stopp“ för att avbryta processen och vänd sedan på bitarna.
2. Stäng luckan för att fortsätta. Tryck på **22** „Start/Snabbstart“. Mikrovågsugnen startar automatiskt där den slutade.

**i Obs:** Om du inte vill vända på maten väntar du tills signalen tystnar. Mikrovågsugnen fortsätter automatiskt där den slutade. Vi rekommenderar dig att vända på livsmedlet. På så sätt blir det jämnare tillagat. Kom ihåg att maten inne i mikrovågsugnen är mycket varm och var mycket försiktig när du vänder den.

Följande vikter av olika livsmedel kan tillagas i mikrovågsugnen:

| Livsmedel              | Sym-bol                                                                             | Vikt                                         | vänd efter ...   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------|
| Pizza                  |    | P1 150–450 g<br>P2 150–450 g<br>P3 700–900 g | -                |
| Griskött               |  | 200–1500 g                                   | 2/3 av stektiden |
| Nötkött                |  | 200–1500 g                                   | 2/3 av stektiden |
| Fågel                  |  | 400–1400 g                                   | 2/3 av stektiden |
| Fisk                   |  | 200–1200 g                                   | -                |
| Grönsaker/Frukt        |  | 100–1000 g                                   | -                |
| Korv                   |  | 100–500 g                                    | 2/3 av stektiden |
| Potatis                |  | 100–800 g                                    | -                |
| Drycker                |  | 200–500 ml                                   | -                |
| Förrätter              |  | 1–2 portioner                                | -                |
| Automatisk uppvärmning |  | 300–700 g                                    | -                |

**i** **Obs:** Signalen hörs två gånger för att påminna om att du ska vända maten.

#### Exempel 1:

Gör så här för att laga till 400 g grönsaker eller frukt:

1. Tryck på knappen „Grönsaker/Frukt“ när mikrovågsugnen befinner sig i vänteläget.
2. Använd ratten ① för att välja „400 g“.
3. Tryck på knappen ② „Start/Snabbstart“.

#### Exempel 2:

Gör så här om du vill värma 3 dl vatten:

1. Tryck på knappen „Drycker“ när mikrovågsugnen befinner sig i vänteläget.
2. Använd ratten ① för att välja „300 ml“.
3. Tryck på knappen ② „Start/Snabbstart“.

#### Exempel 3:

Gör så här när du vill värma en förrätt:

1. Tryck på knappen „Förrätt“ när mikrovågsugnen befinner sig i vänteläget.
2. Tryck på knappen ② „Start/Snabbstart“.

#### Baka pizza i Crispy-Pan

Med „Crispy-Pan“ kan du laga knaprig pizza i mikrovågsugnen. Då används knappen ⑫ „Pizza“.

Tryck på ⑫ „Pizza“:

- en gång för djupfryst pizza, temperatur c:a -18 grader/vikt 150 g - 450 g („P-1“ kommer upp på displayen),
- två gånger för kall pizza, temperatur c:a 5 grader, vikt 150 g - 450 g („P-2“ kommer upp på displayen),
- tre gånger för färsk pizza, temperatur c:a 20 grader, vikt 700 g - 900 g („P-3“ kommer upp på displayen).

#### Exempel:

Gör så här för att grädda en pizza:

1. Tryck på knappen ⑫ „Pizza“ en gång. „P-1“ kommer upp på displayen. („P-2“, „P-3“ om man trycker två resp. tre gånger på knappen).
2. Använd ratten ① för att ställa in pizzans vikt.
3. Lägg pizzan i Crispy-Pan ⑩ och sätt Crispy-Pan på metallstället ⑨ mitt på den roterande tallriken ② i mikrovågsugnen.
4. Tryck på knappen ② „Start/Snabbstart“ för att börja grädda. Tiden visas på displayen.

#### Grillfunktion

Grillfunktionen kan användas för tunna skivor kött, frikadeller, små korvar eller kycklingdelar.

Den är också mycket bra för varma smörgåsar, gratänger och för att värma portionsbröd med knaprig skorpa.

Använd alltid metallstället ⑨ när du grillar så blir resultatet bäst.

1. Tryck en gång på knappen ⑬ „Grill/Kombi“ för att aktivera grillfunktionen. På displayen syns den röda symbolen för grillfunktion  och G-1.
2. Använd ratten ① för att ställa in önskad tillagningstid. Maximal tid är 95 minuter.
3. Tryck på knappen ② „Start/Snabbstart“ för att starta grillfunktionen.

#### Grill/Kombi-tillagning

Den här funktionen kombinerar grillfunktion med vanlig mikrovågsdrift. Förloppet innehåller en tid för kokning/stekning och återstående tid för grillning, vilket sker automatiskt i samma moment. Det hörs ett svagt klickande ljud när mikrovågsugnen kopplar över till grillning.

### Grill/Kombi 1

När man använder Grill/Kombi 1 är mikrovågsprocessen 36 % och grillningen 64 % av tillagningstiden. Det passar bra till t ex fisk, potatis eller gratänger.

1. Tryck två gånger på knappen **16** „Grill/Kombi“ för att aktivera Grill/Kombifunktion 1. På displayen syns den röda symbolen för mikrovågsdrift  och grillfunktion  samt C-1.
2. Använd ratten **21** för att ställa in önskad tillagningstid. Maximal tid är 95 minuter.
3. Tryck på knappen **22** „Start/Snabbstart“ för att starta.

### Grill/Kombi 2

När man använder funktionen „Grill/Kombi“ 2 är mikrovågsprocessen 55 % och grillningen 45 % av tillagningstiden. Det passar bra för t ex puddingar, omeletter eller fågel.

1. Tryck tre gånger på knappen **16** „Grill/Kombi“ för att aktivera Grill/Kombifunktion 2. På displayen syns de röda symbolerna för mikrovågsdrift  och grillfunktion  samt C-2.
2. Använd ratten **21** för att ställa in önskad tillagningstid. Maximal tid är 95 minuter.
3. Tryck på knappen **22** „Start/Snabbstart“ för att starta.

### Upptining efter vikt

Med den här funktionen kan du lätt tina upp kött, fågel och fisk. Upptiningstiden och effekten beräknas och ställs in automatiskt när du angivit vikten.

1. Tryck på knappen **11** „Automatisk inställning“ efter vikt:
  - en gång för att tina upp kött (på displayen visas „dEF1“),
  - två gånger för att tina upp fågelkött (på displayen visas „dEF2“),
  - tre gånger för att tina upp fisk (på displayen visas „dEF3“),

- fyra gånger för att tina upp pizza (på displayen visas „dEF4“),
- fem gånger för att tina upp grönsaker (på displayen visas „dEF5“),
- sex gånger för att tina upp korv (på displayen visas „dEF6“).

Dessutom visas de röda symbolerna för mikrovågsdrift  och upptiningsfunktion  på displayen.

2. Använd ratten **21** för att ställa in vikt för det som ska tinas i gram (på displayen visas **9**). För olika livsmedel kan följande vikter ställas in:

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Kött:      | 100 till 2300 g |
| Fågel:     | 100 till 4000 g |
| Fisk:      | 100 till 1000 g |
| Pizza:     | 150 till 900 g  |
| Grönsaker: | 100 till 600 g  |
| Korv:      | 100 till 500 g  |

3. Tryck på knappen **22** „Start/Snabbstart“ för att starta upptining efter vikt.

På displayen blinkar symbolerna för mikrovågsdrift  och upptining . Den beräknade tiden räknas ner.

**i Obs:** Vissa livsmedel, som t ex kött, fågel, fisk, grönsaker och fisk, måste vändas efter en stund. Då hörs två signaler och „turn“ kommer upp på displayen som en påminnelse.

1. Tryck på knappen **10** „Radera/Stopp“, öppna luckan och vänd på bitarna.
2. Stäng luckan och tryck på **22** „Start/Snabbstart“. Upptiningsprocessen fortsätter.

**i Obs:** Om du inte vill vända på maten efter halva tiden väntar du en stund efter att signalen tystnat. Mikrovågsugnen fortsätter automatiskt där den slutade. Vi rekommenderar dig att vända på maten. Då tinas den upp jämnare.

## Upptining efter tid

1. Tryck på knappen  „Upptining“. På displayen visas de röda symbolerna för mikrovågsdrift  och upptiningsfunktion .
  2. Använd ratten  för att ställa in upptiningstiden. Maximalt kan 95 minuter ställas in.
  3. Tryck på knappen  „Start/Snabbstart“ för att starta upptiningen. På displayen blinkar symbolerna för mikrovågsdrift  och upptining .
- Den beräknade tiden räknas ner.

## Avläsningsfunktioner

### Avläsa klockan under drift

Tryck på knappen  „Klocka“ när mikrovågsugnen är på. På displayen visas klockslaget i 2 till 3 sekunder.

### Avläsa effekt under drift

Tryck på knappen  „Effekt“ när mikrovågsugnen är på. På displayen visas aktuell effekt i 2 till 3 sekunder.

## Barnspärr

Koppla på den här funktionen om du vill hindra småbarn och andra som inte vet hur mikrovågsugnen hanteras från att använda den när du inte är i närheten.

Symbolen för barnspärr  visas och nu kan ingen sätta igång mikrovågsugnen så länge den här funktionen är aktiv.

### Ställa in barnspärr

Håll knappen  „Radera/Stopp“ inne i 3 sekunder. Det hörs en signal och sedan visas symbolen för barnspärr  på displayen.

### Koppla bort barnspärr

Håll knappen  „Radera/Stopp“ inne i 3 sekunder tills du hör en signal och symbolen för barnspärr  slocknar.

## Energisparfunktion

Du kan koppla på energisparfunktionen när du inte ska använda mikrovågsugnen.

### Koppla på energisparfunktion

Håll knappen  „Klocka“ inne i tre sekunder. Visningen på displayen slocknar och energisparfunktionen är aktiv.

### Koppla från energisparfunktion

Så snart du trycker på någon av knapparna kopplar mikrovågsugnen över till vänteläge och klocksymbolen visas.

**i Obs:** Klockan fortsätter att gå fast energisparfunktionen är aktiv.

## Magnetkontroll, skyddsfunktion

Om mikrovågsfunktionen används i 30 minuter eller mer på 100 % effekt utan avbrott minskas effekten automatiskt till 80 %. Det sker både när minnesfunktionen är aktiv och vid andra lägen.

## Signalfunktion

När maten är färdiglagad hörs en lång signal upp till fem gånger.

**i Obs:**

- När du tryckt in en knapp och aktiverat en giltig funktion hörs en lång signal. Om du däremot försökt trycka på en knapp som inte är relevant eller försökt använda en ogiltig funktion kommer det ingen signal.
- När du ställt in drift för tillagning men inte trycker på „Start/Snabbstart“ inom fem minuter går mikrovågsugnen över till vänteläge (klockslaget visas).

## Rengöring och skötsel

Stäng av mikrovågsugnen och dra ut kontakten innan du rengör den.

- Håll alltid mikrovågsugnen ren invändigt.
- Om det stänkt ut vätska eller matrester som fastnat på väggarna inuti ugnen torkar du bort det med en fuktig trasa.
- Använd ett mildt diskmedel om mikrovågsugnen är mycket smutsig.
- Använd inte rengöringsspray eller starka rengöringsmedel, då kan det bli fläckar och ränder eller beläggningar på luckan.
- Torka av mikrovågsugnen utvändigt med en fuktig trasa.
- För att undvika skador på delar inuti mikrovågsugnen får inget vatten tränga in genom ventilationsöppningarna.
- Ta bort stänk och matrester regelbundet. Rengör luckan och ugnsfönstret på båda sidor, tätningslisten runt luckan och runt omkring den med en fuktig trasa. Använd inte skurmedel.
- Skulle det bildas ånga runt eller på utsidan av luckan torkar du bort den med en mjuk trasa. Det kan inträffa om mikrovågsugnen används där det är mycket fuktigt.
- Rengör även den roterande tallriken regelbundet. Spola av plattan med varmt vatten och diskmedel eller diska den i maskin.
- Rengör ringen till den roterande tallriken och luckan regelbundet för att det inte ska lukta så mycket när mikrovågsugnen är på. Torka av botten av ugnen med mildt diskmedel. Ringen till den roterande tallriken kan också diskas av med mildt diskmedel eller i maskin. Se till att du sätter tillbaka ringen på rätt sätt när du tagit ut och rengjort den.

- Förhindra uppkomsten av lukt regelbundet. Ställ en djup skål med en kopp vatten och skal och saft från en citron i ugnen. Värm det i 5 minuter. Rengör sedan ugnen noga och gnugga den torr med en mjuk trasa.
- Rengör Crispy-Pan med en fuktig trasa och mildt diskmedel. Den får inte diskas i maskin!
- Skulle lampan inuti ugnen behöva bytas ska du låta återförsäljaren göra det eller rådgöra med vår serviceavdelning.

## Kassering



**Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna.**

**Denna produkt uppfyller kraven i EU-direktiv 2002/96/EC.**

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade apparater av den här typen eller till rätt återvinningsstation på din kommuns avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

## Garanti & Service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller endast för material- eller fabriktionsfel. Den täcker inte förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, som t ex knappar och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

### **SE Kompernass Service Sverige**

EA Rosengrensgata 22  
42131 Västra Frölunda  
Tel.: 031-491080  
Fax: 031-497490  
e-mail: support.sv@kompernass.com

### **FI Kompernass Service Suomi**

Petäjäksentie 19  
FIN - 26100 Rauma  
Tel.: 02 822 28 87  
Fax: 010 293 02 63  
e-mail: support.fi@kompernass.com

## Importör

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Tips

### **Frysa in och tina upp – så här går det till ...**

Mikrovågsugnen är idealisk för att tina upp djupfryst mat jämnt och snabbt. Valet av effekt i Watt, upptinings- och ståtider beror på livsmedlets egenskaper och vikt. Mikrovågor tränger alltid in i livsmedel utifrån och in. Därför kan större bitar intetinas upp helt, eftersom ytan då blir kan bli stekt. Rätt upptiningssätt börjar redan vid infrysningen. Tänk efter noga och dela upp allt i så små, tunna bitar som möjligt efter dina behov. Ta också hänsyn till storleken på de skålar eller fat du sedan använder för att tina upp matvarorna i mikrovågsugnen. I följande tabell sammanfattas upptiningstider för några vanliga livsmedel. Där kan du, förutom tidsoch mängdangivelser, hitta den så kallade „ståtiden“. Den fungerar som en temperaturutjämnningstid, när värmen i de upptinade skikten i mitten leds till de delar som ännu är frusna. Låt den djupfrysta maten stå kvar i den avstängda mikrovågsugnen eller utanför den under den här tiden. Det kan förekomma avvikelser från de värden som nämns här. Det beror på olika egenskaper hos livsmedlet.

Använd den inbyggda upptiningsfunktionen. Se kapitel „Upptining efter vikt” och „Upptining efter tid.”

| Livsmedel        | Portionsbröd |
|------------------|--------------|
| Vikt/mängd       | 50 g/2 st.   |
| Upptiningstid    | c:a 1 min.   |
| Ståtid           | --           |
| Anvisningar/Tips | --           |

| Livsmedel        | Bröd       |
|------------------|------------|
| Vikt/mängd       | 500 g      |
| Upptiningstid    | 8–10 min.  |
| Ståtid           | 10–20 min. |
| Anvisningar/Tips | --         |

| Livsmedel        | Gräddtårta             |
|------------------|------------------------|
| Vikt/mängd       | 400–800 g              |
| Upptiningstid    | 8–12 min.              |
| Ståtid           | 90–120 min.            |
| Anvisningar/Tips | tina endast upp tårtan |

| Livsmedel        | Smör                                                |
|------------------|-----------------------------------------------------|
| Vikt/mängd       | 250 g                                               |
| Upptiningstid    | c:a 1 min                                           |
| Ståtid           | 20–30 min                                           |
| Anvisningar/Tips | ta bort förpackningen och lägg smöret på en tallrik |

| Livsmedel        | Ost (i bit)                          |
|------------------|--------------------------------------|
| Vikt/mängd       | 500 g                                |
| Upptiningstid    | 5–6 min.                             |
| Ståtid           | 60–90 min.                           |
| Anvisningar/Tips | vänd biten en gång efter halva tiden |

| Livsmedel        | Korvskivor                                                                 |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Vikt/mängd       | 200 g                                                                      |
| Upptiningstid    | c:a 3 min.                                                                 |
| Ståtid           | 10–15 min.                                                                 |
| Anvisningar/Tips | Vänd biten efter halva tiden, skär försiktigt upp i skivor innan ståtiden. |

| Livsmedel        | Jordgubbar                                                                                       |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vikt/mängd       | 250 g                                                                                            |
| Upptiningstid    | c:a 8 min.                                                                                       |
| Ståtid           | 5-10 min.                                                                                        |
| Anvisningar/Tips | Tina jordgubbar eller andra bär i en skål med lock. Rör om försiktigt en gång efter halva tiden. |

Läs igenom kapitel „Upptining efter vikt“ innan du tinar upp kött, fågel och fisk.

### Tillagning – så här går det till...

- När du lagar mat i mikrovågsugn ska du alltid använda en form med lock (såvida inget annat anges) som tål mikrovågsugn. Angivelserna grundar sig på livsmedel med kylskåpstemperatur. Tina först upp frusna livsmedel.

**i Obs:** För djupfrysta grönsaker (-18 °C, c:a 100-1000 g) kan upptiningstiden vara mellan 5 och 15 minuter. Rätta dig efter angivelserna på förpackningen om så krävs. Förbered grönsakerna genom att tvätta och putsa dem.

### Tillagningsanvisningar är viktiga

- Följ alltid de olika angivelserna för tillagning. Vissa livsmedel kräver en tillsats av vätska (för 100 g grönsaker i regel 1-2 msk), andra, som t ex gurka, lök, svamp och spenat, ska inte tillsättas vätska. Andra typer av livsmedel måste röras om minst en gång.

### Observera ståtiderna

- Särskilt viktig, redan vid upptiningen, är den så kallade „ståtiden.“ Temperaturutjämningen och den efterstekning som är kopplad till den bör alltid vara 5 till 10 minuter.
- Låt maten stå kvar i den avstängda mikrovågsugnen eller utanför den under den här tiden.
- När den här tiden har gått kan grönsakerna kryddas och ev. kan man tillsätta lite smör.
- Läs på förpackningen hur lång tid som krävs när du ska tillreda rätter i plastskålar eller djupfrysta färdigrätter i mikrovågsugnen.
- Angivelserna i följande tabell är riktvärden.

| Livsmedel                | Kokt potatis                                                                      |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Vikt/mängd               | 250 g                                                                             |
| Tillsats av vätska       | 3 msk vatten                                                                      |
| Watt/Effekt              | 600 watt                                                                          |
| Tillagningstid i minuter | c:a 5 min.                                                                        |
| Tillredningsanvisningar  | bitarna ska vara av ungefär samma storlek – håll av vattnet så snart det är klart |

| Livsmedel                | Pasta/Nudlar                                                                          |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Vikt/mängd               | 125 g                                                                                 |
| Tillsats av vätska       | 600 ml vatten:                                                                        |
| Watt/Effekt              | 500 watt                                                                              |
| Tillagningstid i minuter | c:a 5 min.                                                                            |
| Tillredningsanvisningar  | Koka först upp vattnet på 800 W effekt (c:a 7 min). Lägg i pastan och koka utan lock. |

| Livsmedel                | Ris                                                                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vikt/mängd               | 100 g                                                                                     |
| Tillsats av vätska       | 3 dl vatten:                                                                              |
| Watt/Effekt              | 600 watt                                                                                  |
| Tillagningstid i minuter | ca 3 – 4 min.                                                                             |
| Tillredningsanvisningar  | Hur lång tid det tar för riset att svälla beror på typen av ris. Råris kräver längre tid. |

| Livsmedel                | Blomkål                                 |
|--------------------------|-----------------------------------------|
| Vikt/mängd               | 400 g                                   |
| Tillsats av vätska       | 4 msk vatten                            |
| Watt/Effekt              | 600 watt                                |
| Tillagningstid i minuter | c:a 6 – 7 min.                          |
| Tillredningsanvisningar  | Samma värden gäller också för broccoli. |

| Livsmedel                | Ärtor          |
|--------------------------|----------------|
| Vikt/mängd               | 300 g          |
| Tillsats av vätska       | 3 msk vatten   |
| Watt/Effekt              | 600 watt       |
| Tillagningstid i minuter | c:a 3 – 4 min. |
| Tillredningsanvisningar  | --             |

| Livsmedel                | Spenat                          |
|--------------------------|---------------------------------|
| Vikt/mängd               | 500 g                           |
| Tillsats av vätska       | --                              |
| Watt/Effekt              | 600 watt                        |
| Tillagningstid i minuter | c:a 6 min.                      |
| Tillredningsanvisningar  | Häll lite grädde över spenaten. |

| Livsmedel                | Svamp/<br>Champinjoner                |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Vikt/mängd               | 400 g                                 |
| Tillsats av vätska       | --                                    |
| Watt/Effekt              | 600 watt                              |
| Tillagningstid i minuter | c:a 5 – 6 min.                        |
| Tillredningsanvisningar  | tillsätt lite smör innan tillagningen |

| Livsmedel                | Fiskfilé                                                             |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Vikt/mängd               | 400 – 600 g                                                          |
| Tillsats av vätska       | se anvisning                                                         |
| Watt/Effekt              | 500 watt                                                             |
| Tillagningstid i minuter | c:a 8 – 12 min.                                                      |
| Tillredningsanvisningar  | tillsätt 1 msk vatten, citronsaft, buljong eller vin till 100 g fisk |

### Grilla – så här går det till ...

- När du grillar ska du alltid använda metallstället ⑨. Placera också ett stort, värmetåligt fat under stället. Då kan köttsaft, fett, spad och stänk rinna ner på fatet.
- Grillfunktionen lämpar sig till exempel för tunna köttskivor, fisk, frikadeller, schaschlik (grillspett), små korvar eller kycklingdelar. Du kan även göra toast eller värma portionsbröd (läs mer om detta under „Tips“) och varma smörgåsar (t ex hawaiitoast) med grillen.
- Grillfunktionen kan väljas direkt eller med snabbvalsknapparna med symboler för vissa livsmedel.
- För vissa livsmedel eller tillagningssätt kan också en kombinerad tillagning/grillning användas. Vid dessa två funktioner sker tillagning och grillning automatiskt under en motsvarande tid. Läs mer om detta i kapitel „Grill/Kombi-tillagning“.
- Förbered de livsmedel du ska grilla som vanligt. Fjälla och rensa först fisken. Gnid in fågelkött med kryddor och stek alltid skinnsidan först när du tillagar kycklinglår.
- Vänd efter den angivna tiden.  
Det angivna värdet 1 motsvarar tillagningstid för den första sidan, värde 2 gäller den andra sidan, efter vändningen.

**i** **Obs:** Du måste mata in de två tiderna för första och andra sidan separat.

Avvikelse kan förekomma för de värden som anges nedan. Det beror på olika egenskaper hos livsmedlet (t ex temperatur, form).

| Livsmedel                    | 2 kycklingfiléer 400 g |
|------------------------------|------------------------|
| Funktion                     | Grill                  |
| Tid (första sidan) i minuter | c:a 12 min.            |
| Funktion                     | Grill                  |
| Tid (andra sidan) i minuter  | c:a 10 min.            |

| Livsmedel                    | 2 kycklinglår 500 g |
|------------------------------|---------------------|
| Funktion                     | Grill               |
| Tid (första sidan) i minuter | c:a 8 min.          |
| Funktion                     | Grill               |
| Tid (andra sidan) i minuter  | c:a 7 min.          |

| Livsmedel                    | 2 schaschliks (grillspett) 400 g |
|------------------------------|----------------------------------|
| Funktion                     | Grill                            |
| Tid (första sidan) i minuter | c:a 12 min.                      |
| Funktion                     | Grill                            |
| Tid (andra sidan) i minuter  | c:a 12 min.                      |

| Livsmedel                    | 2 foreller 400 g |
|------------------------------|------------------|
| Funktion                     | Kombi 2          |
| Tid (första sidan) i minuter | c:a 8 min.       |
| Funktion                     | Grill            |
| Tid (andra sidan) i minuter  | c:a 7 min.       |

| Livsmedel                    | 4 frikadeller 600 g |
|------------------------------|---------------------|
| Funktion                     | Kombi 2             |
| Tid (första sidan) i minuter | c:a 12 min.         |
| Funktion                     | Grill               |
| Tid (andra sidan) i minuter  | c:a 8 min.          |

| Livsmedel                    | 2 halskotletter 600 g |
|------------------------------|-----------------------|
| Funktion                     | Grill                 |
| Tid (första sidan) i minuter | c:a 15 min.           |
| Funktion                     | Grill                 |
| Tid (andra sidan) i minuter  | c:a 13 min.           |

### Lämpliga kokkärl

Använd alltid lämpliga skålar eller fat för att tina, steka, koka, etc. För det mesta finns det lämpliga glas-formar för mikrovågsugnar att köpa. Skaffa kokkärl till mikrovågsugnen i olika storlekar och med lock om det är möjligt.

### Knapergräddade portionsbröd

Med grillfunktionen kan du knapergrädda upptinade portionsbröd. Pensla bröden med vatten innan du sätter in dem i ugnen. Värm bröden i ungefär 2 minuter, beroende på hur många och vilken typ av bröd som används. För att bröden ska kännas nybakade också inuti rekommenderar vi att man skär upp dem efter den första grillningen och sedan sätter in dem i ytterligare en minut, vänder dem och sedan gräddar dem i en minut till.

## Receptförslag

### Pizza

#### Ingredienser:

300 g färdig pizzadeg  
200 g passerade tomater  
150 g fyllning (efter smak, t ex skinka, salami, svamp)  
50 g riven ost  
Kryddor: basilika, oregano, timjan, salt, peppar

#### Tillagning:

Bearbeta degen enligt tillverkarens anvisningar.  
Kavla ut den tills den är lika stor som Crispy-Pan.  
Smörj Crispy-Pan med lite fett och lägg på pizzabotten. Stick några hål i degen. Fördela tomater och kryddor jämnt över pizzan. Lägg på önskad fyllning. Slutligen lägger du ost på pizzan. Ställ pizzan på metallstället mitt på den roterande tallriken och grädda den på inställning „Färsk pizza“ (P-3).

## Ostgratinerad löksoppa

### För 4 personer:

300 g lök  
30 g smör, salt, vitpeppar,  
5 dl köttbuljong  
1,25 dl vitvinsextrakt  
2 skivor rostad bröd  
2 skivor mild goudaost

#### Tillagning:

Skala löken och skär den i ringar. Lägg den tillsammans med smör och peppar i en skål som tål mikrovågsugn, häll i buljongen, sätt på locket och tillaga på 800 Watt i c:a 12–15 minuter. Tillsätt lite vitt vin och smaka av anrättningen. Tärna det rostade brödet. Häll upp soppan i fyra skålar och strö över krutongerna. Lägg sedan en halv skiva ost över varje skål. Ställ alla fyra skålarna på den roterande tallriken och gratinera soppan med grillfunktionen c:a 10 minuter.

## Matig linssoppa

### Ingredienser:

200 g torkade linser  
50 g randigt fläsk  
125 g sidfläsk  
1 paket soppgrönsaker  
5 dl vatten:  
1 lagerbärsblad  
250 g potatis  
2 röka fläskkorvar  
Kryddor: salt, peppar, ättika, socker

### Tillagning:

Blötlägg linserna i rikligt med vatten över natten.  
Putsa och tvätta grönsakerna och skär dem i små bitar. Tärna fläsket. Häll de avrunna linserna tillsammans med 5 dl friskt vatten och fläsk, grönsaker och lagerbärsblad i en skål som lämpar sig för mikrovågsugn.  
Koka under lock på 600 Watt i 10–12 minuter.  
Skala, skölj och tärna potatisen under tiden och skär korven i skivor. Lägg potatis och korv i soppan och rör om väl. Koka under lock på 500 Watt i c:a 18 minuter. Krydda och smaka av.

## Ostgratinerad blomkål

### Ingredienser:

500 g putsad blomkål  
2,5 dl vatten  
Salt  
1 msk stärkelse (t ex potatismjöl)  
2 äggvitor  
2 äggulor  
2 dl grädde  
2 msk hackad gräslök,  
1 nypa cayennepeppar  
150 g rå skinka (mager)  
50 g riven emmentaler

### Tillagning:

Dela blomkålen i buketter och lägg i en skål som tål mikrovågsugn tillsammans med 2,5 dl vatten och lite salt. Koka på full effekt 800 Watt med locket på i c:a 5 minuter. Häll ut och ta vara på spadet. Rör ihop stärkelse och grädde och häll det i spadet. Låt koka upp under omrörning på full effekt 800 Watt i c:a 2–3 minuter. Tillsätt äggula, gräslök och cayennepeppar, vispa äggvitan till ett hårt skum och blanda i försiktigt.

Lägg sedan blomkål och skinkan (strimlad) i en flat form, häll över såsen och strö över ost. Gratinera med Grill/Kombi „C-1“ på 500 Watt i 18–22 minuter.

## Makaron- och köttfärslåda med broccoli

### Ingredienser:

150 g makaroner, 5 dl vatten  
1 tsk salt, 1 gul lök, 1 vitlöksklyfta  
20 g smör, 300 g blandfärs  
1 paket tomatpuré med örter  
(c:a 350 g)  
400 g broccoli, 4 msk vatten  
1 burk crème fraiche (200 g)  
150 g mellanlagrad gouda i skivor  
Kryddor: salt, peppar

### Tillagning:

Häll 5 dl vatten och 1 tsk salt i en skål som lämpar sig för mikrovågsugn, sätt på locket och koka upp på full effekt (800 Watt) i c:a 10 minuter. Lägg i makaronerna och koka dem först på 600 Watt i 3–5 minuter och sedan på 300 Watt i ytterligare 3–5 minuter. Häll dem sedan i ett durkslag och låt rinna av. Lägg lök, vitlök och smör i en skål som tål mikrovågsugn och låt det ångas på 600 Watt i c:a 4–5 minuter. Tillsätt köttfärs och tomatpuré – stek allt i ytterligare 8–10 minuter på 600 Watt. Rör i 3/4 burk crème fraiche och smaka av med salt och peppar. Skölj och putsa broccolin och lägg den i en skål som tål mikrovågsugn tillsammans med 4 msk vatten. Koka under lock på 800 Watt i c:a 5 minuter och låt sedan rinna av. Blanda makaroner och köttfärssås i en form. Fördela resten av crème fraichen och ostskivorna ovanpå makaroner och köttfärs. Grilla och gratinera med Grill/Kombi „C-2“ på 500 Watt i c:a 16–18 minuter.

## Champinjoner och fläskfilé i pikant paprikasås

### Ingredienser:

4 bitar fläskfilé, à c:a 150 g  
350 g champinjoner  
150 g tärnat fläsk  
4 dl grädde  
2 msk tomatpuré  
Kryddor: salt, peppar, paprikapulver

### Tillagning:

Krydda fläskfilén och lägg den i en flat form. Putsa och halvera champinjonerna och lägg dem tillsammans med fläsket och fläskfilén i formen. Rör ihop grädde, tomatpuré och paprikapulver i en skål som tål mikrovågsugn och koka upp på 600 Watt i c:a 5–6 minuter. Häll sedan såsen över fläskfilén. Stek och gratinera med Grill/Kombi „C-2“ på 300 Watt i c:a 20–22 minuter.

## Potatisgratäng

### Ingredienser:

1 kg potatis  
Fett (till formen)  
2 msk skorpmjöl  
2 dl grädde  
50 g riven emmentaler  
Smör (flagat)  
Kryddor: salt, peppar

### Tillagning:

Skala och tvätta potatisen, skär den sedan i tunna skivor och krydda. Smörj formen, lägg i potatisskivorna och häll över grädden. Strö sedan över ost och skorpmjöl och toppa med flagat smör. Gratinera med Grill/Kombi „C-1“ på 500 Watt i c:a 20 minuter.

## Hönsfrikassé

### Ingredienser:

1 unghöna/tupp (c:a 1 kg)  
300 g champinjoner  
500 g sparris  
250 ml köttbuljong  
1 dl grädde  
2 paket ljus sås (i pulverform)  
1 msk vitt vin  
Kryddor: salt, peppar, muskot

### Tillagning:

Salta hönan och lägg den i en skål som tål mikrovågsugn. Koka på 800 Watt i c:a 16–18 minuter. Putsa och dela champinjoner, skala sparrisen och skär den i bitar på 2 till 3 cm. Ta bort skinn och ben från den kokta hönan och skär köttet i lagom stora bitar. Häll buljong, kött, sparris och champinjoner i en skål som tål mikrovågsugn. Sätt på locket och stek på 600 Watt i c:a 13–15 minuter under omrörning. Tillsätt sedan grädde och pulversås och koka på 600 Watt i ytterligare c:a 5–6 minuter. Smaka av med vitt vin, salt, peppar och muskot.

## Grön kycklinggryta

### Ingredienser:

400 g kycklingbröst  
1 liten zucchini  
1 liten grön paprika  
1,25 dl hönsbuljong  
200 g purjolök  
150 g kålrabbi  
150 g stjälkselleri  
2 msk crème fraîche  
50 g färskost med örter

### Tillagning:

Putsa och skölj grönsakerna. Skär purjolök, kålrabbi och selleri i tunna skivor. Låt det ångas i en form som tål mikrovågsugn på 600 Watt i c:a 6–8 minuter. Skär kycklingbrösten i små bitar, skär zucchini i skivor och halvera dem, tärna paprikan och häll det över de övriga ingredienserna i formen tillsammans med den heta buljongen. Tillaga på 600 Watt i c:a 12–15 minuter med locket på och rör om ibland. Lägg sedan i crème fraîche och örter.

## Semmel- eller fläskknödel

### Ingredienser för 4 knödel:

4 vetebullar  
1/2 tsk salt  
1,5 dl mjölk  
40 g smör  
3 ägg  
2–3 msk skorpmjöl  
2–3 msk hackad persilja  
30 g tärnat fläsk (för fläskknödel)

### Tillagning:

Skär upp brödet i små bitar och salta. Värm upp mjölken i en skål som tål mikrovågsugn (800 Watt i c:a 2–4 minuter), häll den över brödet och låt svälla i ungefär 15 minuter. Rör smör och ägg pösigt, tillsätt det uppblötta brödet, skorpmjöl och persilja och knåda ihop alltsammans till en deg (Obs: för fläskknödel ska det tärnade fläsket vara med i smeten). Fukta händerna och forma 4 lika stora knödel och doppa dem sedan i kallt vatten. Koka på 500 Watt i c:a 6–8 minuter, sedan är knödeln klar att serveras.

### Ljus sås

**Ingredienser:**

40 g mjöl  
30 g smör  
2,5 dl buljong  
2,5 dl mjölk  
Kryddor: salt, vitpeppar, socker

**Tillagning:**

Häll smör, den heta buljongen och mjölken i en form som tål mikrovågsugn, blanda väl och koka på full effekt på 800 Watt i c:a 4–5 minuter under kraftig omröring. Koka sedan på 300 Watt i ytterligare c:a 4–5 minuter.  
Rör om igen och smaka av med kryddor

### Vaniljsås

**Ingredienser:**

2,5 dl mjölk  
En halv vaniljstång  
2,5 dl grädde  
2 msk stärkelse (t ex potatismjöl)  
3 msk socker  
1 äggula

**Tillagning:**

Rör samman mjölk, innehållet i vaniljstången, stärkelse och socker i en skål som tål mikrovågsugn. Koka upp på 800 Watt c:a 4–5 minuter och rör om ibland.  
Rör den färdiga såsen ordentligt och red den med äggulan.

### Risgrynsgröt

**Ingredienser:**

250 g rundkornigt ris  
1 liter mjölk  
1 tsk smör  
40 g socker, kanel och socker eller fruktkompott  
att strö över gröten  
Krydda: salt

**Tillagning:**

Häll riset, en nypa salt, smör och socker i en stor form som tål mikrovågsugn. Sätt på locket och koka på full effekt 800 Watt i c:a 10–12 minuter, rör om och låt riset svälla på 100 Watt c:a 20–22 minuter. Låt stå i ytterligare några minuter och strö sedan över kanel och socker eller fruktkompott.

### Röd fruktkräm (med jordgubbar och hallon)

**Ingredienser:**

250 g frysta jordgubbar  
250 g frysta hallon  
1 kuvert vaniljsocker (c:a 8 g)  
2 msk socker  
2 msk stärkelse (t ex potatismjöl)

**Tillagning:**

Rör först ihop stärkelsen med 3 msk vatten. Lägg bären i en skål som tål mikrovågsugn och tina/tillaga under lock på full effekt 800 Watt i c:a 6–8 minuter. Mosa bären en aning och tillsätt vaniljsocker, socker och stärkelse. Koka under lock på 600 Watt i c:a 6–8 minuter. Häll upp krämen i skålar och låt svalna. Servera krämen med vaniljsås enligt tidigare recept...

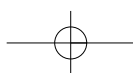
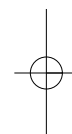
### Smaklig måltid!

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Komplettera recepten med dina egna erfarenhet.

Vi önskar i alla fall att du lyckas bra och att det smakar gott.

## Sökordsregister

12-timmarsformat 72  
24-timmarsformat 73  
Ärtor 85  
Automatisk inställning efter vikt 67  
Automatisk uppvärmning 67, 76  
Automeny 76  
Barnspärr 79  
Blomkål 84, 89  
Bröd 82, 87, 88  
Crispy-Pan 67, 72, 77, 80, 88  
Djupfryst 77, 81  
Drycker 70, 76, 77  
Effekt 67, 74, 75, 76, 79, 81, 84, 85, 89, 90, 93, 94  
Energisparfunktion 79  
Fågel 76, 78, 83  
Fisk 76, 78, 83, 85, 86  
Fiskfilé 85  
Foreller 87  
Förprogrammering 67, 75, 76  
Förrätter 76  
Frikadeller 77, 86, 87  
Gräddtårta 82  
Grill/Kombi 67, 75, 77, 78, 89, 90, 91  
Grillfunktion 77, 78  
Griskött 76  
Grönsaker/Frukt 76, 77  
Halskotletter 87  
Jordgubbar 83, 94  
Klocka 67, 72, 73, 79  
Knappar/Reglage på kontrollfältet 67  
Kokkärl 72, 87  
Köksredskap 70  
Kökstimer 67, 73  
Kokt potatis 84  
Korv 69, 76, 78, 89  
Korvskivor 82  
Kycklinglår 86  
Livsmedlets vikt 76  
Magnetkontroll, skyddsfunktion 79  
Metallställ 67, 72  
Mikrovågor 68, 70, 72, 81  
Mikrovågseffekt 74  
Mikrovågsstrålning 70  
Mikrovågsugnens delar 67  
Minne 67, 75  
Minnesfunktion 75  
Nötkött 76  
Ost 82, 88, 89, 91  
Pasta/nudlar 84  
Pizza 67, 76, 77, 78, 88  
Portionsbröd 77, 82, 86, 87  
Potatis 69, 70, 76, 78, 84, 89, 91  
Radera/Stopp 67, 73, 74, 76, 78, 79  
Ratt 67  
Recept 94  
Rengöring och skötsel 80  
Ring för roterande tallrik 67  
Ris 84, 94  
Roterande tallrik 67  
Schaschlik 86  
Signalfunktion 79  
Smör 82, 83, 85, 88, 90, 91, 92, 93, 94  
Snabbstart 67, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79  
Spenat 83, 85  
Start/Snabbstart 67, 74, 75, 76, 77, 78, 79  
Ståttider 81  
Svamp 83, 85, 88  
Tillagningsprocess 74  
Tillagningstid 74, 75, 76, 77, 78, 84, 85, 86  
Upptining 67, 74, 75, 78, 79  
Upptining efter tid 79  
Upptining efter vikt 78



| <b>INDHOLDSFORTEGNELSE</b>                                                    | <b>SIDE</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Indledning</b>                                                             | <b>99</b>   |
| Bestemmelsesmæssig anvendelse                                                 | 99          |
| Medfølger ved køb                                                             | 99          |
| Delenes navne                                                                 | 99          |
| Betjeningspanelets knapper/drejeknap                                          | 99          |
| Tekniske data                                                                 | 99          |
| <b>Sikkerhed</b>                                                              | <b>100</b>  |
| Forholdsregler, der forhindrer mulig, langvarig kontakt med mikrobølge-energi | 100         |
| Vigtige sikkerhedsanvisninger                                                 | 100         |
| Jordingsanvisninger/korrekt installation                                      | 103         |
| Interferens med andre apparater                                               | 103         |
| Opstilling af mikrobølgeovnen                                                 | 103         |
| <b>Før du starter</b>                                                         | <b>104</b>  |
| Grundprincipper ved tilberedning i mikrobølgeovn                              | 104         |
| Anvend egnet køkkengrej.                                                      | 105         |
| <b>Beskrivelse og funktioner</b>                                              | <b>105</b>  |
| Indstilling af uret                                                           | 105         |
| Indstilling af 12-timers-indstilling                                          | 105         |
| Indstilling af 24-timers-indstilling                                          | 105         |
| Indstilling af minuttur                                                       | 106         |
| <b>Anvendelse</b>                                                             | <b>106</b>  |
| Tilberedning i mikrobølgeovnen                                                | 106         |
| Lynstart                                                                      | 107         |
| Hukommelsesfunktion                                                           | 108         |
| Valg af forudindstillinger                                                    | 108         |
| Automatisk menu                                                               | 109         |
| Grill-funktion                                                                | 111         |
| Grill/kombi-tilberedning                                                      | 111         |
| Optøning efter vægt                                                           | 111         |
| Optøning efter tid                                                            | 112         |
| Opslagsfunktioner                                                             | 112         |

|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| Børnesikring                                   | 112        |
| Energisparefunktion                            | 113        |
| Magnetkontrol-beskyttelsesfunktion             | 113        |
| Signalfunktion                                 | 113        |
| <b>Rengøring og vedligeholdelse</b>            | <b>113</b> |
| <b>Bortskaffelse</b>                           | <b>114</b> |
| <b>Garanti og service</b>                      | <b>114</b> |
| <b>Importør</b>                                | <b>115</b> |
| <b>Tips 115</b>                                |            |
| Nedfrysning og optøning – sådan gør du ...     | 115        |
| Tilberedning – sådan gør du ...                | 116        |
| Grillning – sådan gør du ...                   | 119        |
| <b>Opskriftsforslag</b>                        | <b>120</b> |
| Pizza                                          | 120        |
| Løgssuppe gratineret med ost                   | 121        |
| Linsesuppe                                     | 121        |
| Blomkål gratineret med ost                     | 122        |
| Gratin med makaroni, hakket kød og broccoli    | 122        |
| Champignon-svinekotelet i krydret paprikasauce | 123        |
| Kartoffelgratin                                | 123        |
| Hønsefrikassé                                  | 123        |
| Grøn kyllingegryde                             | 124        |
| Mel- eller kødboller                           | 124        |
| Hvid sovs                                      | 125        |
| Vaniljesauce                                   | 125        |
| Risengrød                                      | 125        |
| Rødgrød (med jordbær og hindbær)               | 125        |
| <b>Stikordsregister</b>                        | <b>127</b> |

Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før du bruger mikrobølgeovnen første gang, og gem den til senere brug.  
Giv den videre til modtageren, hvis du videregiver ovnen.

# MIKROBØLGEOVN KH 1106

## Indledning

### Bestemmelsesmæssig anvendelse

Denne ovn er beregnet til opvarmning og tilberedning af fødevarer som angivet under de beskrevne fremgangsmåder.

Enhver ændring af ovnen anses for ikke-bestemmelsesmæssig og indebærer betydelige farer for ulykker. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår som følge af ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse.

Denne ovn er ikke beregnet til erhvervsmæssigt brug.

### Symbolforklaring

 **Obs!** Advarsler mod skader på mikrobølgeovnen.

 **Fare!** Advarsler mod tilskadekomst!

 **Bemærk!** Anvisninger og tips vedrørende behandling af mikrobølgeovnen.

### Medfølger ved køb

Kontrollér før start, at alle dele følger med, og check for eventuelt synlige skader.

- 1 mikrobølgeovn, model KH 1106
- 1 drejetallerken-ring
- 1 drejetallerken
- 1 metalstativ til grillning
- 1 Crispy-Pan
- 1 betjeningsvejledning

### Delenes navne

- ① Ventilationsåbning
- ② Drejetallerken
- ③ Drejetallerken-ring
- ④ LED-display
- ⑤ Betjeningspanel
- ⑥ Sikkerheds-dørlukning
- ⑦ Rude
- ⑧ Dørhåndtag
- ⑨ Metalstativ til grillning
- ⑩ Crispy-Pan

### Betjeningspanelets knapper/drejeknap

- ⑪ Knap vægtautomatik
- ⑫ Knap pizza
- ⑬ Panel med knapper til forindstillede tilberedningsfunktioner. Med knapperne ⑫ og ⑭ kan der vælges mellem i alt 11 tilberedningsfunktioner
- ⑭ Knap automatisk opvarmning
- ⑮ Knap forindstillinger
- ⑯ Knap grill/kombi
- ⑰ Knap minutur
- ⑱ Knap slet/stop
- ⑲ Knap effekt
- ⑳ Knap hukommelse
- ㉑ Drejeknap
- ㉒ Knap start/lynstart
- ㉓ Knap ur
- ㉔ Knap optøning



Dette symbol på mikrobølgeovnen advarer mod forbrændinger.

### Tekniske data

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Mærkespænding:               | 230 V ~ 50 Hz |
| Maksimal effekt, mikrobølge: | 800 W         |
| Grill:                       | 1000 W        |
| Maksimalt strømforbrug       | 1300 W        |
| Indvendigt volumen:          | ca. 20 l      |
| Drejetallerkendiameter:      | 270 mm        |

## Sikkerhed

### Forholdsregler, der forhindrer mulig, langvarig kontakt med mikrobølgeenergi

- Lad være med at bruge ovnen med åben dør, da det kan medføre, at du udsættes for en skadelig dosis mikrobølgestråling. I den forbindelse er det også vigtigt, at du ikke bryder sikkerhedslåsene op eller ændrer dem.
- Sæt aldrig noget i klemme mellem ovnens forside og døren, og sørg for, at der ikke samler sig snavs eller rester fra rengøringsmidler på tætningsfladerne.

**⚠ Advarsel:** Hvis døren eller dørpakningerne er beskadigede, må mikrobølgeovnen ikke anvendes længere. Lad den omgående repareres af en kvalificeret reparatør.

- Prøv ikke på at reparere ovnen selv. Når kabinettet tages af, kan der frigøres mikrobølgeenergi. Lad kun reparationer udføres af en kvalificeret reparatør.

### Vigtige sikkerhedsanvisninger

Ved anvendelse af elektriske husholdningsapparater skal de almindelige sikkerhedsregler overholdes, hvilket blandt andet gælder:

- Denne mikrobølgeovn må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan mikrobølgeovnen anvendes. Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med mikrobølgeovnen.

**⚠ Fare:** For at reducere risikoen for forbrændinger, elektrisk stød, brand, tilskadekomst eller for meget kontakt med mikrobølgestråling:

Læs alle anvisninger, før du tager ovnen i brug.

- Ovnens må kun anvendes til den bestemmelsesmæssige anvendelse efter beskrivelsen i denne vejledning. Der må ikke anvendes ætsende kemikalier eller dampe i denne ovn. Denne mikrobølgeovn er specielt konstrueret til opvarmning, kogning, grillning eller tørring af fødevarer. Den er ikke beregnet til brug inden for industrien eller på laboratorier.
- Brug aldrig et eksternt tænd-sluk-ur eller et separat fjernkontrollsystem til at styre mikrobølgeovnen med.
- Mikrobølgeovnen må ikke startes, hvis den er tom.
- Brug ikke mikrobølgeovnen, hvis strømledningen/strømkvikket er beskadiget. Lad en kvalificeret reparatør udskifte ledningen/strømkvikket, så risiko for ulykker undgås.
- Stil mikrobølgeovnen, så der er en minimumafstand på 30 cm til vægge eller skabe. Sørg altid for, at ventilationsåbningerne er fri. Mikrobølgeovnen er ikke beregnet til indbygning i køkken skabe.
- Brug en 230 V, 50 Hz stikkontakt med en 16 A sikring til tilslutning af mikrobølgeovnen. Det anbefales, at mikrobølgeovnen forsynes med en separat strømkreds.
- Hvis du ikke er sikker på, hvordan mikrobølgeovnen skal sluttes til, skal du søge råd hos en fagmand.
- Mikrobølgeovnen må ikke opstilles på steder med høj luftfugtighed, eller hvor der samler sig fugtighed.
- Lad aldrig mikrobølgeovnen være uden opsyn, hvis du varmer madvarer op i plast- eller papiremballage.

- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af mikrobølgeovnen eller ventilationsåbninger.
- Fjern alle lukninger af metal på emballagerne til de madvarer, du vil opvarme. Brandfare!
- Brug kun popcorn-posere, som er egnede til mikrobølgeovn, hvis du vil lave popcorn.
- Brug ikke mikrobølgeovnen til at opvarme puder, der er fyldt med granulat, kirsebærsten eller gel. Brandfare!
- Brug ikke mikrobølgeovnen til opbevaring af madvarer eller andre ting.
- Kontrollér programmeringen, når du har startet mikrobølgeovnen.
- Fjern aldrig mikrobølgeovnens kabinet.
- Hæld aldrig væsker i ventilationsåbningerne eller sikkerhedsdørlåsene. Hvis der kommer væske ind, skal du straks slukke for mikrobølgeovnen og tage stikket ud af stikkontakten. Lad mikrobølgeovnen efterse af en kvalificeret reparatør.
- Sæt aldrig genstande ind i ventilationsåbningerne eller sikkerhedsdørlåsene.
- Lampen inden i mikrobølgeovnen må udelukkende udskiftes af en kvalificeret reparatør.
- Vær forsigtig ved opvarmning af væsker. Brug kun åbne skåle, så luftbobler, som opstår under opvarmningen, kan slippe væk.
- Hvis du vil undgå pludselig kogning:
  - Rør i væsken før opvarmningen.
  - Hvis du har en glaspind, kan du stille den i væsken, så længe den opvarmes.
  - For at undgå, at væsken bruser pludseligt op, skal den blive stående 20 sekunder i mikrobølgeovnen efter opvarmning.
- Prik kartofler, pølser og lign. med en gaffel. Ellers kan de eksplodere.
- Hold børn på afstand af mikrobølgeovnens dør, mens den er i funktion. Forbrændingsfare!
- Rør aldrig ved mikrobølgeovnens dør, kabinet, ventilationsåbninger, tilbehørsdele eller bestikket lige efter grill-, kombi- eller automatik-menuprogrammet. Delene bliver meget varme. Lad delene afkøle før rengøring.
- Forklar børn, hvordan de skal betjene mikrobølgeovnen, og fortæl dem om de farer, der kan være ved ovnen.
- Læn dig ikke op ad mikroovnens dør. Brug ikke mikrobølgeovnen som legetøj.
- Lad være med at ændre noget ved mikrobølgeovnen.
- Flyt ikke mikrobølgeovnen, mens den er i funktion.
- Overskrid aldrig tilberedningstiderne, som er angivet af producenten.
- Brug ikke redskaber af metal, som reflekterer mikrobølger og fører til gnistdannelse. Stil ikke metaldåser ind i mikrobølgeovnen.
- Sæt kun mikrobølgeovnen i funktion, hvis grill-drejetallerkenen er sat ind.
- Stil ikke genstande på mikrobølgeovnen, så længe den er i gang.
- Stil ikke plastbeholdere ind i mikrobølgeovnen lige efter et grill-, kombi- eller automatik-menuprogram. Plasten kan smelte.
- Der kan dannes vanddråber på mikrobølgeovnens dør eller på kabinettet. Det er normalt og ikke tegn på, at mikrobølgeovnen har fejl-funktioner.
- Sørg for, at det altid er nemt at komme til stikket, så det hurtigt kan trækkes ud, hvis der opstår nødsituationer.
- Stil ikke mikrobølgeovnen i nærheden af apparater, som afgiver varme, som f.eks. en bageovn.

- Rengør mikrobølgeovnen grundigt efter opvarmning af fedtholdige madvarer, og især hvis de ikke har været tildækket. Lad ovnen køle helt af, før den rengøres. Der må ikke sidde rester som for eksempel fedt på grillens varmeelementer. Det kan føre til overopvarmning og antændelse
  - Lad være med at optø frosset fedt eller olie i mikrobølgeovnen. Fedtet eller olien kan antændes.
  - Personer, som bærer pacemaker, skal kontakte deres læge om mulige risici, før mikrobølgeovnen tages i brug.
  - Læg aldrig ledningen eller stikkene ned i vand eller andre væsker.
  - Lad aldrig ledningen hænge over bordet eller arbejdspladen. Børn kan trække i den.
  - Hold ledningen på afstand af varmekilder. Lad den ikke ligge foran mikrobølgeovnens dør. Varmen kan ødelægge ledningen.
  - Åbn altid dåser, popcornposer etc. efter opvarmningen, så åbningen peger væk fra din krop. Du kan blive skoldet af dampene, som lukkes ud.
  - Stil dig ikke lige foran mikrobølgeovnen, når du åbner døren. Du kan blive skoldet af dampene, som lukkes ud.
- ⚠ Fare:** *Lad kun børn bruge mikrobølgeovnen uden opsyn, hvis de har fået instruktioner i brug af ovnen. Børn skal forstå farerne, der kan opstå, hvis ovnen bruges forkert.*
- For at minimere brandrisikoen i mikrobølgeovnen: Hold altid øje med mikrobølgeovnen, når du opvarmer mad i plast- eller papirbeholdere, da materialet eventuelt kan antændes.
  - Fjern lukkeklemmer, der indeholder ståltråd, fra papir- eller plastikposer, før poserne lægges i mikrobølgeovnen.
  - Hvis der opstår røg, skal du slukke for ovnen, tage stikket ud og holde døren lukket, så eventuelle flammer kvæles.
  - Anvend ikke mikrobølgeovnens ovnrum til opbevaring.  
Lad ikke papirartikler, køkkenredskaber eller madvarer ligge i mikrobølgeovnen, når den ikke bruges.
- ⚠ Obs:** *Væsker og andre næringsmidler må ikke opvarmes i lufttætte beholdere, da de kan eksplodere og beskadige mikrobølgeovnen. Ved opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan det begynde at boble med forsinkelse, når drikken koger. Vær derfor forsigtig, når du tager fat i beholderen.*
- Lad være med at friturestege i mikrobølgeovnen. Varm olie kan beskadige ovnens dele og køkkenredskaber og også forårsage forbrændinger af huden.
  - Æg i skål og hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere i ovnen, selv efter at opvarmningen er slut. Fødevarer med tyk skal som f.eks. kartofler, hele knolde, æbler og kanstanjer, skal prikkes før kogningen. Indholdet i sutteflasker og børnekopper skal omrøres eller rystes.

**⚠ Fare:** Kontrollér temperaturen, før det skal spises, så forbrændinger, der kan være livsfarlige for babyer, undgås.

Køkkenredskaber kan blive varme af den afgivne varme fra den opvarmede mad, så de kun kan holdes ved hjælp af grydelapper. Køkkenredskaberne skal være godkendt til brug i mikrobølgeovn.

**⚠ Fare:** Mikrobølgestråler er farlige! Lad kun en kvalificeret reparatør vedligeholde eller reparere mikrobølgeovnen, hvis det er nødvendigt at fjerne afdækningerne, som beskytter mod kontakt med mikrobølgestråler.

**⚠ Fare:** Hvis køkkenredskaberne ikke er ordentligt rene, kan det betyde, at overfladen ødelægges, hvilket påvirker brugstiden og muligvis kan føre til farlige situationer.

### Jordingsanvisninger/korrekt installation

Denne mikrobølgeovn skal sluttes til jord. Denne mikrobølgeovn må kun sluttes til en stikkontakt, som er sluttet til jord efter forskrifterne. Det anbefales at bruge en separat strømkreds, der kun forsyner mikrobølgeovnen.

**⚠ Fare:** Hvis jordstikket behandles forkert, kan det medføre risiko for elektrisk stød.

**ⓘ Bemærk:** Hvis du har spørgsmål vedrørende tilslutning til jord eller behøver anvisninger på elområdet, skal du henvende dig til en elektriker eller servicetekniker.

Producenten eller forhandleren kan ikke gøres ansvarlig for skader på mikrobølgeovnen eller for personskader, der skyldes, at fremgangsmåden i forbindelse med eltilslutningen, ikke er blevet fulgt.

### Interferens med andre apparater

Når du bruger mikrobølgeovnen, kan det fremkalde forstyrrelser i din radio, dit fjernsyn eller lignende apparater.

Hvis der skulle opstå sådanne interferenser, kan de reduceres eller fjernes ved hjælp af følgende foranstaltninger:

- Rengør mikrobølgeovnens dør og tætningsflade.
- Foretag en ny justering af radioens eller fjernsynets antenne.
- Anbring mikrobølgeovnen et andet sted end der, hvor modtageren står.
- Fjern mikrobølgeovnen fra modtageren.
- Tilslut mikrobølgeovnen til en anden stikkontakt. Mikrobølgeovnen og modtageren skal belaste hver sin gren af strømkredsløbet.

### Opstilling af mikrobølgeovnen

- Vælg en jævn overflade, hvor der er tilstrækkelig afstand til ventilation og udluftning af ovnen.
- Det er vigtigt, at der er en minimumafstand på 7,5 cm mellem ovnen og de tilstødende vægge. Kontrollér, at mikrobølgeovnens dør kan åbnes uden problemer.
- Det skal være nemt at komme til strømstikket, så det hurtigt kan trækkes ud, hvis der opstår farlige situationer.
- Der skal være en afstand på mindst 30 cm over mikrobølgeovnen.
- Afmonter ikke fødderne under mikrobølgeovnen.
- Luftindsugnings- og udblæsningsåbningerne må ikke blokeres. Ellers kan mikrobølgeovnen beskadiges.
- Anbring mikrobølgeovnen så langt væk fra radio og fjernsyn som muligt. Når mikrobølgeovnen er i funktion, kan det forstyrre radio- eller fjernsynsmodtagelsen.

- Tilslut ovnen med en almindelig stikkontakt. Sørg for, at spænding og frekvens er i overensstemmelse med dataene, som er angivet på mærkatet.

**⚠ Obs:** Anbring ikke mikrobølgeovnen over et komfur eller et andet apparat, der frembringer varme. Hvis ovnen opstilles sådan et sted, kan ovnen skades, hvilket samtidig betyder bortfald af garantien.

- Fjern emballagematerialet og en eventuel beskyttelsesfolie på kabinettets overflade.

**ⓘ Bemærk:** Fjern ikke den lysegrå glimmer-dæklade, der er anbragt i ovnrummet til beskyttelse af magnetronen.

## Før du starter

### Grundprincipper ved tilberedning i mikrobølgeovn

- Anbring madvarerne med omtanke.
- De tykkeste steder skal være i nærheden af kanten.
- Vær opmærksom på tilberedningstiden. Vælg den korteste af de angivne tilberedningstider, og forlæng den ved behov. Madvarer, der tilberedes alt for længe, kan begynde at ryge eller antændes.
- Dæk madvarerne til med et låg, der er egnet til mikrobølgeovn, under tilberedningen. Låget forhindrer sprøjt og bidrager også til, at madvarerne tilberedes ensartet.
- Vend madvarerne en gang under tilberedningen i mikrobølgeovnen, så retter som kylling eller hamburger hurtigere er færdige.
- Store stykker som for eksempel en steg skal vendes mindst én gang.
- Flyt dele som f.eks. kødboller rundt efter halvdelen af tilberedningstiden. Vend dem, og anbring bollerne fra midten og ud mod kanten.

## Anvend egnet køkkengrej.

- Det ideelle materiale til en mikrobølgeovn er mikrobølgegennemtrængeligt, det vil sige, at det slipper energien gennem beholderen, så maden opvarmes.  
Mikrobølger er ikke i stand til at trænge gennem metal. Der må derfor ikke anvendes metalbeholdere eller metalredskaber.
- Brug ikke produkter af genbrugspapir ved opvarmning i mikrobølgeovn. Papiret kan indeholde bittesmå metalfragmenter, der kan fremkalde gnister og/eller brand.
- Det anbefales at bruge rundt/ovalt køkkengrej i stedet for kantet/aflangt, da madvarerne, som ligger i hjørnerne, let koger ud.  
Nedenstående liste gælder som generel hjælp til valg af det rigtige kogegrej.

| Køkkengrej                       | Mikro-ovn | Grill | Kombi-nation |
|----------------------------------|-----------|-------|--------------|
| Varmebestandigt glas             | Ja        | Ja    | Ja           |
| Ikke varmebestandigt glas        | Nej       | Nej   | Nej          |
| Varmeresistent keramik           | Ja        | Ja    | Ja           |
| Plastservice, egnet til mikroovn | Ja        | Nej   | Nej          |
| Køkkenrulle                      | Ja        | Nej   | Nej          |
| Metalbakke / -plade              | Nej       | Ja    | Nej          |
| Metalstativ                      | Nej       | Ja    | Ja           |
| Alufolie & foliebeholder         | Nej       | Ja    | Nej          |
| Crispy-Pan                       | Ja        | Nej   | Ja           |

## Beskrivelse og funktioner

### Indstilling af uret

Når du har sat stikket i stikkontakten, skal du åbne døren til mikrobølgeovnen én gang. På LED-displayet vises "0:00". Der lyder også et signal, og ovnen skifter til standby-indstilling.

### Indstilling af 12-timers-indstilling

1. Tryk én gang på knappen **⌚** "Ur". På LED-displayet vises et rødt ursymbol  og 12-timers-indstillingen vises med "12 H".
2. Drej på drejeknappen **⌚** for at indstille timerne.
3. Tryk nu på knappen **⌚** "Ur", hvorefter visningen skifter til minutindstilling.
4. Drej på drejeknappen **⌚** for at indstille minutterne.
5. For at afslutte skal du trykke på knappen **⌚** "Ur". På LED-displayet blinker ":" og viser dermed, at processen "Indstilling af uret" er udført rigtigt.

### Indstilling af 24-timers-indstilling

1. Tryk to gange på knappen **⌚** "Ur". På LED-displayet vises et rødt ursymbol  og 24-timers-indstillingen vises med "24 H".
2. Drej på drejeknappen **⌚** for at indstille timerne.
3. Tryk nu på knappen **⌚** "Ur", hvorefter visningen skifter til minutindstilling.
4. Drej på drejeknappen **⌚** for at indstille minutterne.
5. For at afslutte skal du trykke på knappen **⌚** "Ur". På LED-displayet blinker ":" og viser dermed, at processen "Indstilling af uret" er udført rigtigt.

**i Bemærk:** Hvis du trykker på knappen i "slet/stop", skifter ovnen automatisk tilbage til den foregående indstilling.

## Indstilling af minutur

Mikrobølgeovnen er udstyret med et minutur, som du kan anvende uafhængigt af mikrobølgefunktionen.

1. Tryk på knappen ⑦ "minutur", når ovnen står på standby-indstilling. På LED-displayet blinker "0:00" og det røde ursymbol  lyser.
2. Indstil nu tiden med drejeknappen ②. Du kan foretage tidsindstillinger fra 5 sekunder til 95 minutter.
3. Tryk på knappen ② "Start/lynstart". Der lyder et signal, og det røde ursymbol  blinker. Tiden tæller ned.

Så snart den indstillede tid er gået, lyder der et signal flere gange efter hinanden. Tryk på knappen ⑧ "Slet/ stop", hvorefter signalet stopper.

**ⓘ Bemærk:** Mens minuturet går, kan du ikke aflæse det aktuelle klokkeslæt.

## Anvendelse

### Sikkerhedsdørlukning ⑥

Træk i håndtaget for at åbne døren. Hvis døren åbnes under tilberedningen, afbrydes processen, men det indstillede program eller den indstillede funktion fortsætter. Tilberedningen fortsættes, når døren lukkes, og der trykkes på knappen "Start/lynstart" ②.

### Drejetallerken ②

Læg drejetallerken-ringen ③ midt i mikrobølgeovnen. Anbring drejetallerkenen ②, så fordybningerne på bagsiden af drejetallerkenen går i indgreb i de tre fodholdere. Lad altid drejetallerkenen med ringen ③ blive i ovnen under tilberedningen. Den roterende drejetallerken sørger for ensartet energi- og mikrobølgefordeling.

### Metalstativ/grill ⑨

Anvend metalstativet til grillning.

Anbring en varmebestandig tallerken under metalstativet. På den måde opsamles fedt- og madsprøjt.

**⚠ Obs:** Metalstativet må kun bruges på drejetallerkenen. Placer altid metalstativet midt på drejetallerkenen. Brug grydelapper eller lignende, når det skal tages ud efter grillningen.

Vær opmærksom på, at der kan være meget varmt inde i ovnrummet, vær derfor meget forsigtig.

### Crispy-Pan ⑩

Anvend Crispy-Pan for at gøre pizzaen sprød. Anbring Crispy-Pan på metalstativet.

**⚠ Obs:** Efter tilberedningen er Crispy-Pan varm. Brug grydelapper ved udtagningen.

**ⓘ Bemærk:** Rengør Crispy-Pan med en fugtig klud. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

Crispy-Pan passer til alle gængse færdigpizzaer med en diameter på 25,5 cm.

### Tilberedning i mikrobølgeovnen

Hvis du vil bruge mikrobølgeovnens klassiske grundfunktioner (opvarmning, kogning), skal du blot vælge mikrobølgeeffekten og indstille den ønskede tilberedningstid. Du kan vælge mellem 8 effektrin fra 100 til 800 watt med en maksimal tilberedningstid på 95 minutter.

### 1) Valg af effekt

- Tryk på knappen **19** "Effekt", indtil det ønskede effektrin vises.
- 1x** for 800 watt effekt.
- 2x** for 700 watt effekt.
- 3x** for 600 watt effekt.
- 4x** for 500 watt effekt.
- 5x** for 400 watt effekt.
- 6x** for 300 watt effekt.
- 7x** for 200 watt effekt.
- 8x** for 100 watt effekt.

Effekten vises på LED-displayet (f.eks. P 800 ved 800 watt effekt (Power)).

### 2) Indstilling af tilberedningstiden

- Drej på drejeknappen **21** for at indstille tilberedningstiden.

Drejknappens indstillingstid er inddelt i trin på følgende måde:

- Fra 0 til 1 min.: i 5 sek.-trin
- Fra 1 til 5 min.: i 10 sek.-trin
- Fra 5 til 10 min.: i 30 sek.-trin
- Fra 10 til 30 min.: i 1 min.-trin
- Fra 30 til 95 min.: i 5 min.-trin

### Afbrydelse/afslutning af indtastning

Tryk én gang på knappen **18** "Slet/stop" for at afbryde indtastningen og afslutte. Ovnen skifter tilbage til standby-indstillingen.

### 3) Start af tilberedningen

For at starte tilberedningen skal du trykke på knappen **22** „Start/lynstart“. På LED-displayet blinker symbolerne for mikrobølgefunktion  og tilberedning . Tiden tæller ned.

**i Bemærk:** Hvis du trykker på knappen **22** "Start/lynstart", mens ovnen er i gang, forlænges tilberedningstiden med 30 sekunder, mens effektrinnet stadig er det samme.

### Afbrydelse af forløbet (Slet/stop)

Du kan standse, afbryde og genoptage et forløb.

### Afbrydelse af tilberedningen

Tryk én gang på knappen **18** "Slet/stop" for at afbryde tilberedningen. Mikrobølgeovnen afbryder tilberedningen og stopper den resterende tid. Tryk på knappen **22** „Start/lynstart" for at fortsætte tilberedningen.

### Afbrydelse af tilberedningen

Tryk to gange på knappen **18** "Slet/stop" for at afbryde tilberedningen. Ovnen skifter tilbage til standby-indstilling.

### Forlængelse/afkortning af tilberedningen

Hvis du vil forlænge/afkorte tilberedningstiden under tilberedningen, skal du dreje på drejeknappen **21**:

- Hvis du drejer mod højre, forlænges tilberedningstiden med et minut.
- Hvis du drejer mod venstre, afkortes tilberedningstiden med et minut

For at forlænge tilberedningen med 30 sekunder skal du trykke på knappen **22** "Start/lynstart".

**i Bemærk:** På standby-indstilling og under optøning kan tiden ikke indstilles med drejeknappen.

### Lynstart

Med denne funktion kan du straks starte tilberedningen i 30 sekunder (eller længere, op til 95 minutter) med 100 % effekt.

- Tryk én gang på knappen **22** Start/lynstart". På LED-displayet blinker symbolerne for mikrobølgefunktion  og tilberedning . Tiden tæller ned.

## Hukommelsesfunktion

Udnyt hukommelsesfunktionen, hvis du vil udføre op til 3 forskellige forløb efter hinanden. Hvis du vil foretage flere indstillinger efter hinanden, og én af dem er optøning, skal du indstille den som den første. Når det ene forløb er afsluttet, lyder der et enkelt signal, og derefter startes det næste forløb med det samme.

### Anvendelseseksempel

Du vil tilberede maden ved at optø i 15 minutter ved 300 Watt mikrobølgeeffekt + tilberede i 10 minutter 600 Watt mikrobølgeeffekt + grille i 10 minutter.

1. Tryk på knappen ⑩ "Hukommelse". På LED-displayet vises "3-1".
2. Tryk på knappen ⑨ "Effekt" seks gange for at indstille 300 watt effekt til optøning. På LED-displayet vises "P300".
3. Drej på drejeknappen ④ for at indstille tilberedningstiden (varighed: 15:00) ved 300 W effekt.
4. Tryk på knappen ⑩ "Hukommelse". På LED-displayet vises "3-2".
5. Tryk tre gange på knappen ⑨ "Effekt" for at indstille 600 watt-effekt. På LED-displayet vises "P600".
6. Drej på drejeknappen ④ for at indstille tilberedningstiden (varighed: 10:00) ved 600 W effekt.
7. Tryk på knappen ⑩ "Hukommelse". På LED-displayet vises "3-3".
8. Tryk én gang på knappen ⑮ "Grill/kombi" for at indstille grillfunktionen. På LED-displayet vises "G-1".
9. Drej på drejeknappen ④ for at indstille grilltiden (varighed: 10:00).
10. Tryk på knappen ⑫ "Start/lynstart" for at aktivere forudindstillingen.

## Valg af forudindstillinger

Med dette program kan du forprogrammere et bestemt starttidspunkt for tilberedning eller grillning af maden. Hvis du har indstillet rigtigt, starter ovnen automatisk på det indstillede tidspunkt.

**ⓘ Bemærk:** Uret skal være indstillet, for at du kan vælge funktionen "Forudindstillinger".

1. Tryk på knappen "Forudindstillinger" ⑮. LED-displayet viser det aktuelt indstillede klokkeslæt, og tallet for timer blinker.
2. Drej på drejeknappen ④ for at indstille timerne.
3. Tryk på knappen ⑮ "Forudindstillinger", nu blinker tallene for minutter.
4. Drej på drejeknappen ④ for at indstille minutterne.
5. Indtast det ønskede tilberedningsprogram: For mikrobølgefunktionen: Tryk på knappen ⑨ "Effekt", indtil det ønskede effektrin vises. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen ④. For grillfunktionen: Tryk én gang på knappen ⑮ "Grill/kombi" for at aktivere grillfunktionen. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen ④.
6. Tryk på knappen ⑫ Start/lynstart". Ursymbolet og kolonet blinker. Mikrobølgeovnen starter automatisk forløbet på det indstillede tidspunkt.

### Anvendelseseksempel:

Klokken er 12:30. Klokken 12:45 ønsker du automatisk af opvarme din mad ved 400 watt effekt i 10 minutter.

1. Tryk på knappen "Forudindstillinger" ⑮. LED-displayet viser det aktuelt indstillede klokkeslæt (12:30), og tallet for timer blinker.
2. Tryk på knappen ⑮ "forudindstillinger" igen, og indstil minutterne på ":45" med drejeknappen ④.

3. Tryk fem gange på knappen ⑩ "Effekt" for at indstille 400 watt effekt.
4. Indstil med drejeknappen ④ en tilberedningstid på 10 min.
5. Tryk på knappen ② "Start/lynstart" for at starte den gemte proces.
1. Tryk på knappen ⑩ "Slet/stop" for at standse tilberedningen og vende maden.
2. Luk døren igen for at fortsætte tilberedningen. Tryk på knappen ② Start/lynstart". Mikrobølgeovnen fortsætter automatisk i den resterende tid.

### Automatisk menu

Til madretter, som skal tilberedes i automatisk menu-indstilling, er det ikke nødvendigt at indtaste kogeforløbets tid og effektrin. Det er tilstrækkeligt, at du indtaster, hvilken form for fødevarer, der skal tilberedes/koges, samt vægten på denne fødevarer.

Det gør du ved at trykke på knappen, hvorpå den pågældende fødevarer er afbildet. Derefter skal madvarens vægt indstilles med drejeknappen ④.

### Indtastning af fødevarernes vægt

Vægtangivelsen skal bruges til bestemmelse af den nødvendige tilberedningstid.

Når du har trykket på den pågældende knap, vises der på LED-displayet en vægtangivelse i gram "g"; for forretter antallet af portioner og for drikkevarer i "ml". Med drejeknappen ④ ændres angivelserne.

Så snart fødevarernes vægt vises, skal du trykke på knappen ② „Start/lynstart“. På LED-displayet vises "Auto-Cook" .

**① Bemærk:** Ved nogle madvarer som f.eks. oksekød, svinekød, fjerkræ og pølse er det nødvendigt at vende fødevarerne, når ca. 2/3 af tiden er gået. Signalet lyder to gange, og på displayet vises "turn" for at minde dig om vendingen.

**① Bemærk:** Hvis du ikke ønsker at vende maden, venter du blot, til signalet er færdigt. Mikrobølgeovnen fortsætter automatisk programmet. Vi anbefaler, at maden vendes. Derved får du en ensartet tilberedning. Du skal dog være meget forsigtig, når du vender de varme madvarer i mikrobølgeovnen.

For de forskellige fødevarer kan mikrobølgeovnen tilberede følgende vægt:

| Fødevare                | Sym-bol                                                                             | Vægt                                         | Vendes efter               |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------|
| Pizza                   |    | P1 150–450 g<br>P2 150–450 g<br>P3 700–900 g | -                          |
| Svinekød                |    | 200–1500 g                                   | 2/3 af tilberednings-tiden |
| Oksekød                 |    | 200–1500 g                                   | 2/3 af tilberednings-tiden |
| Fjerkræ                 |    | 400–1400 g                                   | 2/3 af tilberednings-tiden |
| Fisk                    |   | 200–1200 g                                   | -                          |
| Grøn-sager/ frugt       |  | 100–1000 g                                   | -                          |
| Pølse                   |  | 100–500 g                                    | 2/3 af tilberednings-tiden |
| Kartofler               |  | 100–800 g                                    | -                          |
| Drikke-varer            |  | 200–500 ml                                   | -                          |
| Forretter               |  | 1–2 portioner                                | -                          |
| Auto-matisk op-varmning |  | 300–700 g                                    | -                          |

**Bemærk:** Signalet lyder for at minde dig om, at maden skal vendes.

#### Anvendelseseksempel 1:

Du skal gøre følgende, når du vil tilberede 400 g grønsager eller frugt:

- Tryk (på standby-indstilling) på knappen "grønsager/frugt".
- Vælg med drejeknappen **1** "400 g".
- Tryk på knappen **2** "Start/lynstart".

#### Anvendelseseksempel 2:

Gå frem på følgende måde, hvis du vil opvarme 300 ml vand:

- Tryk (på standby-indstilling) på knappen "drikkevarer".
- Vælg med drejeknappen **1** "300 ml".
- Tryk på knappen **2** "Start/lynstart".

#### Anvendelseseksempel 3:

Du skal gøre følgende, når du vil opvarme en forret:

- Tryk (på standby-indstilling) på knappen "forret".
- Tryk på knappen **2** "Start/lynstart".

#### Bagning af pizza i Crispy-Pan

Med "Crispy-Pan" kan du tilberede sprøde pizzaer i mikrobølgeovnen. Hertil skal du bruge knappen **12** "Pizza". Tryk på knappen **12** "Pizza":

- én gang for dybfrossen pizza, temperatur ca. -18 grader/vægt 150 g–450 g ("P-1" vises i LED-displayet).
- to gange for køleskabskold pizza, temperatur ca. 5 grader, vægt 150 g–450 g ("P-2" vises i LED-displayet).
- tre gange for frisk pizza, temperatur ca. 20 grader, vægt 700 g–900 g ("P-3" vises i LED-displayet).

#### Anvendelseseksempel:

Gør følgende, hvis du vil tilberede en pizza:

- Tryk på knappen **12** "pizza" én gang. På LED-displayet vises "P-1". ("P-2", "P-3" når der trykkes henholdsvis to eller tre gange)

2. Drej på drejeknappen ④ for at indstille pizzaens vægt.
3. Læg pizzaen i Crispy-Pan ´en ⑩, og stil Crispy-Pan ´en på metalstativet ⑨ midt på drejetallerkenen ② i mikrobølgeovnen.
4. Tryk på knappen ⑫ "Start/lynstart" for at starte grillningen. På LED-displayet vises tiden.

### Grill-funktion

Grillfunktionen kan anvendes til tynde skiver kød, steaks, frikadeller, pølser eller kyllingestykker. Den egner sig fremragende til gratinerede sandwiches, gratiner og til luning af sprøde rundstykker. Brug altid metalstativet ⑨ til grillning. Så opnår du det bedste grillresultat.

1. Tryk én gang på knappen ⑩ "Grill/kombi" for at aktivere grillfunktionen. På LED-displayet vises det røde symbol for grillfunktionen  og G-1.
2. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen ④. Den længste tilberedningstid, der kan indstilles, er på 95 minutter.
3. For at starte grillfunktionen skal du trykke på knappen ⑫ "Start/lynstart".

### Grill/kombi-tilberedning

Denne funktion kombinerer grillfunktionen og den normale mikrobølgefunktion. Under kombinationstilberedningen anvendes der automatisk en bestemt tid til tilberedningen og den resterende tid til grillningen, og det udføres i én arbejdsgang. Du kan høre et svagt klik, når ovnen skifter fra den ene funktion til den anden.

#### Grill/kombi 1

Ved Grill/kombi 1 udgør mikrobølgeeffekten 36% og grill-effekten 64 % af tilberedningstiden. Dette er f. eks. velegnet til fisk, kartofler eller gratin.

1. Tryk to gange på knappen ⑩ "Grill/kombi" for at aktivere grill/kombi 1. På LED-displayet vises det røde symbol for mikrobølgefunktion  og grillfunktion  samt C-1.
2. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen ④. Den længste tilberedningstid, der kan indstilles, er på 95 minutter.
3. Tryk på knappen ⑫ "Start/lynstart" for at starte.

#### Grill/kombi 2

Ved Grill/kombi 2 udgør mikrobølgeeffekten 55 % og grill-effekten 45 % af tilberedningstiden. Dette er for eksempel egnet til buddinger, omeletter eller fjerkræretter.

1. Tryk tre gange på knappen ⑩ "Grill/kombi" for at aktivere grill/kombi 2. På LED-displayet vises de røde symboler for mikrobølgefunktion  og grillfunktion  samt C-2.
2. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen ④. Den længste tilberedningstid, der kan indstilles, er på 95 minutter.
3. Tryk på knappen ⑫ "Start/lynstart" for at starte.

### Optøning efter vægt

Med denne funktion kan du uden problemer optø kød, fjerkræ og fisk. Optøningstiden og effektrinet udregnes og indstilles automatisk, når vægten indtastes.

1. Tryk på knappen ⑪ "Vægtautomatik":
  - Én gang, hvis du vil optø kød (på LED-displayet vises "DEF1"),
  - To gange, hvis du vil optø fjerkræ (på LED-displayet vises "DEF2")
  - Tre gange, hvis du vil optø fisk (på LED-displayet vises "DEF3")
  - Fire gange, hvis du vil optø pizza (på LED-displayet vises "DEF4")
  - Fem gange, hvis du vil optø grønsager (på LED-displayet vises "DEF5")

- Seks gange, hvis du vil optø pølser (på LED-displayet vises "DEF6")

Desuden vises de røde symboler for mikrobølgefunktion  og optøningsfunktion  på LED-displayet.

- Indstil nu vægten for maden, der skal optøs, med drejeknappen  i gram (vist på LED-displayet ). Du kan indstille følgende vægt for forskellige madvarer:  
 Kød: 100 til 2300 g  
 Fjerkræ: 100 til 4000 g  
 Fisk: 100 til 1000 g  
 Pizza: 150 til 900 g  
 Grønsager: 100 til 600 g  
 Pølser: 100 til 500 g
- For at starte optøning efter vægt skal du trykke på knappen  "Start/lynstart". På LED-displayet blinker symbolerne for mikrobølgefunktion  og optøning . Den beregnede tid tæller ned.

**Bemærk:** Ved nogle madvarer som kød, fjerkræ, fisk, grønsager og pølse er det nødvendigt, at de vendes efter noget tid. Signalet lyder to gange, og på displayet vises "turn" for at minde dig om vendingen.

- Tryk på knappen  "Slet/stop", åbn døren, og vend madvarerne.
- Luk døren, og tryk på knappen  "Start / lynstart".  
Optøningen fortsætter.

**Bemærk:** Hvis du ikke ønsker at vende maden, skal du blot vente et stykke tid efter signalet. Mikrobølgeovnen fortsætter automatisk programmet. Vi anbefaler, at maden vendes. Dermed opnår du en ensartet optøning.

## Optøning efter tid

- Tryk på knappen  "Optøning". På LED-displayet vises de røde symboler for mikrobølgefunktion  og optøningsfunktion .
- Drej på drejeknappen  for at indstille optøningstiden. Den længste optøningstid, der kan indstilles, er på 95 minutter.
- Tryk på knappen  "Start/lynstart" for at starte optøningen. På LED-displayet blinker symbolerne for mikrobølgefunktion  og optøning . Den beregnede tid tæller ned.

## Opslagsfunktioner

### Aflæsning af klokkeslæt, mens ovnen er i gang

Tryk på knappen  "Ur" under tilberedningen. På LED-displayet vises klokkeslættet i 2 til 3 sekunder.

### Aflæsning af effektt trin, mens ovnen er i gang

Tryk på knappen  "Effekt" under tilberedningen. På LED-displayet vises det aktiverede effektt trin i 2 til 3 sekunder.

## Børnesikring

Du kan aktivere denne indstilling for at forhindre, at mikrobølgeovnen kan sættes i gang af små børn, som ikke er under opsyn eller af andre personer, som ikke er fortrolige med betjening af ovnen. Symbolet for børnesikring  vises på LED-displayet, og ovnen kan ikke tages i brug, så længe denne funktion er aktiveret.

### Indstilling af børnesikring

Tryk på knappen  "Slet stop" i 3 sek. Først lyder der et signal, og derefter vises symbolet for børnesikring  på LED-displayet.

### Deaktivering af børnesikring

Tryk på knappen  "Slet/stop" i 3 sek. igen, indtil der lyder et signal, og symbolet for børnesikring  slukkes.

## Energisparefunktion

Du kan aktivere energisparefunktionen, når du ikke bruger mikrobølgeovnen.

### Aktivering af energisparefunktionen

Tryk (på standby-indstilling) på knappen  "Ur" i tre sekunder. LED-displayet slukkes, og energisparefunktionen er aktiveret.

### Deaktivering af energisparefunktionen

Så snart der trykkes på en vilkårlig knap, skifter mikrobølgeovnen til standby-tilstand, og uret vises.

 **Bemærk:** Uret fortsætter trods energisparefunktionen.

### Magnetkontrol-beskyttelsesfunktion

Hvis mikrobølgefunktionen har været i gang i 30 minutter eller længere på effekttrin 100 %, reduceres mikrobølgeovnens effekttrin automatisk til 80 %. Det sker både, når hukommelsesfunktionen er aktiveret og på andre indstillinger.

### Signalfunktion

Når tilberedningen er færdig, lyder der et langt signal 5 gange.

-  **Bemærk:**
- Når du har trykket på en knap og aktiveret en gyldig funktion, lyder der et langt signal. Hvis du derimod har valgt en ugyldig knap/funktion, lyder der ikke noget signal.
  - Hvis du ikke trykker på knappen "Start/lynstart" i 5 minutter, vender ovnen tilbage til standby-indstillingen (klokkeslættet vises).

## Rengøring og vedligeholdelse

Før du begynder på rengøringen, skal du slukke for mikrobølgeovnen og trække stikket ud af stikkontakten.

- Hold altid mikrobølgeovnen ren indvendig.
- Hvis sprøjt af mad eller spildt væske sidder fast på væggene i mikrobølgeovnen, skal du tørre væggene af med en fugtig klud.
- Anvend et mildt opvaskemiddel, hvis mikrobølgeovnen er mere snavset.
- Undgå at anvende rengøringspray og andre skrappe rengøringsmidler, da de kan frembringe pletter, striber eller gøre dørens overflade mat.
- Rengør ovnens ydervægge med en fugtig klud.
- For at undgå, at funktionsdelene inde i mikrobølgeovnen beskadiges, må du ikke lade vand komme ind i ventilatoråbningerne.
- Fjern regelmæssigt sprøjt og snavs. Rengør døren og vinduet på begge sider, dørtætningerne og de tilstødende dele med en fugtig klud. Der må ikke anvendes skurende rengøringsmidler.
- Hvis ovndøren oses til udenpå eller indeni, skal den tørres af med en blød klud. Det kan ske, hvis mikrobølgeovnen står i et miljø med høj luftfugtighed.
- Rengør også drejetallerkenen regelmæssigt. Vask pladen i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
- Rengør også drejetallerken-ringen og ovndøren regelmæssigt, så der ikke udvikles for meget støj. Tør bunden i mikrobølgeovnen af med et mildt opvaskemiddel. Du kan også vaske drejetallerken-ringen i mildt sæbevand eller i opvaskemaskinen. Når du fjerner drejetallerken-ringen fra bunden af mikrobølgeovnen med henblik på rengøring, skal du sørge for at sætte den korrekt på plads igen bagefter.
- Fjern jævnligt lugt. Stil en dyb mikrobølgeskål, der er fyldt med en kop vand, saft og skal fra en citron, ind i mikrobølgeovnen. Varm op i 5 minutter. Tør grundigt efter, og gnid den helt tør med en blød klud.

- Rengør Crispy-Pan med en fugtig klud og et mildt opvaskemiddel. Den må ikke komme i opvaskemaskinen!
- Hvis det er nødvendigt at skifte pæren i mikrobølgeovnen, skal du overlade det til forhandleren eller kontakte vores serviceafdeling.

## Bortskaffelse



**Smid aldrig mikrobølgeovnen ud sammen med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EF.**

Bortskaf apparatet hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg.  
Følg de aktuelt gældende regler.  
Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

## Garanti og service

På denne mikrobølgeovn får du 3 års garanti fra købsdatoen. Mikrobølgeovnen er produceret omhyggeligt og er inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst serviceafdelingen telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. Kun på denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

Garantien gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for sliddele eller ødelæggelse af skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller akkumulatorer. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

### **DE Schraven**

#### **Service- und Dienstleistungs GmbH**

Gewerbering 14

47623 Kevelaer, Germany

Tlf.: +49 (0) 180 5 008107

(14 ct/min. fra det tyske fastnet,

evt. andre priser fra mobilnettet)

Fax: +49 (0) 2832 3532

E-mail: support.de@kompernass.com

### **AT Kompernaß Service Österreich**

Rittenschöber KG

Gmundner Strasse 10

A-4816 Gschwandt

Tlf.: +43 (0)7612 6260516

Fax: +43 (0) 7612 626056

E-mail: support.at@kompernass.com

## Importør

KOMPERNASS GMBH  
Burgstrasse 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

## Tips

### Nedfrysning og optøning – sådan gør du ...

Mikrobølgeovnen er ideel til ensartet og hurtig optøning af dybfrostmad. Valget af watteffekt, optønings- og hviletider er afhængigt af madvarens sammensætning og mængde.

Mikrobølger trænger altid ind i madvaren udefra. Derfor kan helt store stykker ikke tøs op helt ind til midten, da de yderste lag i så fald kan begynde at koge.

Den rigtige optøning begynder allerede ved nedfrysningen. Frys madvarerne ned, så portionerne er så små og flade som muligt og passer til din husholdning. Tænk også på størrelsen for de forskellige skåle eller tallerkener, som du senere vil optø dybfrostvarerne med i mikrobølgeovnen.

I den nedenstående optøningstabel har vi samlet optøningstiderne for nogle almindelige fødevarer. Udover tids- og mængdeangivelser finder du også den såkaldte "hviletid". Den er beregnet som temperaturudligningstid, hvor den tilbageværende varme i de optøede lag ledes ind i midten til de endnu frosne lag. Lad dybfrostvarerne blive i den slukkede mikrobølgeovn i denne hviletid eller uden for ovnen.

Der kan forekomme afvigelser fra de angivne værdier. Disse afvigelser skyldes fødevarernes forskellige faktorer.

Brug de integrerede optøningsfunktioner. Se kapitlet "Optøning efter vægt" og "Optøning efter tid".

| Fødevarer        | Rundstykker/småbrød |
|------------------|---------------------|
| Vægt / mængde    | 50 g/2 stk.         |
| Optøningstid     | Ca. 1 min.          |
| Hviletid         | --                  |
| Anvisninger/tips | --                  |

| Fødevarer        | Brød       |
|------------------|------------|
| Vægt / mængde    | 500 g      |
| Optøningstid     | 8–10 min.  |
| Hviletid         | 10–20 min. |
| Anvisninger/tips | --         |

| Fødevarer        | Flødetærter           |
|------------------|-----------------------|
| Vægt / mængde    | 400–800 g             |
| Optøningstid     | 8–12 min.             |
| Hviletid         | 90–120 min.           |
| Anvisninger/tips | Kager tøs kun lidt op |

| Fødevarer        | Smør                                             |
|------------------|--------------------------------------------------|
| Vægt / mængde    | 250 g                                            |
| Optøningstid     | Ca. 1 min.                                       |
| Hviletid         | 20–30 min.                                       |
| Anvisninger/tips | Fjern emballagen, og læg smørret på en tallerken |

| Fødevarer        | Ost (stykke)                                     |
|------------------|--------------------------------------------------|
| Vægt / mængde    | 500 g                                            |
| Optøningstid     | 5–6 min.                                         |
| Hviletid         | 60–90 Min.                                       |
| Anvisninger/tips | vend madvaren én gang, når den halve tid er gået |

| Fødevarer        | Pølsepålæg                                                                                      |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vægt / mængde    | 200 g                                                                                           |
| Optøningstid     | ca. 3 min.                                                                                      |
| Hviletid         | 10–15 Min.                                                                                      |
| Anvisninger/tips | vend pålægget efter den halve tid, og skil skiverne forsigtigt ad med kniven, før tiden er gået |

| Fødevarer        | Jordbær                                                                                           |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vægt / mængde    | 250 g                                                                                             |
| Optøningstid     | Ca. 8 min.                                                                                        |
| Hviletid         | 5–10 min.                                                                                         |
| Anvisninger/tips | Optø jordbær eller anden frugt i en skål med låg. Rør forsigtigt rundt, når den halve tid er gået |

I forbindelse med optøning af kød, fjerkræ og fisk bedes du læse kapitlet "Optøning efter vægt".

### Tilberedning – sådan gør du ...

- Ved tilberedning af madvarer skal du altid anvende en form med låg, som er egnet til mikrobølgeovne (medmindre andet er angivet). Tilberedningstiden er baseret på fødevarer med køleskabstemperatur. Optø først de madvarer, der skal tilberedes.

**i Bemærk:** For dybfrosne grønsager ( $-18^{\circ}\text{C}$ , ca. 100–1000 g) kan optøningstiden være mellem 5 og 15 minutter. Følg anvisningerne på emballagen. Gør grønsagerne klar ved at vaske og skrælle dem.

**Tilberedningsanvisningerne er vigtige**

- Følg altid de forskellige tilberedningsanvisninger. Mens nogle levnedsmidler kræver tilsætning af væske (ved grønsager som regel 12 spiseske pr. 100 g), tilsættes der ikke væske til f.eks. agurker, løg, svampe og spinat. Andre fødevarer skal derimod røres rundt i mindst en gang.

**Overhold hviletiderne.**

- Særligt vigtig er den såkaldt "hviletid" lige som ved optøningen. Temperaturudligningen og den dermed forbundne efterkogning skal altid vare 5 til 10 minutter.
- Lad maden ligge i den slukkede mikrobølgeovn i denne hvileperiode eller eventuelt uden for ovnen.
- Grønsagerne kan krydres efter hviletiden, eller der kan tilsættes noget smør.
- Vedrørende retter i fad eller dybfrosne færdigretter kan du læse tiderne for tilberedning i mikrobølgeovn på emballagen.
- Oplysningerne i nedenstående tabel skal kun opfattes som vejledende.

| Fødevarer                    | Kogte kartofler                                                                                           |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vægt / mængde                | 250 g                                                                                                     |
| Tilsætning af væske          | 3 spsk. vand                                                                                              |
| Watt/effekt                  | 600 Watt                                                                                                  |
| Tilberedningstid i minutter. | ca. 5 min.                                                                                                |
| Tilberednings - anvisninger  | stykkerne skal så vidt muligt have samme størrelse - hæld vandet fra, så snart tilberedningstiden er gået |

| Fødevarer                    | Nudler                                                                                                  |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vægt/mængde                  | 125 g                                                                                                   |
| Tilsætning af væske          | 600 ml vand                                                                                             |
| Watt/effekt                  | 500 Watt                                                                                                |
| Tilberedningstid i minutter. | ca. 5 min.                                                                                              |
| Tilberednings - anvisninger  | Varm først vandet op ved 800 W til kogepunktet (ca. 7 min.), tilsæt nudlerne, og kog dem møre uden låg. |

| Fødevarer                    | Ris                                                                |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Vægt / mængde                | 100 g                                                              |
| Tilsætning af væske          | 300 ml vand                                                        |
| Watt/effekt                  | 600 Watt                                                           |
| Tilberedningstid i minutter. | ca. 3 - 4 min.                                                     |
| Tilberednings - anvisninger  | Trækketiden er afhængig af rissorten. Naturris skal trække længere |

| Fødevarer                    | Blomkål                            |
|------------------------------|------------------------------------|
| Vægt / mængde                | 400 g                              |
| Tilsætning af væske          | 4 spsk. vand                       |
| Watt/effekt                  | 600 Watt                           |
| Tilberedningstid i minutter. | ca. 6 - 7 min.                     |
| Tilberednings - anvisninger  | Værdierne gælder også for broccoli |

| Fødevarer                    | Ærter          |
|------------------------------|----------------|
| Vægt / mængde                | 300 g          |
| Tilsætning af væske          | 3 spsk. vand   |
| Watt/effekt                  | 600 Watt       |
| Tilberedningstid i minutter. | ca. 3 - 4 min. |
| Tilberednings - anvisninger  | --             |

| Fødevarer                    | Spinat                         |
|------------------------------|--------------------------------|
| Vægt / mængde                | 500 g                          |
| Tilsætning af væske          | --                             |
| Watt/effekt                  | 600 Watt                       |
| Tilberedningstid i minutter. | ca. 6 min.                     |
| Tilberednings - anvisninger  | Tilsæt lidt fløde til spinaten |

| Fødevarer                    | Svampe/<br>champignons       |
|------------------------------|------------------------------|
| Vægt / mængde                | 400 g                        |
| Tilsætning af væske          | --                           |
| Watt/effekt                  | 600 Watt                     |
| Tilberedningstid i minutter. | ca. 5 - 6 min.               |
| Tilberednings - anvisninger  | Tilsæt lidt smør før kogning |

| Fødevarer                    | Fiskefilet                                                          |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Vægt / mængde                | 400 - 600 g                                                         |
| Tilsætning af væske          | Se anvisning                                                        |
| Watt/effekt                  | 500 Watt                                                            |
| Tilberedningstid i minutter. | ca. 8 - 12 min.                                                     |
| Tilberednings - anvisninger  | tilsæt 1 spiseske vand, citron, bouillon eller vin pr. 100 g fisk 1 |

## Grillning – sådan gør du ...

- Brug altid metalstativet ❶ til grillning. Stil endvidere en stor varmeresistent tallerken under metalstativet ❶. På den måde opfanges stegesoft/fedt, afkog og snavs, hvis maden sprøjter.
- Grillfunktionen er f. eks. egnet til tynde skiver kød, fisk, frikadeller, kødspyd, små pølser eller kyllingestykker. Du kan også lune toastbrød eller rundstykker med grillen (læs også under "Tips") og lave gratinerede toasts (f.eks. Hawaii).
- Du kan vælge grillfunktionen direkte, men du kan også vælge nogle fødevarer ved hjælp af genvejsknapperne med menubillederne.
- Til nogle fødevarer kan der anvendes kombineret stegning og grillning ved tilberedelsen. Ved de to mulige funktioner foretages tilberedning og grillning automatisk med en passende varighed. Læs også kapitlet "Grill/kombi-tilberedning".
- Klargør de fødevarer, du vil grille, præcist som du plejer. Skrab for eksempel først skællene af fisken, og rens den. Gnid fjerkræ med krydderier, og tilbered altid kyllingelår først på skindsiden.
- Vend maden efter den førstnævnte tilberedningstid.

Den nævnte værdi 1 svarer til tiden til den første side, værdi 2 til den anden, efterfølgende side

**❶ Bemærk:** Indtast de to tider for første og anden side hver for sig.

Der kan forekomme afvigelser i forhold til værdierne, som nævnes efterfølgende. Det skyldes forskellige faktorer (som f.eks. temperatur, form), der gælder for fødevarerne.

| Fødevarer            | 2 kalkunsteaks<br>400 g/stk. |
|----------------------|------------------------------|
| Funktion             | Grill                        |
| Tid (1. side) i min. | ca. 12 min.                  |
| Funktion             | Grill                        |
| Tid (2. side) i min. | ca. 10 min.                  |

| Fødevarer            | 2 kyllingelår<br>500 g |
|----------------------|------------------------|
| Funktion             | Grill                  |
| Tid (1. side) i min. | ca. 8 min.             |
| Funktion             | Grill                  |
| Tid (2. side) i min. | ca. 7 min.             |

| Fødevarer            | 2 grillspyd 400 g |
|----------------------|-------------------|
| Funktion             | Grill             |
| Tid (1. side) i min. | ca. 12 min.       |
| Funktion             | Grill             |
| Tid (2. side) i min. | ca. 12 min.       |

| Fødevarer            | 2 foreller 400 g |
|----------------------|------------------|
| Funktion             | Kombi 2          |
| Tid (1. side) i min. | ca. 8 min.       |
| Funktion             | Grill            |
| Tid (2. side) i min. | ca. 7 min.       |

| Fødevarer            | 4 frikadeller 600 g |
|----------------------|---------------------|
| Funktion             | Kombi 2             |
| Tid (1. side) i min. | ca. 12 min.         |
| Funktion             | Grill               |
| Tid (2. side) i min. | ca. 8 min.          |

| Fødevarer            | 2 nakkekoteletter 600 g |
|----------------------|-------------------------|
| Funktion             | Grill                   |
| Tid (1. side) i min. | ca. 15 min.             |
| Funktion             | Grill                   |
| Tid (2. side) i min. | ca. 13 min.             |

### Egnet køkkenudstyr

Til opthøning, tilberedning osv. skal du altid bruge forme eller skåle, som egner sig til mikrobølgeovn. I de fleste tilfælde kan der også bruges glasforme til tilberedningen. Anskaf så vidt muligt mikrobølgeudstyr i forskellige størrelser med låg.

### Opbagning af rundstykker, så de bliver sprøde

Med grillfunktionen i din mikrobølgeovn kan du varme rundstykker, så de bliver sprøde. Fugt rundstykkerne med lidt vand, før de varmes. Bag rundstykkerne i ca. 2 minutter, afhængigt af mængde og type. For at rundstykkerne også skal blive "ovnfriske" indefra, anbefaler vi, at man efter den første grillning skærer rundstykkerne over og bager dem i yderligere et minut; derefter vendes de og bages i endnu et minut.

## Opskriftsforslag

### Pizza

#### Ingredienser:

300 g færdigdej  
 200 g tomat, presset gennem en sigte  
 150 g fyld (efter smag og behag, f.eks. skinke, salami, svampe)  
 50 g revet ost  
 Krydderier: Basilikum, oregano, timian, salt, peber

#### Tilberedning:

Tilbered dejen efter producentens anvisninger. Rul dejen ud i en størrelse, der passer til Crispy-Pan. Smør Crispy-Pan'en lidt, og læg pizzabunden på. Prik nogle huller i dejen. Fordel tomaterne sammen med krydderierne på pizzabunden. Læg det ønskede fyld på. Dæk til sidst pizzaen med ost. Anbring pizzaen på metalstativet midt på drejetallerkenen, og bag den på indstillingen "Frisk pizza" (P-3).

## Løgsuppe gratineret med ost

### Ingredienser til 4 portioner:

300 g løg  
30 g smør, salt, hvid peber,  
500 ml bouillon  
125 ml tør hvidvin  
2 skiver ristet brød  
2 skiver Gouda, ung

### Tilberedning:

Skræl løgene, og skær dem i ringe. Kom ringene i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn, sammen med smør og peber, hæld bouillon på, og tilbered det under låg ved 800 watt i ca. 12-15 minutter.

Tilsæt derefter hvidvinen, og smag suppen til.

Skær nu det ristede brød i små terninger.

Fordel løgsuppen i 4 suppeskåle, og fordel brødterningerne i dem. Læg en halv skive ost oven på hver skål.

Anbring de 4 skåle på drejetallerkenen, og gratinér suppen med grillfunktionen i ca. 10 minutter.

## Linsesuppe

### Ingredienser:

200 g tørrede linser  
50 g stribet flæsk  
125 g bugflæsk  
1 suppevisk  
500 ml vand  
1 laurbærblad  
250 g kartofler  
2 røgede pølser  
Krydderier: salt, peber, eddike, sukker

### Tilberedning:

Læg linserne i blød natten over i rigeligt vand.

Skræl og vask suppevisken, og skær den i små stykker.

Skær kødet og flæsken i terninger. Kom de afdrypede linser i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn, sammen med 500 ml vand og kødet, flæsken, suppevisken og laurbærbladet.

Lad det koge med låg på ved 600 watt i 10-12 minutter. Skræl og skyl imens kartoflerne, skær dem i tern, og skær pølsen i skiver. Kartoffelstykkerne og pølseskiverne kommes i gryden og blandes godt sammen. Kog det med låg på ved 500 watt i ca. 18 minutter. Smag derefter til med krydderier.

## Blomkål gratineret med ost

### Ingredienser:

500 g rensset blomkål  
250 ml vand  
Salt  
1 spsk. madstivelse  
2 æggeghvider  
2 æggeblommer  
200 ml fløde  
2 spsk. purløg,  
1 knivspids cayennepeber  
150 g rå skinke (mager)  
50 g revet emmentaler

### Tilberedning:

Del blomkålen i buketter, og kom dem i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn, sammen med 250 ml vand og salt. Bring det i kog under låg ved fuld effekt på 800 watt i ca. 5 minutter.

Hæld derefter afkoget fra, og stil det til side. Rør nu stivelsen op i fløden, og kom det i afkoget. Kog det ved fuld effekt på 800 Watt i ca. 2 til 3 minutter under jævnlig omrøring.

Æggeblomme, purløg og cayennepeber tilsættes, æggeghviden piskes stiv og blandes forsigtigt i.

Kom nu blomkålen og skinken (i strimler) i en flad form, hæld saucen over, og strø osten på. Bag og gratiner den med grill/kombi "C-1" ved 500 Watt i 18 - 22 minutter.

## Gratin med makaroni, hakket kød og broccoli

### Ingredienser:

150 g makaroni, 500 ml vand  
1 tsk. salt, 1 løg, 1 fed hvidløg  
20 g smør, 300 g hakket "kalv og flæsk"  
1 pk. tomatpuré med krydderier (ca. 350 g)  
400 g broccoli, 4 spsk. vand  
1 bæger creme-fraiche (200 g)  
150 g Goudaskiver, mellemlagret  
Krydderier: salt, peber

### Tilberedning:

Kom 500 ml vand i en mikrobølgeegnet skål sammen med 1 tsk. salt, sæt låg på og lad det koge ved fuld effekt på 800 watt i ca. 10 minutter. Tilsæt derefter makaronierne, og kog dem ved 600 watt i 3-5 minutter og ved 300 watt i ca. 3-5 minutter mere. Hæld makaronierne i en si og lad dem dryppe af. Svits nu løgene og hvidløgsfedet sammen med smørret i en mikrobølgeegnet skål ved 600 watt i ca. 4-5 minutter. Tilsæt derefter det hakkede kød og tomatpuréen - lad det hele koge i 8-10 minutter ved 600 watt. Rør 3/4 bæger creme-fraiche i, og smag til med salt og peber. Vask broccolien, og gør den i stand, og læg den i en skål, som egner sig til mikrobølgeovn, med 4 spiseskefulde vand. Lad den koge under låg ved 800 watt i ca. 5 minutter, og lad den derefter dryppe af. Kom makaronien, grønsagerne og kødsovsen i en gratinform, og bland det godt. Fordel den sidste 1/4 af creme-fraichen derover, og dæk det hele med osteskiver. Bag, og gratiner den med grill/kombi "C-2" ved 500 Watt i ca. 16-18 minutter.

## Champignon-svinekotelet i krydret paprikasauce

### Ingredienser:

4 svinekoteletter à ca. 150 g  
350 g hvide champignons  
150 g bacon i tern  
400 ml fløde  
2 spsk. tomatpuré  
Krydderier: salt, peber, paprika

### Tilberedning:

Krydr svinekoteletterne, og læg dem i et fladt fad. Rens champignonerne, halvér dem og tilsæt dem til koteletterne i fadet sammen med baconet. Rør fløden, tomatpuréen og paprikaen sammen i en mikrobølgeegnet skål, og varm det ved 600 watt i ca. 5–6 minutter. Hæld derefter sovsen over svinekoteletterne. Bag og gratinér den med grill/kombi "C-2" ved 300 Watt i 20–22 minutter.

## Kartoffelgratin

### Ingredienser:

1000 g kartofler  
Fetstof (til smøring af formen)  
2 spsk. rasp  
200 ml fløde  
50 g revet emmentaler  
Smør (-klatter)  
Krydderier: salt, peber

### Tilberedning:

Skræl og vask kartoflerne, og skær dem derefter i tynde skiver, som krydres. Smør formen, fordel kartoffelskiverne i formen, og hæld fløden over. Drys med ost og rasp, og fordel nogle smørklatter på overfladen. Gratiner med grill/kombi „C-1" ved 500 watt i ca. 20 minutter.

## Hønsfrikassé

### Ingredienser:

1 kylling (ca. 1000 g)  
300 g champignons  
500 g asparges  
250 ml Instant-bouillon  
100 ml fløde  
2 pakker hvid sovs (Instant)  
1 spsk. hvidvin  
Krydderier: salt, peber, muskat

### Tilberedning:

Drys kyllingen med salt, og kom den i en mikrobølgeegnet skål. Tilbered den under låg ved 800 watt i ca. 16–18 minutter. Rens og halvér champignonerne, skræl aspargserne, og skær dem i 2 til 3 cm lange stykker. Fjern skind og knogler fra den kogte kylling, og skær kødet i passende stykker. Kom bouillon, kyllingekød, asparges og champignoner i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn. Opvarm under låg ved 600 watt i ca. 13–15 minutter under jævnlig omrøring. Rør fløden og sovsepulveret i, og varm videre ved 600 watt i ca. 5–6 minutter mere. Smag til med hvidvin, salt, peber og muskat.

## Grøn kyllingegryde

### Ingredienser:

400 g kyllingebryst  
1 lille squash  
1 lille, grøn peber  
125 ml instant-hønsebouillon  
200 g løg  
150 g kålrabi  
150 g knoldselleri  
2 spsk. crème fraîche  
50 g friskost med krydderier

### Tilberedning:

Rens og vask grønsagerne. Skær løget i ringe og kålrabi og selleri i tynde skiver. Lad det dampe i en form med låg, som egner sig til mikrobølgeovn, ved 600 Watt i ca. 6–8 minutter. Skær kyllingebrystet i små stykker, squashen i halve skiver og peberen i tern, og kom dem sammen med den varme hønsebouillon ned til de andre ingredienser i formen. Opvarm under låg ved 600 watt i ca. 12–15 minutter under jævnlig omrøring. Rør til sidst crème fraîche og den friske ost i.

## Mel- eller kødboller

### Ingredienser til 4 boller:

4 skiver franskbrød  
1/2 tsk. salt  
150 ml mælk  
40 g smør  
3 æg  
2–3 spsk. rasp  
2–3 spsk. hakket persille  
30 g skinkekød i tern (til kødboller!)

### Tilberedning:

Skær franskbrødet i små stykker, og drys dem med salt. Opvarm mælken i en form, som er egnet til mikrobølgeovn (ved 800 watt i ca. 2–4 minutter), hæld mælken over franskbrødet, og lad det hele stå i ca. 15 minutter.

Pisk smør og æg luftigt, tilsæt det opblødte franskbrød sammen med rasp og persille, og ælt det hele sammen til en dej (bemærk: til kødboller skal skinke-ternene æltes med).

Fugt hænderne, og form 4 lige store boller, som du efterfølgende dypper kortvarigt i koldt vand. Varm dem under låg ved 500 Watt i ca. 6–8 minutter, så er de klar til servering.

## Hvid sovs

### Ingredienser:

40 g mel  
30 g smør  
250 ml Instant-bouillon  
250 ml mælk  
Krydderier: Salt, hvid peber, sukker

### Tilberedning:

Kom mel, smør, den varme bouillon og mælk i en mikrobølgeegnet form, bland ingredienserne godt, og varm dem op ved fuld effekt på 800 watt i ca. 4-5 minutter under lejlighedsvis kraftig omrøring. Kog derefter videre ved kun 300 watt i ca. yderligere 4-5 minutter. Rør grundigt igen, og smag til med krydderierne.

## Vaniljesauce

### Ingredienser:

250 ml mælk  
Korn af 1/2 vaniljestang  
250 ml fløde  
2 spsk. stivelse  
3 spsk. sukker  
1 æggeblomme

### Tilberedning:

Rør mælk, vaniljekorn, fløde, stivelse og sukker sammen i en form, der er egnet til mikrobølgeovn. Kog det ved 800 watt i ca. 4-5 minutter, rør rundt af og til. Rør den færdige sovs godt igennem, og jævn den med æggeblomme.

## Risengrød

### Ingredienser:

250 g grødris  
1 l mælk  
1 tsk. smør  
40 g sukker, kanel og sukker (til påstrøning) eller frugtkompot  
Krydderi: salt

### Tilberedning:

Kom grødris, mælk, en knivspids salt, smør og sukker i en stor form, der er egnet til mikrobølgeovn. Kog det under låg ved fuld effekt på 800 watt i ca. 10-12 minutter, rør rundt, og lad det koge færdig ved 100 watt i ca. 20-22 minutter. Lad derefter grøden stå i nogle minutter, rør den igennem, og drys efter smag med kanel og sukker, eller server frugtkompot til.

## Rødgrød (med jordbær og hindbær)

### Ingredienser:

250 g dybfrosne jordbær  
250 g dybfrosne hindbær  
1 lille brev vaniljesukker  
2 spsk. sukker  
2 spsk. stivelse

### Tilberedning:

Rør først stivelsen ud i 3 spsk. vand. Kom frugten i en mikrobølgeegnet form, og tøm den op/opvarm den under låg ved fuld effekt på 800 watt i ca. 6-8 minutter. Mas frugten, og kom vaniljesukker og den udrørte stivelse i. Rør det grundigt igennem, og kog det færdigt under låg ved 600 watt i ca. 6-8 minutter. Kom derefter grøden i dessertskåle, og lad den køle af.

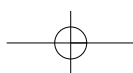
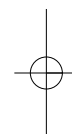
Servér grøden med vaniljesaucen ...

### **Velbekomme!**

Opskrifter uden garanti. Alle ingrediens- og tilberedningsoplysninger er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer. Vi ønsker dig god fornøjelse og siger velbekomme!

## Stikordsregister

Ærter 118  
Automatisk menu 109  
Automatisk opvarmning 99  
Betjeningspanelets knapper/drejeknap 99  
Blomkål 118, 122  
Børnesikring 112  
Brød 115, 121  
Crispy-Pan 99, 105, 106, 110, 111, 114, 120  
Drejeknap 99  
Drejetallerken 99, 106, 113  
Drejetallerken-ring 99  
Drikkevarer 102, 109, 110  
Dybfrostmad 115  
Effekt 99, 107, 108, 109, 112, 117, 118, 122, 125  
Energisparefunktion 113  
Fisk 110, 111, 112, 116, 118, 119  
Fiskefilet 118  
Fjerkræ 109, 110, 111, 112, 116, 119  
Foreller 120  
Forretter 109, 110  
Forudindstillinger 108  
Frikadeller 111, 119, 120  
Grill-funktion 111  
Grill/kombi 99, 108, 111, 119, 122, 123  
Hukommelse 99, 108  
Hukommelsesfunktion 108  
Hviletider 115  
Indstilling af 12-timers-indstilling 105  
Indstilling af 24-timers-indstilling 105  
Jordbær 116, 125  
Kartofler 101, 102, 110, 111, 117, 121, 123  
Kødspyd 119  
Kogte kartofler 117  
Køkkenredskaber 102, 103  
Køkkenudstyr 120  
Kyllingelår 119  
Lynstart 99, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113  
Magnetkontrol-beskyttelsesfunktion 113  
Metalstativ 99, 105, 106  
Mikrobølgeeffekt 108  
Mikrobølgestråler 103  
Mikrobølgestråling 100  
Minutur 99, 106  
Nakkekoteletter 120  
Nudler 117  
Opskriftsforslag 120  
Optøning efter vægt 111, 112, 115, 116  
Ost 116, 120, 121, 122, 123, 124  
Pizza 99, 110, 111, 112, 120  
Pølser 101, 111, 112, 119, 121  
Rengøring og vedligeholdelse 113  
Ris 118  
Signalfunktion 113  
Slet/stop 99, 107, 109, 112  
Smør 116, 117, 118, 120, 121, 122, 123, 124, 125  
Spinat 117, 118  
Start/lynstart 99, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113  
Svampe 117, 118, 120  
Tilberedning 99, 104, 106, 107, 108, 109, 111, 116, 117, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125  
Tilberedningstid 106, 108, 109, 111, 117, 118, 119  
Ur 99, 100, 105, 112, 113  
Vægtautomatik 99, 111



| <b>SPIS TREŚCI</b>                                                              | <b>STRONA</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Wstęp</b>                                                                    | <b>131</b>    |
| Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem                                           | 131           |
| Zakres dostawy                                                                  | 131           |
| Wykaz elementów                                                                 | 131           |
| Przyciski/pokrętła pola obsługi                                                 | 131           |
| Dane techniczne                                                                 | 132           |
| <b>Bezpieczeństwo</b>                                                           | <b>132</b>    |
| Środki ostrożności mające na celu unikanie częstego kontaktu z energią mikrofal | 132           |
| Ważne wskazówki bezpieczeństwa                                                  | 132           |
| Wskazówki dotyczące uziemienia/prawidłowe zainstalowanie                        | 135           |
| Zakłócenia radiowe innych urządzeń                                              | 136           |
| Ustawianie urządzenia                                                           | 136           |
| <b>Czynności przygotowawcze przed pierwszym uruchomieniem</b>                   | <b>136</b>    |
| Główne zasady obowiązujące w trakcie gotowania w kuchence mikrofalowej          | 136           |
| Używanie odpowiednich naczyń do gotowania                                       | 137           |
| <b>Opis funkcji</b>                                                             | <b>138</b>    |
| Ustawianie godziny                                                              | 138           |
| Ustawianie trybu 12 godzinnego                                                  | 138           |
| Ustawianie trybu 24 godzinnego                                                  | 138           |
| Ustawianie czasomierza kuchennego                                               | 138           |
| <b>Praca</b>                                                                    | <b>138</b>    |
| Gotowanie w kuchence mikrofalowej                                               | 139           |
| Szybki start                                                                    | 140           |
| Funkcja pamięci                                                                 | 140           |
| Wybieranie ustawień preselekcyjnych                                             | 141           |
| Menu trybu automatycznego                                                       | 141           |
| Funkcja grillowania                                                             | 143           |
| Gotowanie z użyciem funkcji grill/kombi                                         | 144           |
| Rozmrażanie z ustawianiem ciężaru                                               | 144           |
| Rozmrażanie z ustawianiem czasu                                                 | 145           |
| Funkcje odczytu                                                                 | 145           |

|                                                            |            |
|------------------------------------------------------------|------------|
| Zabezpieczenie przed dziećmi                               | 145        |
| Funkcja oszczędności energii                               | 145        |
| Funkcja ochrony kontroli magnetycznej                      | 146        |
| Funkcja sygnału dźwiękowego                                | 146        |
| <b>Czyszczenie i pielęgnacja</b>                           | <b>146</b> |
| <b>Utylizacja</b>                                          | <b>147</b> |
| <b>Gwarancja i serwis</b>                                  | <b>147</b> |
| <b>Importer</b>                                            | <b>147</b> |
| <b>Porady</b>                                              | <b>148</b> |
| Mrożenie i rozmrażanie – tak to się odbywa ...             | 148        |
| Gotowanie – tak to się odbywa ...                          | 149        |
| Grillowanie – tak to się odbywa ...                        | 152        |
| <b>Propozycje przepisów</b>                                | <b>154</b> |
| Pizza                                                      | 154        |
| Zupa cebulowa zapiekana z serem                            | 154        |
| Zupa z soczewicy – Eintopf                                 | 155        |
| Kalafior zapiekany z serem                                 | 155        |
| Zapiekanka z makaronu z mięsem i brokułami                 | 156        |
| Filet wieprzowy z pieczarkami w pikantnym sosie paprykowym | 156        |
| Zapiekanka z ziemniaków                                    | 157        |
| Potrawka z kurczaka                                        | 157        |
| Kura z warzywami                                           | 158        |
| Knedle                                                     | 158        |
| Sosy jasne                                                 | 159        |
| Sos waniliowy                                              | 159        |
| Ryż na mleku                                               | 159        |
| Rote Grütze (z truskawkami i malinami)                     | 160        |
| <b>Indeks</b>                                              | <b>161</b> |

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją w do późniejszego korzystania. Oddając urządzenie nowemu użytkownikowi przekaz mu również instrukcję obsługi.

# MIKROFALÓWKA KH 1106

## Wstęp

### Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie służy do podgrzewania i przyrządzania artykułów spożywczych zgodnie z przedstawionym opisem.

Każda zmiana w zakresie urządzenia jest uznawana za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem i grozi odniesieniem poważnych obrażeń. Producent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności w przypadku powstania szkody, wynikającej z użytkowania urządzenia w sposób całkowicie niezgodny z przeznaczeniem. To urządzenie nie nadaje się do zastosowania komercyjnego.

### Legenda

 **Uwaga!** Ostrzeżenia przed uszkodzeniami urządzenia.

 **Niebezpieczeństwo** Ostrzeżenie przed odniesieniem obrażeń!

 **Wskazówka!** Wskazówki i porady, które warto wykorzystać w pracy z kuchenką mikrofalową.

### Zakres dostawy

Przed uruchomieniem sprawdzić zakres dostawy pod kątem kompletności wszystkich elementów i ewentualnych uszkodzeń.

- 1 kuchenka mikrofalowa, model KH 1106
- 1 pierścień talerza obrotowego
- 1 talerz obrotowy
- 1 podstawka metalowa do grillowania
- 1 Crispy-Pan
- 1 Instrukcja obsługi

### Wykaz elementów

- ❶ otwór wentylacyjny
- ❷ talerz obrotowy
- ❸ pierścień talerza obrotowego
- ❹ wyświetlacz
- ❺ pole obsługi
- ❻ blokada drzwi
- ❼ okienko
- ❽ uchwyt
- ❾ podstawka metalowa do grillowania
- ❿ Crispy-Pan

### Przyciski/pokrętła pola obsługi

- ❶ przycisk automatyki wagowej
- ❷ przycisk pizza
- ❸ w polu przycisków wybierania preselekcyjnego funkcji gotowania za pomocą przycisków ❶ i ❷ jest dostępnych 11 funkcji gotowania
- ❹ przycisk autopodgrzewania
- ❺ przycisk ustawień preselekcyjnych
- ❻ przycisk grill/kombi
- ❼ przycisk czasomierza kuchennego
- ❽ przycisk usuń/stop
- ❾ przycisk moc
- ❿ przycisk pamięć
- ❶ pokrętło
- ❷ przycisk start/szybki start
- ❸ przycisk godzina
- ❹ przycisk rozmrażania



Ten symbol na urządzeniu ostrzega przed niebezpieczeństwem poparzenia.

### Dane techniczne

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Napięcie znamionowe:         | 230 V ~ 50 Hz |
| Moc maksymalna               |               |
| Kuchenka mikrofalowa:        | 800 W         |
| Grill:                       | 1000 W        |
| Maksymalny pobór mocy:       | 1300 W        |
| Pojemność:                   | ok. 20 l      |
| Średnica talerza obrotowego: | 270 mm        |

### Bezpieczeństwo

#### Środki ostrożności mające na celu unikanie częstego kontaktu z energią mikrofal

- Nie próbuj używać urządzenia przy otwartych drzwiach, ponieważ praca przy otwartych drzwiach może prowadzić do kontaktu ze szkodliwą dawką promieniowania mikrofal. Ważne jest również, aby nie wyważać ani nie manipulować przy blokadach zabezpieczających.
- Między częścią frontową urządzenia a drzwiami nie wolno niczego zakleszczać, a także należy uważać, aby zanieczyszczenia lub pozostałości po środkach czyszczących nie zbierały się na powierzchni uszczelnień.

**⚠ Ostrzeżenie:** Nie używaj uszkodzonej kuchenki mikrofalowej. Szczególnie ważne jest, aby drzwi zamykały się poprawnie oraz aby nie doszło do uszkodzenia:

- drzwi (skrzywione),
- zawiasów i blokad (złamane i poluzowane),

- uszczelkę drzwi i powierzchni uszczelniających.

- W celu dokonania nowych ustawień lub naprawy, urządzenie oddawać do autoryzowanych punktów serwisowych.

### Ważne wskazówki bezpieczeństwa

W trakcie korzystania z urządzeń zasilanych elektrycznie obowiązuje przestrzeganie elementarnych zasad bezpieczeństwa, wśród nich znajdują się następujące:

- Nie zezwalaj na użytkowanie tosterka przez osoby (w tym dzieci) upośledzone umysłowo lub fizycznie lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia w bezpiecznym użytkowaniu urządzeń, bądź jeśli nie zostały one uprzednio odpowiednio poinstruowane lub przeszkolone. Poinformuj dzieci o zagrożeniach związanych z użytkowaniem urządzenia i nie pozwól dzieciom bawić się urządzeniem.

**⚠ Niebezpieczeństwo:** Aby ograniczyć ryzyko poparzenia, porażenia prądem elektrycznym, spowodowania pożaru, odniesienia obrażeń lub bezpośredniego kontaktu z promieniowaniem mikrofal:

Przed rozpoczęcie użytkowania zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami.

- Korzystaj z urządzenia wyłącznie w zakresie zgodnym z przeznaczeniem oraz zgodnie z opisem znajdującym się w instrukcji obsługi. Nie stosuj żadnych żrących substancji chemicznych. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona specjalnie do podgrzewania, gotowania, grillowania lub suszenia produktów spożywczych. Nie nadaje się ona natomiast do użycia w przemyśle i badaniach laboratoryjnych.
- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- Nie włączaj nigdy pustego urządzenia.

- Nie używaj urządzenia, jeśli doszło do uszkodzenia kabla lub wtyczki zasilania, bądź urządzenie działa nieprawidłowo lub uległo uszkodzeniu wzgl. zostało upuszczone z wysokości. Wymianę lub naprawę uszkodzonego przewodu lub wtyczki należy zlecać wyłącznie producentowi lub pracownikom wykwalifikowanego punktu serwisowego.
- Ustaw kuchenkę mikrofalową w taki sposób, aby między urządzeniem a ścianami lub szafkami znajdowała się wolna przestrzeń około 30 cm. Otwory wentylacyjne muszą być zawsze otwarte. Kuchenka mikrofalowa nie została przystosowana do zabudowania szafkami kuchennymi.
- Do podłączenia kuchenki mikrofalowej do prądu używaj napięcia 230 V, 50 Hz oraz gniazdka z bezpiecznikiem 16 A. Zaleca się wykonanie oddzielnego obwodu prądu do zasilania kuchenki mikrofalowej.
- Jeśli nie jesteś pewien, w jaki sposób należy podłączyć kuchenkę mikrofalową, skorzystaj z porady fachowca.
- Nie stawiaj urządzenia w miejscach zwiększonej wilgotności lub tam, gdzie gromadzi się wilgoć.
- Nie pozostawiaj kuchenki mikrofalowej bez nadzoru podczas podgrzewania opakowań plastikowych lub papierowych.
- Nie podgrzewaj w mikrofalówce poduszek wypełnionych ziarnami, pestkami ani żelam. Niebezpieczeństwo pożaru!
- W pobliżu kuchenki mikrofalowej lub jej otworów wentylacyjnych nie stawiaj żadnych łatwopalnych materiałów.
- Z wszystkich podgrzewanych opakowań usuń wszystkie metalowe zamknięcia. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Do przygotowania popcornu stosuj wyłącznie torebki do popcornu przystosowane do przygotowania w kuchenke mikrofalowej.
- Nie używaj kuchenki mikrofalowej do przechowywania produktów spożywczych i innych przedmiotów.
- Przed uruchomieniem kuchenki mikrofalowej sprawdź zaprogramowane ustawienia.
- Pod żadnym względem nie zdejmuj obudowy kuchenki mikrofalowej.
- Nigdy nie wlewaj żadnych cieczy do otworów wentylacyjnych ani do blokad zabezpieczających drzwi. Jeśli jednak ciecz przedostanie się w te miejsca, wyłącz natychmiast kuchenkę mikrofalową i wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Przekaż kuchenkę mikrofalową do wykwalifikowanego punktu naprawczego.
- Nigdy nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych ani do blokad zabezpieczających drzwi.
- W celu wymiany oświetlenia we wnętrzu kuchenki mikrofalowej, przekaż urządzenie do wykwalifikowanego punktu naprawczego.
- Postępuj ostrożnie podczas podgrzewania cieczy. Stosuj wyłącznie otwarte pojemniki, aby pęcherzyki powietrza mogły się ulatniać.
- Aby nie doprowadzić do gwałtownego wrzenia:
  - Przed podgrzaniem przemieszaj zawartość.
  - Jeśli to możliwe, zawartość do momentu zagotowania mieszaj szklanym przedmiotem.
  - Aby nie dopuścić do niekontrolowanego wykipienia zawartości, po zagotowaniu odczekaj około 20 sekund i dopiero wtedy wyjmij naczynie z kuchenki mikrofalowej.
- Ponacinaj skórkę ziemniaków, kielbasek lub podobnych produktów. Jeśli tego nie uczynisz, produkty mogą wybuchnąć podczas przygotowania w kuchenke.
- Podczas pracy kuchenki mikrofalowej nie pozwól, aby dzieci zbliżyły się do drzwi urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Bezpośrednio po zakończeniu funkcji grillowania, kombi lub automatycznej nie dotykaj drzwi kuchenki mikrofalowej, obudowy, otworów wentylacyjnych, akcesoriów lub sztućców. Te części są bardzo gorące. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekaj do ostygnięcia elementów.

- Wyjaśnij dzieciom zasady bezpiecznego użytkowania kuchenki mikrofalowej i poinformuj je o ewentualnych zagrożeniach.
  - Nie opieraj się o drzwi kuchenki mikrofalowej. Nie używaj kuchenki jako zabawki dla dzieci.
  - Nie dokonuj przebudowy kuchenki mikrofalowej.
  - Nie dotykaj pracującej kuchenki mikrofalowej.
  - Pod rozgrzewający się do wysokich temperatur pojemnik podkładaj talerz żaroodporny, np. z porcelany. Talerz obrotowy do grilla może ulec uszkodzeniu.
  - Nie przekraczaj czasów gotowania podanych przez producenta.
  - Nie używaj naczyń z metalu, ponieważ odbijają one mikrofałe i powodują tworzenie się iskier. Nie wkładaj do kuchenki mikrofalowej puszek blaszanych.
  - Kuchenkę mikrofalową używaj tylko z talerzem obrotowym do grilla.
  - Nie stawiaj żadnych przedmiotów na pracującą kuchenkę mikrofalową.
  - Bezpośrednio po zakończeniu funkcji grillowania, kombi lub menu trybu automatycznego nie wkładaj do kuchenki mikrofalowej plastikowych pojemników. Plastik może się stopić.
  - Na drzwiach kuchenki mikrofalowej lub na obudowie mogą się gromadzić krople wody. Jest to zjawisko normalne i nie jest objawem wadliwego działania kuchenki mikrofalowej.
  - Zwróć uwagę, aby wtyczka była zawsze łatwo dostępna, aby w sytuacji awaryjnej można ją było wyciągnąć z gniazdka.
  - Nie stawiaj kuchenki mikrofalowej w pobliżu innych urządzeń emitujących ciepło, jak np. piekarnik.
  - Wyczyść kuchenkę mikrofalową po przyrządzeniu potraw zawierających dużą ilość tłuszczu, szczególnie, jeśli potrawa była przyrządzana bez przykrywki. Przed przystąpieniem do czyszczenia kuchenki mikrofalowej odczekaj do jej całkowitego ostygnięcia. Na elementach grzewczych grilla nie mogą odkładać się żadne nieczystości, np. tłuszcz.
- Tłuszcz może się rozgrzać do wysokiej temperatury i spowodować zapalenie.
- W kuchence mikrofalowej nie rozmrażaj tłuszczu ani oleju. Tłuszcz lub olej może się zapalić.
  - Osoby posiadające wszczepiony rozrusznik serca powinny przed uruchomieniem kuchenki mikrofalowej skontaktować się z lekarzem, celu uzyskania informacji o grożącym ryzyku.
  - Nie zanurzaj kabla sieciowego ani wtyczki pod wodę ani żadną inną ciecz.
  - Zwracaj uwagę, aby kabel sieciowy nie zwisał nad stołem ani nad powierzchnią roboczą. Dzieci mogą pociągnąć za kabel.
  - Kabel sieciowy trzymaj z dala od źródeł ciepła. Nie zbliżaj ich przed drzwiami kuchenki mikrofalowej. Wysoka temperatura może uszkodzić kabel.
  - Puszki, torebki do popcornu itp. po nagraniu otwieraj zawsze w taki sposób, aby otwór był skierowany od ciała. Ulatniająca się para może prowadzić do poparzeń.
  - Otwierając drzwi kuchenki mikrofalowej nie stawaj bezpośrednio przed urządzeniem. Ulatniająca się para może prowadzić do poparzeń.
- ⚠ Niebezpieczeństwo:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko wtedy, gdy zostały pouczone o istniejących zagrożeniach. Dzieci muszą być dojrzałe na tyle, aby zrozumiały, jakie zagrożenia wynikają z nieprawidłowego użytkowania.
- Aby ograniczyć ryzyko powstania pożaru w kuchence mikrofalowej:  
W wypadku podgrzewania potraw w opakowaniach plastikowych lub torebkach zawsze obserwuj pracę urządzenia, ponieważ opakowanie może się zapalić.
  - Usuń z torebek papierowych i plastikowych klamry z drutu, zanim włożysz opakowanie do kuchenki mikrofalowej.

- Jeśli zauważysz dym, wyłącz urządzenie lub wyciągnij wtyczkę i pozostaw zamknięte drzwi, aby zgasić ewentualne płomienie.
- Nie używaj kuchenki mikrofalowej do przechowywania produktów spożywczych. Do nieużywanej kuchenki mikrofalowej nie wkładaj nigdy artykułów zawiniętych w papier, naczyń i potraw.

**⚠ Uwaga:** Artykuły płynne lub podobne muszą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż w przeciwnym wypadku mogą eksplodować i uszkodzić urządzenie. W wypadku podgrzewania napojów w kuchenke mikrofalowej może dojść do opóźnionego wykipienia w czasie gotowania. Z tego względu należy postępować ostrożnie z naczyniami.

- W kuchenke mikrofalowej nie wolno smażyć. Gorący olej może uszkodzić elementy urządzenia i naczynia oraz spowodować poparzenia skóry.
- W kuchenke mikrofalowej nie można gotować na miękko ani na twardo jajek, ponieważ jajka po zakończeniu gotowania mogą wybuchnąć w kuchenke mikrofalowej. Artykuły spożywcze w grubych skorupkach, takie jak ziemniaki, dynie w całości, jabłka i kasztany jadalne należy przed rozpoczęciem gotowania ponacinać. Zawartość podgrzanego pokarmu w butelkach dla niemowląt należy zamieszać lub wstrząsnąć.

**⚠ Niebezpieczeństwo:** Aby uniknąć poważnym poparzeń niemowląt, przed rozpoczęciem karmienia należy sprawdzić temperaturę przygotowanego pokarmu. Naczynia mogą się nagrzać od gorącej potrawy do tego stopnia, że będzie konieczne chwytanie przez rękawicę. Sprawdź, czy używane naczynia nadają się do użycia w kuchenke mikrofalowej.

**⚠ Niebezpieczeństwo:** Promienie mikrofalowe są niebezpieczne! Wykonanie czynności konserwacyjnych lub naprawczych, które wiążą się ze zdjęciem pokryw chroniących przed kontaktem z promieniowaniem mikrofal, zleć wykwalifikowanemu zakładowi naprawczemu.

**⚠ Niebezpieczeństwo:** Brudne naczynie do gotowania może spowodować zniszczenie powierzchni, co z kolei ma wpływ na skrócenie okresu użytkowania i w pewnych sytuacjach może powodować różne zagrożenia.

### Wskazówki dotyczące uziemienia/prawidłowe zainstalowanie

To urządzenie musi być prawidłowo uziemione. Można je przyłączyć wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka zasilania. Zaleca się stosowanie oddzielnego obwodu elektrycznego, przeznaczonego wyłącznie do zasilania kuchenki mikrofalowej.

**⚠ Niebezpieczeństwo:** Niewłaściwe obchodzenie się z wtyczką z uziemieniem może prowadzić do powstania ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

**i Wskazówka:** W razie dodatkowych pytań na temat uziemienia lub elektryki, należy zwrócić się do elektryka.

Ani producent, ani sprzedawca nie może ponosić odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki mikrofalowej lub szkody osobowe, wynikające z nieprzestrzegania wskazówek postępowania z przyłączem elektrycznym.

## Zakłócenia radiowe innych urządzeń

Używanie kuchenki mikrofalowej może spowodować zakłócenia w pracy odbiornika radiowego, telewizyjnego i podobnych urządzeń. W wypadku wystąpienia tego typu zakłóceń, spróbuj je ograniczyć lub całkowicie wyeliminować za pomocą następujących środków:

- Wyczyść drzwi i powierzchnie uszczelniające kuchenki mikrofalowej.
- Ustaw ponownie antenę odbiornika radioodbiornika lub telewizora.
- Ustaw kuchenkę mikrofalową z dala od miejsca ustawienia odbiornika.
- Oddal kuchenkę mikrofalową od odbiornika.
- Przyłącz kuchenkę mikrofalową do innego gniazdka. Kuchenka mikrofalowa i odbiornik powinny korzystać z różnych odgałęzień obwodu elektrycznego.

- Urządzenie przyłączać do prądu za pośrednictwem standardowego gniazdka zasilania. Zwrócić uwagę, aby napięcie i częstotliwość prądu była zgodna z danymi na naklejce mocy znamionowej urządzenia.

**⚠ Uwaga:** Nie wolno stawiać kuchenki mikrofalowej nad piekarnikiem lub innym urządzeniem wytwarzającym dużo ciepła. Ustawienie w takim miejscu mogłoby prowadzić do uszkodzenia urządzenia i wygaśnięcia gwarancji.

- Zdejmij całe opakowanie i ewentualnie folię ochronną z obudowy.

**i Wskazówka:** Nie zdejmuj jasnoszarej płytki, przymocowanej w komorze w celu ochrony magnetronu.

## Ustawianie urządzenia

- Wybieraj płaską powierzchnię, która zapewni dostateczny odstęp dla wentylacji i odprowadzania powietrza z urządzenia.
- Między urządzeniem a ścianami należy zachować odstęp minimalny 7,5 cm. Należy zapewnić, aby drzwi mogły się swobodnie otwierać.
- Należy zapewnić swobodny dostęp do wtyczki, aby w wypadku zagrożenia można było szybko odciąć dopływ prądu.
- Nad kuchenką mikrofalową należy zachować odstęp przynajmniej 30 cm.
- Nie należy demontować podstawek pod urządzeniem.
- Nie blokować otworów wlotu i wylotu powietrza. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- Ustawiać urządzenie możliwie daleko od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Używanie kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia w funkcjonowaniu odbiorników radiowych i telewizyjnych.

## Czynności przygotowawcze przed pierwszym uruchomieniem

### Główne zasady obowiązujące w trakcie gotowania w kuchenie mikrofalowej

- Należy starannie i rozmieszczać potrawy.
- Najgrubsze miejsca powinny się znajdować w pobliżu krawędzi.
- Uważać na czas gotowania. Wybieraj zawsze najkrótszy z podanych czasów gotowania i wydłużaj go w razie potrzeby. Potrawy o dużej objętości gotowane zbyt długo mogą się spalić lub zapalić.
- Potrawy na czas gotowania należy przykrywać odpowiednią pokrywką. Pokrywka chroni przed pryskaniem potrawy na zewnątrz i powoduje, że potrawy ugotują się równomiernie.
- W trakcie gotowania obracaj potrawę, aby szybciej się ugotowała.
- Większe kawałki, takie jak pieczeń muszą być odwrócone przynajmniej jeden raz.

- Potrawy takie jak np. kotlety mielone należy przekroić w całości w połowie gotowania. Należy je nie tylko przekroić, ale również przełożyć ze środka na krawędzie naczynia.

### Używanie odpowiednich naczyń do gotowania

- Idealny materiał nadający się do używania w kuchenke mikrofalowej musi przepuszczać fale mikrofalowe, a więc energię przez pojemnik, co umożliwia podgrzewanie potrawy. Mikrofałe nie przechodzą przez metal. Z tego względu w kuchenkach mikrofalowych nie wolno stosować misek ani naczyń metalowych.
- Do podgrzewania potraw w kuchenke mikrofalowej nie wolno stosować opakowań z papieru recyklingowanego. Może on zawierać małe fragmenty metalu, które mogą wytwarzać iskry i/lub ogień.
- Zaleca się stosowanie okrągłych/owalnych naczyń zamiast kwadratowych/podłużnych, ponieważ potrawy w rogach mogą się łatwo spalić. Poniższa lista ma na celu ułatwienie wybrania odpowiedniego naczynia.

| Naczynie                                                | Mikro-falówka | Grill | Kombi-nacja |
|---------------------------------------------------------|---------------|-------|-------------|
| Szkło żaroodporne                                       | Tak           | Tak   | Tak         |
| Szkło nieodporne na wysoką temp.                        | Nie           | Nie   | Nie         |
| Ceramika żaroodporna                                    | Tak           | Tak   | Tak         |
| Naczynia plastikowe do używania w kuchenke mikrofalowej | Tak           | Nie   | Nie         |
| Papier do pieczenia                                     | Tak           | Nie   | Nie         |
| Taca/płyta-metalowa                                     | Nie           | Tak   | Nie         |
| Podstawka metalowa                                      | Nie           | Tak   | Tak         |
| Folia aluminiowa & pojemnik foliowy                     | Nie           | Tak   | Nie         |
| Crispy-Pan                                              | Tak           | Nie   | Tak         |

## Opis funkcji

### Ustawianie godziny

Po włożeniu wtyczki do gniazda, otwórz jeden raz drzwi kuchenki mikrofalowej. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „0:00”. Dodatkowo rozlega się sygnał i urządzenie przełącza się w tryb gotowości.

### Ustawianie trybu 12 godzinnego

1. Naciśnij jeden raz przycisk **23** „godzina”. Na wyświetlaczu pojawia się czerwony symbol godziny  i tryb 12 godzinny zostaje wyświetlony poprzez wskazanie „12 H”.
2. Obróć pokrętkę **21**, aby ustawić godzinę.
3. Teraz naciśnij przycisk **23** „godzina”, i wskazanie zmienia się na ustawianie minut.
4. Obróć pokrętkę **21**, aby ustawić minuty.
5. Aby zakończyć ustawianie naciśnij przycisk **23** „godzina”. Na wyświetlaczu miga „:” co oznacza, że „ustawianie godziny” zostało zakończone pomyślnie.

### Ustawianie trybu 24 godzinnego

1. Naciśnij dwukrotnie przycisk **23** „godzina”. Na wyświetlaczu pojawia się czerwony symbol godziny  i tryb 24 godzinny zostaje wyświetlony poprzez wskazanie „24 H”.
2. Obróć pokrętkę **21**, aby ustawić godzinę.
3. Teraz naciśnij przycisk **23** „godzina”, i wskazanie zmienia się na ustawianie minut.
4. Obróć pokrętkę **21**, aby ustawić minuty.
5. Aby zakończyć ustawianie naciśnij przycisk **23** „godzina”. Na wyświetlaczu miga „:” co oznacza, że „ustawianie godziny” zostało zakończone pomyślnie.

**i Wskazówka:** W wypadku naciśnięcia przycisku „usuń/stop” **10**, urządzenie przełącza się automatycznie na poprzedni stan.

### Ustawianie czasomierza kuchennego

Kuchenka mikrofalowa posiada czasomierz, który można używać niezależnie od uruchomienia kuchenki mikrofalowej.

1. Naciśnij przycisk **17** „czasomierz kuchenny” jeśli urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Na wyświetlaczu miga „0:00” i świeci się czerwony symbol godziny .
2. Teraz za pomocą pokrętki **21** ustaw czas. Czas można ustawiać w zakresie od 5 sekund do 95 minut.
3. Naciśnij przycisk **22** „start/szybki start”. Rozlega się sygnał dźwiękowy i czerwony symbol godziny  miga. Rozpoczyna się odliczanie czasu wstecz.

Jeśli odliczanie ustawionego czasu zostanie zakończone, rozlega się kilka razy sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk „usuń/stop” **10**, aby wyłączyć dźwięk sygnału.

**i Wskazówka:** W trakcie odliczania czasu przez czasomierz, nie można odczytać aktualnej godziny.

## Praca

### Blokada drzwi **16**

Pociągnij za uchwyt aby otworzyć drzwi. Otwarcie drzwi w czasie pracy urządzenia przerywa gotowanie, ustawiony program lub funkcja zostaje zachowana. Gotowanie jest kontynuowane, jeśli drzwi zostaną zamknięte i zostanie naciśnięty przycisk start/szybki start **22**.

### Talerz obrotowy ②

Położ pierścień talerza obrotowego ③ centralnie w kuchence mikrofalowej. Umieść talerz obrotowy ② w taki sposób, aby zagłębienie pod talerzem obrotowym zablokowało się w trzech klamrach. Talerz obrotowy z pierścieniem talerza ③ w czasie pracy pozostawiaj zawsze w urządzeniu. Dzięki talerzowi obrotowemu następuje równomierne rozpraszanie energii i mikrofal.

### Podstawka metalowa/grill ⑨

Podstawkę metalową należy używać do grillowania. Ustaw talerz żaroodporny pod podstawką metalową. W ten sposób ściekający tłuszcz i kawałki potrawy będą trafiały na talerz.

**⚠ Uwaga:** Podstawkę metalową można używać wyłącznie na talerzu obrotowym. Ustawiaj podkładkę zawsze centralnie na talerzu obrotowym. Do wyjmowania potrawy po ugotowaniu stosuj zawsze rękawice itp...

Należy pamiętać, że komora gotowania może być bardzo gorąca.

### Crispy-Pan ⑩

Za pomocą talerza Crispy-Pan przygotujesz chrupiącą pizzę. Ustaw Crispy-Pan na podstawce metalowej.

**⚠ Uwaga:** Po zakończeniu gotowania talerz Crispy-Pan jest gorący. Do wyjmowania stosuj rękawicę.

**ℹ Wskazówka:** Talerz Crispy-Pan należy czyścić wilgotną szmatką. Talerze nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

Talerz Crispy-Pan o średnicy 25,5 cm pasuje do wszystkich rozmiarów pizzy dostępnej w handlu.

### Gotowanie w kuchence mikrofalowej

W wypadku korzystania z tradycyjnych funkcji podstawowych kuchenki mikrofalowej (podgrzewanie, gotowanie), wystarczy jedynie wybrać moc kuchenki mikrofalowej i ustawić żądany czas gotowania. Można wybierać spośród ośmiu zakresów mocy od 100 do 800 W, z maksymalnym czasem gotowania 95 minut.

#### 1) Wybieranie mocy

- Naciśnij przycisk ⑪ „moc” z celu wybrania odpowiedniego zakresu mocy.
- 1x** dla 800 W mocy.
- 2x** dla 700 W mocy.
- 3x** dla 600 W mocy.
- 4x** dla 500 W mocy.
- 5x** dla 400 W mocy.
- 6x** dla 300 W mocy.
- 7x** dla 200 W mocy.
- 8x** dla 100 W mocy.

Moc jest pokazywana na wyświetlaczu (np. P 800 przy 800 W mocy (Power)).

#### 2) Ustawianie czasu gotowania

- Obróć pokrętkę ⑫ w celu ustawienia czasu gotowania.

#### Dostępne są następujące zakresy czasu ustawienia pokrętki:

- od 0 do 1 min.: w krokach 5 sek.
- od 1 do 5 min.: w krokach 10 sek.
- od 5 do 10 min.: w krokach 30 sek.
- od 10 do 30 min.: w krokach 1 min.
- od 30 do 95 min.: w krokach 5 min.

#### Anulowanie/zamykanie wprowadzania

Naciśnij jeden raz przycisk ⑬ „usuń/stop”, aby anulować i zakończyć wprowadzanie. Urządzenie przełączy się ponownie na tryb gotowości.

### 3) Uruchamianie gotowania

W celu uruchomienia gotowania naciśnij przycisk  „start/szybki start”. Na wyświetlaczu migają symbole trybu pracy kuchenki mikrofalowej  i gotowania . Rozpoczyna się odliczanie czasu wstecz.

**i Wskazówka:** Przy włączonym urządzeniu naciśnij przycisk  „start/szybki start”, rozlega się sygnał czasu gotowania po 30 sekundach, podczas gdy zakres mocy pozostaje niezmienny.

### Przerywanie gotowania (usuń/stop)

Gotowanie można anulować, przerywać lub wznowiać.

### Przerywanie gotowania

Naciśnij jeden raz przycisk  „usuń/stop” aby przerwać gotowanie. Urządzenie przerywa gotowanie i zatrzymuje pozostały czas do zakończenia. Naciśnij przycisk  „start/szybki start”, aby wznowić gotowanie.

### Anulowanie gotowania

Naciśnij dwukrotnie przycisk  „usuń/stop” aby anulować gotowanie. Urządzenie przełącza się ponownie na tryb gotowości.

### Wydłużanie/skracanie czasu gotowania

Aby wydłużyć bądź skrócić czas gotowania, obróć pokrętkę :

- Obrót w prawo, czas gotowania wydłuża się o jedną minutę.
- Obrót w lewo, czas gotowania skraca się o jedną minutę.

Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund, naciśnij przycisk  „start/szybki start”.

**i Wskazówka:** W trybie gotowości oraz w trakcie rozmrażania nie można ustawiać czasu za pomocą pokrętki.

### Szybki start

Za pomocą tej funkcji można natychmiast rozpocząć 30 sekundowe gotowanie (lub dłużej, do 95 minut) przy 100 % mocy.

- Naciśnij jeden raz przycisk  „start/szybki start”. Na wyświetlaczu migają symbole trybu pracy kuchenki mikrofalowej  i gotowania . Rozpoczyna się odliczanie czasu wstecz.

### Funkcja pamięci

Funkcji pamięci możesz używać, jeśli chcesz wykonać kolejno 3 różne operacje. W wypadku większej ilości operacji musisz - jeśli operacja ma zawierać również rozmrażanie - ustawić ją na pierwszą operację. Po zakończeniu operacji rozlega się jeden raz sygnał dźwiękowy, następnie zaczyna się kolejna operacja

### Przykład zastosowania

Chcesz włączyć kuchenkę na 15 min. przy zastosowaniu 300 W mocy w celu rozmrożenia + na 10 min. przy 600 W mocy do gotowania + na 10 min. grillowania dla przygotowania potrawy.

1. Naciśnij przycisk  „pamięć”. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „3-1”.
2. Naciśnij przycisk  „moc” sześć razy, aby ustawić 300 W mocy do rozmrożenia. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „P300”.
3. Obróć pokrętkę , aby ustawić czas gotowania (czas: 15:00) przy 300 W mocy.
4. Naciśnij przycisk  „pamięć”. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „3-2”.
5. Naciśnij trzykrotnie przycisk  „moc”, aby ustawić 600 W mocy. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „P600”.
6. Obróć pokrętkę , aby ustawić czas gotowania (czas: 10:00) przy 600 W mocy.
7. Naciśnij przycisk  „pamięć”. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „3-3”.
8. Naciśnij jeden raz przycisk  „grill/ kombi”, aby ustawić funkcję grillowania. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „G-1”.
9. Obróć pokrętkę , aby ustawić czas grillowania (czas: 10:00).

10. Naciśnij przycisk **2** „start/szybki start”, aby uruchomić ustawienie preselekcyjne.

### Wybieranie ustawień preselekcyjnych

Za pomocą tego programu możesz zaprogramować określony czas rozpoczęcia gotowania lub grillowania potraw. W wypadku poprawnego zaprogramowania urządzenie będzie się uruchamiało automatycznie o określonym czasie.

**i Wskazówka:** Aby można było korzystać z funkcji ustawień preselekcyjnych, konieczne jest ustawienie poprawnej godziny.

1. Naciśnij przycisk **15** „ustawienia preselekcyjne”. Na wyświetlaczu pojawia się aktualnie ustawiony czas, a cyfry godzin migają.
2. Obróć pokrętkę **1**, aby ustawić godzinę.
3. Naciśnij przycisk **15** „ustawienia preselekcyjne”, teraz migają cyfry minut.
4. Obróć pokrętkę **1**, aby ustawić minuty.
5. Wprowadź żądany program gotowania:  
Dla trybu pracy kuchenki mikrofalowej: Naciśnij przycisk **19** „moc” w celu wybrania odpowiedniego zakresu mocy. Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętki **2**. Dla trybu grillowania: Naciśnij jeden raz przycisk **16** „grill/kombi”, aby uruchomić funkcję grillowania. Za pomocą pokrętki **2** ustaw żądany czas gotowania.
6. Naciśnij przycisk **2** „start/szybki start”. Symbol godziny i dwukropek migają. Kuchenka mikrofalowa rozpoczyna pracę do ustawionego czasu.

### Przykład zastosowania:

Jest godzina 12:30. Chcesz, aby o 12:45 potrawy zostały podgrzane na 10 minut z zastosowaniem 400 W mocy.

1. Naciśnij przycisk **15** „ustawienia preselekcyjne”. Na wyświetlaczu pojawia się aktualnie ustawiony czas (12:30), a cyfry godzin migają.
2. Naciśnij ponownie przycisk **15** „ustawienia preselekcyjne” i za pomocą pokrętki **2** ustaw minuty na „:45”.
3. Naciśnij przycisk **19** „moc” pięć razy, aby ustawić 400 W mocy.
4. Za pomocą pokrętki **2** ustaw 10 minut czasu gotowania.
5. Naciśnij przycisk **2** „start/szybki start” aby rozpocząć zaprogramowaną operację.

### Menu trybu automatycznego

Dla potraw, które mają być przygotowane w trybie menu auto, nie ma konieczności wprowadzania czasu gotowania i zakresu mocy. Wystarczy wprowadzić rodzaj oraz ciężar artykułu spożywczego. W tym celu naciśnij przycisk odpowiadający danej potrawie. Następnie za pomocą pokrętki **2** należy ustawić ciężar artykułu.

### Wprowadzanie ciężaru potraw

Ciężar potrawy musi być podany, aby określić wymagany czas gotowania.

Po naciśnięciu odpowiedniego symbolu, na wyświetlaczu pojawia się wskazanie ciężaru w gramach „g”; dla pierwszego dania ilość porcji oraz dla napojów w „ml”. Za pomocą pokrętki **2** zmien dane. Jeśli pojawi się ciężar potraw, naciśnij przycisk **2** „start/szybki start”. Na wyświetlaczu pojawia się „Auto-Cook” **AUTO COOK**.

**i Wskazówka:** W wypadku niektórych potraw, taki jak np. wołowina, wieprzowina, drób i kielbasa należy obrócić potrawę po upływie ok. 2/3 czasu gotowania. Sygnał dźwiękowy rozlega się dwukrotnie i na wyświetlaczu pojawia się napis „turn”, przypominający o konieczności odwrócenia potrawy.

1. Naciśnij przycisk ⑩ „usuń/stop”, aby przerwać gotowanie, a następnie odwróć potrawę.
2. Zamknij drzwi w celu wznowienia gotowania. Naciśnij przycisk ⑫ „start/szybki start”. Kuchenka mikrofalowa wznowia pracę automatycznie.

**❗ Wskazówka:** Aby zrezygnować z odwracania potraw, po usłyszeniu sygnału należy chwilę odczekać. Kuchenka mikrofalowa wznowia automatycznie program. Zaleca się odwracanie potraw. Dzięki temu uzyskasz równomiernie ugotowaną potrawę. W czasie odwracania należy uważać, aby się nie poparzyć.

Następujące ciężary różnych artykułów spożywczych można przyrządzać w kuchenke mikrofalowej:

| Artykuł spożywczy | Sym-bol                                                                             | Ciężar                                       | Odwrócić po ...     |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------|
| Pizza             |    | P1 150–450 g<br>P2 150–450 g<br>P3 700–900 g | -                   |
| Wieprzowina       |    | 200–1500 g                                   | 2/3 czasu gotowania |
| Wołowina          |    | 200–1500 g                                   | 2/3 czasu gotowania |
| Drób              |   | 400–1400 g                                   | 2/3 czasu gotowania |
| Ryba              |  | 200–1200 g                                   | -                   |
| Warzywa/<br>Owoce |  | 100–1000 g                                   | -                   |
| Kiełbasa          |  | 100–500 g                                    | 2/3 czasu gotowania |
| Ziemniaki         |  | 100–800 g                                    | -                   |
| Napoje            |  | 200–500 ml                                   | -                   |
| Przystawka        |  | 1–2 porcje                                   | -                   |
| Auto-podgrzewanie |  | 300–700 g                                    | -                   |

**❗ Wskazówka:** Sygnał dźwiękowy rozlega się dwa razy w celu przypomnienia o odwróceniu.

#### Przykład zastosowania 1:

Postępuj w następujący sposób, jeśli chcesz ugotować 400 g warzyw lub owoców:

1. Naciśnij (w trybie gotowości) przycisk „warzywa/owoce”.
2. Za pomocą pokrętki ❶ wybierz „400 g”.
3. Naciśnij przycisk ❷ „start/szybki start”.

#### Przykład zastosowania 2:

Postępuj w następujący sposób, jeśli chcesz podgrzać 300 ml wody:

1. Naciśnij (w trybie gotowości) przycisk „napoje”.
2. Za pomocą pokrętki ❶ wybierz „300ml”.
3. Naciśnij przycisk ❷ „start/szybki start”.

#### Przykład zastosowania 3:

Postępuj w następujący sposób, aby podgrzać pierwsze danie:

1. Naciśnij przycisk (w trybie gotowości) „pierwsze danie”.
2. Naciśnij przycisk ❷ „start/szybki start”.

#### Pieczenie pizzy na talerzu Crispy-Pan

Za pomocą talerza „Crispy-Pan” możesz przygotować chrupiącą pizzę w kuchence mikrofalowej. Służy do tego przycisk ❷ „pizza”.

Naciśnij przycisk ❷ „pizza”:

- jeden raz przy zamrożonej pizzy, temperatura ok. -18 Grad/ciężar 150 g - 450 g (na wyświetlaczu pojawia się „P-1”).
- dwa razy przy zimnej pizzy, temperatura ok. 5 stopni, ciężar 150 g - 450 g (na wyświetlaczu pojawia się „P-2”).
- trzy razy przy świeżej pizzy, temperatura ok. 20 stopni, ciężar 700 g - 900 g (na wyświetlaczu pojawia się „P-3”).

#### Przykład zastosowania:

Postępuj w następujący sposób, jeśli chcesz przygotować pizzę:

1. Naciśnij jeden raz przycisk ❷ „pizza”.  
Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „P-1” („P-2”, „P-3” przy dwukrotnym lub trzykrotnym naciśnięciu).
2. Obróć pokrętkę ❶, aby ustawić ciężar pizzy.
3. Połóż pizzę na talerzu Crispy-Pan ❶ i ustaw talerz Crispy-Pan na podstawce metalowej ❸ centralnie na talerzu obrotowym ❷ w kuchence mikrofalowej.
4. Naciśnij przycisk ❷ „start/szybki start” aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu pojawia się czas.

#### Funkcja grillowania

Funkcję grillowania można używać do cienkich plastrów mięsa, steków, kotletów mielonych, kielbasek i elementów kurczaka. Znakomicie nadaje się również do zapiekania kanapek, zapiekanek i do pieczenia chrupiących bułeczek. Do grillowania należy używać zawsze podstawki metalowej ❸. W ten sposób uzyskasz optymalny rezultat grillowania

1. Naciśnij jeden raz przycisk ❶ „grill/kombi”, aby uruchomić funkcję grillowania.  
Na wyświetlaczu pojawia się czerwony symbol funkcji grillowania  i G-1.
2. Za pomocą pokrętki ❶ ustaw żądany czas gotowania. Maksymalny czas gotowania jaki można ustawić wynosi 95 minut.
3. W celu uruchomienia funkcji grillowania naciśnij przycisk ❷ „start/szybki start”.

## Gotowanie z użyciem funkcji grill/kombi

Ta funkcja łączy funkcję grillowania z normalnym trybem kuchenki mikrofalowej. W trakcie połączonego trybu pracy w jednej operacji następuje najpierw gotowanie, a następnie przez pozostały czas grillowanie. Moment przełączenia trybu pracy z gotowania na grillowanie słychać poprzez ciche kliknięcie.

### Grill/Kombi 1

Przy funkcji grill/kombi 1 moc kuchenki mikrofalowej wynosi 36% a moc grillowania 64% czasu gotowania. Jest to np. przydatne do ryb, ziemniaków lub zapiekanek.

1. Naciśnij dwa razy przycisk  „grill/kombi”, aby włączyć funkcję grill/kombi 1. Na wyświetlaczu pojawia się czerwony symbol trybu pracy kuchenki mikrofalowej  i funkcji grillowania  jak również C-1.
2. Za pomocą pokrętki  ustaw żądany czas gotowania. Maksymalny czas gotowania jaki można ustawić wynosi 95 minut.
3. Naciśnij przycisk  „start/szybki start”.

### Grill/Kombi 2

Przy funkcji grill/kombi 2 moc kuchenki mikrofalowej wynosi 55% a moc grillowania 45% czasu gotowania. Ta funkcja nadaje się przykładowo do przygotowania budyniu, omletu lub potraw z drobiu.

1. Naciśnij trzy razy przycisk  „grill/kombi”, aby włączyć funkcję grill/kombi 2. Na wyświetlaczu pojawia się czerwony symbol trybu pracy kuchenki mikrofalowej  i funkcji grillowania  oraz C-2.
2. Za pomocą pokrętki  ustaw żądany czas gotowania. Maksymalny czas gotowania jaki można ustawić wynosi 95 minut.
3. Naciśnij przycisk  „start/szybki start”.

## Rozmrażanie z ustawianiem ciężaru

Za pomocą tej funkcji można bez problemu rozmrażać mięso, drób i ryby. Czas rozmrażania i zakres mocy są obliczane i ustawiane po wprowadzeniu ciężaru.

1. Naciśnij przycisk  „automatyzacja ciężaru”:
  - jeden raz, jeśli chcesz rozmrozić mięso (na wyświetlaczu pojawia się „dEF1”),
  - dwa razy, jeśli chcesz rozmrozić drób (na wyświetlaczu pojawia się „dEF2”),
  - trzy razy, jeśli chcesz rozmrozić rybę (na wyświetlaczu pojawia się „dEF3”),
  - cztery razy, jeśli chcesz rozmrozić pizzę (na wyświetlaczu pojawia się „dEF4”),
  - pięć razy, jeśli chcesz rozmrozić warzywa (na wyświetlaczu pojawia się „dEF5”),
  - sześć razy, jeśli chcesz rozmrozić kielbasę (na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „dEF6”).

Dodatkowo na wyświetlaczu pojawiają się czerwone symbole trybu pracy kuchenki mikrofalowej  i funkcji rozmrażania .

2. Teraz za pomocą pokrętki  ustaw ciężar produktu (na wyświetlaczu pojawia się  9). Dla różnych produktów spożywczych możesz ustawiać następujące zakresy ciężarów:
 

|           |               |
|-----------|---------------|
| Mięso:    | 100 do 2300 g |
| Drób:     | 100 do 4000 g |
| Ryby:     | 100 do 1000 g |
| Pizza:    | 150 do 900 g  |
| Warzywa:  | 100 do 600 g  |
| Kielbasa: | 100 do 500 g  |
3. W celu rozpoczęcia rozmrażania naciśnij przycisk  „start/szybki start”. Na wyświetlaczu migają symbole trybu pracy kuchenki mikrofalowej  i rozmrażania . Obliczony czas zaczyna upływać wstecz.

**Wskazówka:** Przy niektórych potrawach, takich jak mięso, drób, ryby, warzywa i kiełbasa należy odwrócić danie po pewnym czasie. Sygnał dźwiękowy rozlega się dwukrotnie i na wyświetlaczu pojawia się napis „turn”, przypominający o konieczności odwrócenia potrawy.

1. Naciśnij przycisk **10** „usuń/stop”, otwórz drzwi odwróć potrawę.
2. Zamknij drzwi i naciśnij przycisk **22** „start/szybki start”. Rozmrażanie jest wznowiane.

**Wskazówka:** Aby zrezygnować z odwracania potraw, po usłyszeniu sygnału należy chwilę odczekać. Kuchenka mikrofalowa wznowia automatycznie program. Zaleca się odwracanie potraw. Dzięki temu uzyskasz równomiernie rozmrożoną potrawę.

### Rozmrażanie z ustawianiem czasu

1. Naciśnij przycisk **24** „rozmróżanie”. Na wyświetlaczu pojawiają się czerwone symbole trybu pracy kuchenki mikrofalowej  i funkcji rozmrażania .
2. Obróć pokrętkę **11**, aby ustawić czas rozmrażania. Maksymalny czas rozmrażania jaki można ustawić wynosi 95 minut.
3. Naciśnij przycisk **22** „start/szybki start”, aby rozpocząć rozmrażanie. Na wyświetlaczu migają symbole trybu pracy kuchenki mikrofalowej  i rozmrażania . Obliczony czas zaczyna upływać wstecz.

### Funkcje odczytu

#### Odczytywanie czasu w trakcie pracy kuchenki mikrofalowej

W trakcie gotowania naciśnij przycisk **23** „godzina”. Na wyświetlaczu pojawia się przez 2 do 3 sekund czas.

#### Odczytywanie zakresu mocy w trakcie pracy kuchenki mikrofalowej

W trakcie gotowania naciśnij przycisk **19** „moc”. Na wyświetlaczu pojawia się przez 2 do 3 sekund zakres mocy.

### Zabezpieczenie przed dziećmi

Włącz to ustawienie, aby nie dopuścić do niezamierzonego uruchomienia kuchenki mikrofalowej przez dzieci i inne osoby niepowołane. Symbol zabezpieczenia przed dziećmi  pojawia się na wyświetlaczu, i tak długo jak pozostaje aktywna ta funkcja, nie można uruchomić urządzenia.

#### Ustawianie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **10** „usuń/stop” przez 3 sekundy. Rozlega się najpierw sygnał dźwiękowy, następnie pojawia się symbol zabezpieczenia przed dziećmi  na wyświetlaczu.

#### Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **10** „usuń/stop”, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i symbol zabezpieczenia przed dziećmi  gaśnie.

### Funkcja oszczędności energii

Funkcję oszczędności energii można włączać, jeśli kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

#### Włączanie funkcji oszczędzania energii

Naciśnij przycisk (w trybie gotowości) **23** „godzina” na trzy sekundy. Wyświetlacz gaśnie i włącza się funkcja oszczędności energii.

#### Wyłączanie funkcji oszczędzania energii

Dopóki nie zostanie naciśnięty dowolny przycisk, kuchenka mikrofalowa przełącza się na tryb gotowości i pojawia się godzina.

**Wskazówka:** Czas płynie mimo aktywnej funkcji oszczędzania energii.

### Funkcja ochrony kontroli magnetycznej

Jeśli działanie kuchenki mikrofalowej trwało nieprzerwanie 30 minut lub dłużej przy 100 % mocy, wówczas zakres mocy zostaje zredukowany do 80 %. Ma to miejsce zarówno przy aktywnej funkcji pamięci, jak również w innym stanie.

### Funkcja sygnału dźwiękowego

Po zakończeniu gotowania rozlega się 5x długi sygnał dźwiękowy.

**Wskazówka:**

- W wypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku oraz aktywacji ważnej funkcji, rozlega się długi sygnał dźwiękowy. Jeśli natomiast zostanie wybrana nieważna funkcja/przycisk, nie słychać żadnego sygnału.
- Jeśli po pomyślnym ustawieniu trybu gotowania, przez 5 minut nie nastąpi naciśnięcie przycisku „start/szybki start”, urządzenie powraca do trybu gotowości (pojawia się godzina).

## Czyszczenie i pielęgnacja

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłączaj kuchenkę mikrofalową i wyciągaj wtyczkę z gniazdka.

- Ściany zewnętrzne czyść wilgotną szmatką.
- Aby uniknąć uszkodzenia wewnętrznych elementów funkcyjnych kuchenki mikrofalowej, unikaj przedostawania się wody do otworów wentylacyjnych.
- Usuwać regularnie wszelkiego rodzaju odpryski i zanieczyszczenia. Drzwi, szybę obustronnie, uszczelnienia drzwi i sąsiednie elementy czyść zwilżoną szmatką. Nie wolno używać żadnych środków szorujących powierzchnię.
- Jeśli wewnątrz lub wokół strony zewnętrznej drzwi zgromadziła się para, należy ją wytrzeć szmatką. Dochodzi do tego w wypadku gdy kuchenka mikrofalowa jest użytkowana w pomieszczeniach o dużej wilgoci.
- Należy czyścić również talerz obrotowy. Płytę myj w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła lub myj w zmywarce do naczyń.
- Pierścień talerza obrotowego i drzwi urządzenia czyść tak samo regularnie, jak inne elementy, aby uniknąć powstawania zbyt dużego hałasu przy pracy urządzenia. Podłogę kuchenki mikrofalowej czyść delikatnym środkiem myjącym. Pierścień talerza obrotowego można czyścić delikatnym roztworem mydła lub wkładać do mycia w zmywarce do naczyń. Wymontowując pierścień talerza obrotowego w celu wymycia należy uważać na jego poprawne ponowne założenie.
- Należy regularnie eliminować zapachy. Ustaw głęboką miskę z filiżanką wody, soku i skórki z cytryny. Podgrzej zawartość przez 5 minut. Wytrzyj dokładnie, a następnie wysusz szmatką.
- Talerz Crispy-Pan czyść wilgotną szmatką zwilżoną delikatnym środkiem do płukania. Talerz nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń!
- Jeśli wymagana jest wymiana lampki w kuchenke mikrofalowej, zwróć się z tym do sprzedawcy lub punktu serwisowego.
- Wnętrze kuchenki mikrofalowej powinno być zawsze utrzymywane w czystości.
- Ściany od wewnątrz poplamione odpryskującymi potrawami należy wycierać wilgotną szmatką.
- Aby usunąć silne zabrudzenia można skorzystać z delikatnego środka do mycia.
- Unikaj używania wszelkiego rodzaju żrących środków czyszczących, ponieważ mogą one powodować poplamienie, porysowanie i zmatowienie powierzchni drzwi.

## Utylizacja



**Urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi.**

**Niniejszy produkt podlega działaniom, przewidzianym w przepisach dyrektywy europejskiej 2002/96/EC.**

Urządzenie należy usuwać w akredytowanych zakładach utylizacji odpadów lub komunalnych zakładach utylizacji odpadów.

Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy skontaktować się z najbliższym zakładem utylizacji odpadów.



Materiał opakowaniowy należy przekazywać do utylizacji zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

## Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

### **PL Kompernass Service Polska**

ul. Strycharska 4

26-600 Radom

Tel.: 048 360 91 40

048 360 94 32

Faks: 048 384 65 38

048 369 93 63

E-mail: support.pl@kompernass.com

## Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Porady

### Mrożenie i rozmrażanie – tak to się odbywa ...

Kuchenka mikrofalowa jest idealnym urządzeniem do szybkiego i równomiernego rozmrażania produktów głębokiego mrożenia. Wybór mocy, czasów rozmrażania i czasów stania jest zależny przy tym od właściwości i ilości artykułów spożywczych. Mikrofałe przenikają zawsze od zewnątrz do wewnątrz produktu spożywczego. Z tego powodu większe kawałki nie dają się rozmrozić aż do samego środka, ponieważ rozmrożenie w środku oznaczałoby zbyt duże podgrzanie z zewnątrz. Prawidłowe rozmrażanie rozpoczyna się już w czasie mrożenia. Należy wtedy zastanowić się nad odpowiednim porcjowaniem produktów i przygotować możliwie małe, płaskie i dostosowane do warunków domowych porcje. Należy również uwzględnić wielkość różnych misek lub talerzy, za pomocą których zamrożone produkty trafią do kuchenki mikrofalowej.

W poniższej tabeli podano czasy rozmrażania niektórych popularnych artykułów spożywczych. Można tam znaleźć oprócz informacji i czasie i ilości również tak zwany „czas stania”.

Jest czas wyrównania poziomu temperatury, w trakcie którego ciepło rozmrożonych warstw produktu przechodzi do środka, gdzie znajdują się jeszcze zamrożone warstwy produktu.

W tym czasie zamrożony produkt można pozostawić w kuchenie mikrofalowej bądź poza nią. W podanych wartościach możliwe są pewne odchylenia. Są one uzależnione od różnych czynników artykułów spożywczych.

Skorzystaj ze zintegrowanych funkcji rozmrażania. Patrz rozdział „Rozmrażanie z ustawianiem ciężaru” i „Rozmrażanie z ustawianiem czasu”.

| Artykuł spożywczy            | Butki       |
|------------------------------|-------------|
| <b>Waga/Ilość</b>            | 50 g/2 szt. |
| <b>Czas rozmrażania</b>      | ok. 1 min.  |
| <b>Czas stania</b>           | --          |
| <b>Wskazówki/<br/>Porady</b> | --          |

| Artykuł spożywczy            | Chleb        |
|------------------------------|--------------|
| <b>Waga/Ilość</b>            | 500 g        |
| <b>Czas rozmrażania</b>      | 8 – 10 min.  |
| <b>Czas stania</b>           | 10 – 20 min. |
| <b>Wskazówki/<br/>Porady</b> | --           |

| Artykuł spożywczy            | Tort śmietanowy      |
|------------------------------|----------------------|
| <b>Waga/Ilość</b>            | 400 – 800 g          |
| <b>Czas rozmrażania</b>      | 8 – 12 min.          |
| <b>Czas stania</b>           | 90 – 120 min.        |
| <b>Wskazówki/<br/>Porady</b> | rozmrażać tylko tort |

| Artykuł spożywczy    | Masło                                                    |
|----------------------|----------------------------------------------------------|
| Waga/Ilość           | 250 g                                                    |
| Czas rozmrażania     | ok. 1 min.                                               |
| Czas stania          | 20 – 30 min.                                             |
| Wskazówki/<br>Porady | zdejmij opakowanie<br>i rozsmaruj<br>masło na<br>talerzu |

| Artykuł spożywczy    | Ser (w sztukach)                         |
|----------------------|------------------------------------------|
| Waga/Ilość           | 500 g                                    |
| Czas rozmrażania     | 5 – 6 min.                               |
| Czas stania          | 60 – 90 min.                             |
| Wskazówki/<br>Porady | odwróć<br>raz po upływie<br>połowy czasu |

| Artykuł spożywczy    | Wędlina                                                                                          |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Waga/Ilość           | 200 g                                                                                            |
| Czas rozmrażania     | ok. 3 min.                                                                                       |
| Czas stania          | 10 – 15 min.                                                                                     |
| Wskazówki/<br>Porady | odwróć<br>wędlinę w połowie<br>czasu, rozdziel plastry<br>ostrożnie przed czasem<br>stania nożem |

| Artykuł spożywczy    | Truskawki                                                                                                              |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Waga/Ilość           | 250 g                                                                                                                  |
| Czas rozmrażania     | ok. 8 min.                                                                                                             |
| Czas stania          | 5 – 10 min.                                                                                                            |
| Wskazówki/<br>Porady | Rozmrozić truskawki lub<br>inne owoce w skórce<br>z pokrywą.<br>W połowie<br>czasu przemieszaj<br>ostrożnie jeden raz. |

Aby uzyskać więcej informacji na temat rozmrażania mięsa, drigi i ryb zapoznaj się z rozdziałem „Rozmrażanie z ustawianiem ciężaru”.

### Gotowanie – tak to się odbywa ...

- Do gotowania artykułów spożywczych w kuchence mikrofalowej używaj zawsze (o ile nie podano inaczej) odpowiednich naczyń z przykrywką.  
Dane na temat gotowania odnoszą się do artykułów spożywczych o temperaturze przechowywania w lodówce.  
Przed rozpoczęciem gotowania należy najpierw rozmrozić produkt.

**i Wskazówka:** Dla zamrożonych głęboko warzyw (-18°C, ok. 100–1000 g) czas rozmrażania może wynosić 5 do 15 minut. W razie konieczności należy przeczytać informacje znajdujące się na opakowaniu warzyw. Warzywa należy najpierw odpowiednio przygotować, myjąc je i czyszcząc dokładnie.

### Wskazówki na temat przygotowania są ważne

- Należy koniecznie przestrzegać różnych wskazówek na temat przygotowania potrawy. Podczas gdy niektóre artykuły spożywcze potrzebują dolania wody (przy warzywach przyjmuje się na 100 g 1 – 2 łyżki), np. ogórki, cebula, grzyby i szpinak nie muszą mieć dodawanej wody. Inne produkty spożywcze wymagają przynajmniej jednokrotnego przemieszania w czasie przyrządzania.

### Przestrzegać czasów stania

- Tak jak przy rozmrażaniu, szczególnie ważny jest tak zwany „czas stania”. Wyrównanie temperatury i związane z tym dogrzewanie powinno trwać zawsze 5 do 10 minut.
- W tym czasie artykuły spożywcze można pozostawić w kuchence mikrofalowej bądź poza nią.
- Warzywa po upływie czasu stania można doprawić lub w razie konieczności dodać trochę masła.
- Dowiedz się z opakowania, w jaki sposób oraz jak długo należy przyrządzać w kuchence mikrofalowej produkty ze skórką lub produkty głęboko zamrożone.
- Informacje w następującej tabeli są wyłącznie wartościami orientacyjnymi.

| Artykuł spożywczy                       | Ziemniaki solone                                                   |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Waga/Ilość</b>                       | 250 g                                                              |
| <b>Dodawanie cieczy</b>                 | 3 łyżki wody                                                       |
| <b>Watt/moc</b>                         | 600 W                                                              |
| <b>Czas gotowania w min.</b>            | ok. 5 min.                                                         |
| <b>Wskazówki na temat przygotowania</b> | możliwe równe sztuki – bezpośrednio po czasie gotowania odlać wodę |

| Artykuł spożywczy                       | Makaron                                                                                |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Waga/Ilość</b>                       | 125 g                                                                                  |
| <b>Dodawanie cieczy</b>                 | 600 ml wody:                                                                           |
| <b>Watt/moc</b>                         | 500 W                                                                                  |
| <b>Czas gotowania w min.</b>            | ok. 5 min.                                                                             |
| <b>Wskazówki na temat przygotowania</b> | Najpierw przy 800 W zagotować wodę (ok. 7 min). Dodać makaron i gotować bez przykrywk. |

| Artykuł spożywczy                       | Ryż                                                                    |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Waga/Ilość</b>                       | 100 g                                                                  |
| <b>Dodawanie cieczy</b>                 | 300 ml wody                                                            |
| <b>Watt/moc</b>                         | 600 W                                                                  |
| <b>Czas gotowania w min.</b>            | ok. 3 – 4 min.                                                         |
| <b>Wskazówki na temat przygotowania</b> | Czas pęcznienia od rodzaju ryżu. Ryż naturalny wymaga dłuższego czasu. |

| Artykuł spożywczy                | Kalafior                                |
|----------------------------------|-----------------------------------------|
| Waga/Ilość                       | 400 g                                   |
| Dodawanie cieczy                 | 4 łyżki wody                            |
| Watt/moc                         | 600 W                                   |
| Czas gotowania w min.            | ok. 6 – 7 min.                          |
| Wskazówki na temat przygotowania | Wartości obowiązują również dla brokuł. |

| Artykuł spożywczy                | Groszek        |
|----------------------------------|----------------|
| Waga/Ilość                       | 300 g          |
| Dodawanie cieczy                 | 3 łyżki wody   |
| Watt/moc                         | 600 W          |
| Czas gotowania w min.            | ok. 3 – 4 min. |
| Wskazówki na temat przygotowania | --             |

| Artykuł spożywczy                | Szpinak                          |
|----------------------------------|----------------------------------|
| Waga/Ilość                       | 500 g                            |
| Dodawanie cieczy                 | --                               |
| Watt/moc                         | 600 W                            |
| Czas gotowania w min.            | ok. 6 min.                       |
| Wskazówki na temat przygotowania | dodać nieco śmietany do szpinaku |

| Artykuł spożywczy                | Grzyby/Pieczarki                               |
|----------------------------------|------------------------------------------------|
| Waga/Ilość                       | 400 g                                          |
| Dodawanie cieczy                 | --                                             |
| Watt/moc                         | 600 W                                          |
| Czas gotowania w min.            | ok. 5 – 6 min.                                 |
| Wskazówki na temat przygotowania | przed gotowaniem dodać trochę masła w tym celu |

| Artykuł spożywczy                | Filet z ryby                                               |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Waga/Ilość                       | 400 – 600 g                                                |
| Dodawanie cieczy                 | patrz wskazówka                                            |
| Watt/moc                         | 500 W                                                      |
| Czas gotowania w min.            | ok. 8 – 12 min.                                            |
| Wskazówki na temat przygotowania | na 100 g ryby dodać 1 łyżkę wody, cytryny, rosółu lub wina |

### Grillowanie – tak to się odbywa ...

- Do każdego grillowania używaj podstawki metalowej ❶. Pod podstawkę ustawiaj zawsze dodatkowo duży talerz żaroodporny. Dzięki temu cały ściekający tłuszcz będzie spływał na talerz.
- Funkcja grillowania jest przydatna np. w przyrządzaniu cienkich plastrów mięsa, ryby, kotletów mielonych, szaszłyków, kiełbasek lub kurczaków. Za pomocą funkcji grillowania upieczesz również chleb tostowy i bułeczki (czytaj „Porady”) oraz tosty zapiekane (np. hawajskie).
- Funkcję grillowania możesz wybierać bezpośrednio lecz niektóre produkty spożywcze wybiera się za pośrednictwem przycisków szybkiego wyboru z obrazkami menu.
- W wypadku niektórych artykułów spożywczych lub ich sposobu przygotowania zaleca się łączenie gotowania z grillowaniem. W obu możliwych funkcjach czas gotowania i grillowania będzie ustalany automatycznie. Zapoznaj się również z rozdziałem „Gotowanie z użyciem funkcji grill/kombi”.
- Przygotuj artykuły spożywcze, które chcesz grillować, w taki sam sposób jak zawsze. A więc przykładowo oskrob rybę i przyrządź ją wedle uznania. Posyp mięso drobiowe przyprawami i ugotuj udko z kurczaka zawsze najpierw od strony skóry.
- Odwróć produkt po pierwszym wymienionym czasie gotowania. Wymieniona wartość 1 odpowiada czasowi dla pierwszej strony, wartość 2 dla drugiej strony.

W podanych wartościach możliwe są pewne odchylenia. Są one uzależnione od różnych czynników (np. temperatury, kształtu) produktów.

| Artykuł spożywczy      | 2 steki z indyka 400 g |
|------------------------|------------------------|
| Funkcja                | Grill                  |
| czas (1 strona) w min. | ok. 12 min.            |
| Funkcja                | Grill                  |
| czas (2 strona) w min. | ok. 10 min.            |

| Artykuł spożywczy      | 2 udka z kurczaka 500 g |
|------------------------|-------------------------|
| Funkcja                | Grill                   |
| czas (1 strona) w min. | ok. 8 min.              |
| Funkcja                | Grill                   |
| czas (2 strona) w min. | ok. 7 min.              |

| Artykuł spożywczy      | 2 szaszłyki 400 g |
|------------------------|-------------------|
| Funkcja                | Grill             |
| czas (1 strona) w min. | ok. 12 min.       |
| Funkcja                | Grill             |
| czas (2 strona) w min. | ok. 12 min.       |

**❶ Wskazówka:** Oba czasy dla jednej i drugiej strony należy podawać oddzielnie.

| Artykuł spożywczy         | 2 pstrągi 400 g |
|---------------------------|-----------------|
| Funkcja                   | Kombi 2         |
| czas (1 strona)<br>w min. | ok. 8 min.      |
| Funkcja                   | Grill           |
| czas (2 strona)<br>w min. | ok. 7 min.      |

| Artykuł spożywczy         | 4 kotlety mielone<br>600 g |
|---------------------------|----------------------------|
| Funkcja                   | Kombi 2                    |
| czas (1 strona)<br>w min. | ok. 12 min.                |
| Funkcja                   | Grill                      |
| czas (2 strona)<br>w min. | ok. 8 min.                 |

| Artykuł spożywczy         | 2 kotlety 600 g |
|---------------------------|-----------------|
| Funkcja                   | Grill           |
| czas (1 strona)<br>w min. | ok. 15 min.     |
| Funkcja                   | Grill           |
| czas (2 strona)<br>w min. | ok. 13 min.     |

#### Odpowiednie naczynie

Do rozmrażania, gotowania itp. używaj zawsze pojemników lub misek przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.

W większości wypadków zaleca się do gotowania stosowanie różnych pojemników szklanych.

Należy zapewnić w miarę możliwość różne wielkości naczyń z pasującymi pokrywkami.

#### Pieczenie chrupiących bułeczek

Za pomocą funkcji grillowania możesz piec na chrupiąco rozmrożone bułeczki.

Przed rozpoczęciem pieczenia zwilż bułeczki lekko wodą. Piecz bułki w zależności od ilości i rodzaju ok. 2 minut. Aby bułeczki smakowały jak „prosto z pieca” zalecamy po pierwszym grillowaniu naciąć bułeczki i włożyć ponownie do pieczenia na 1 minutę, następnie odwrócić i podpiec jeszcze jedną minutę.

## Propozycje przepisów

### Pizza

#### Składniki:

300 g ciasta gotowego  
200 g obranych pomidorów  
150 g góra (według uznania, np. szynka, salami, pieczarki)  
50 g tartego sera  
Przyprawy: bazylią, oregano, tymianek, sól, pieprz

#### Przygotowanie:

Przygotuj ciasto według przepisu producenta. Rozwałkuj ciasto, aby pasowało do średnicy talerza Crispy-Pan. Nasmaruj lekko talerz Crispy-Pan i ułóż podkład do pizzy. Wykonaj kilka otworków w cieście. Posmaruj ciasto pomidorami i posyp przyprawami. Połóż dowolne składniki wedle uznania. Na końcu posyp pizzę tartym serem. Ustaw pizzę na podstawce metalowej centralnie na talerzu obrotowym i rozpocznij pieczenie z ustawieniem „świeża pizza” (P-3).

### Zupa cebulowa zapiekana z serem

#### Składniki na 4 porcje:

300 g cebuli  
30 g masła, soli, białego pieprzu  
500 ml rosółu z kostki  
125 ml białego wina wytrawnego  
2 plasterki chleba tostowego  
2 plasterki sera Gouda młodego

#### Przygotowanie:

Obierz cebulę i pokrój w plasterki. Dodać razem z masłem i pieprzem do miski przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych, dolać rosół i gotować pod przykrywką przy 800 W mocy ok. 12–15 minut. Następnie dodaj białe wino i dopraw całość według uznania.

Teraz pokrój chleb tostowy w małe ostki. Rozlej zupę do 4 miseczek i połóż na powierzchni kostki chleba. Połóż na powierzchni zupy plasterki sera. Ustaw miseczki z zupą na talerzu obrotowym i zapiekaj zupę za pomocą funkcji grillowania przez ok. 10 minut.

## Zupa z soczewicy – Eintopf

### Składniki:

200 g suszonej soczewicy  
50 g słoniny  
125 g boczku  
1 pęczek włoszczyzny  
500 ml wody  
1 liść laurowy  
250 g ziemniaków  
2 wędzone kielbasy  
Przyprawy: sól, pieprz, ocet, cukier

### Przygotowanie:

Pozostaw na noc soczewicę w wodzie.  
Oczyść i pokrój włoszczyznę. Pokrój w kostkę mięso i słoninę. Odcedzoną soczewicę dodaj z 500 ml wody, mięsem, słoniną, włoszczyzną i liściem laurowym do odpowiedniej miski.  
Gotuj pod przykrywką przy 600 W mocy przez 10–12. W międzyczasie obierz, wymyj i pokrój w kostkę ziemniaki oraz pokrój kielbasę na plasterki. Dodaj ziemniaki i plasterki kielbasy i dobrze wymieszać. Gotować pod przykrywką przy 500 W mocy ok. 18 minut. Na końcu doprawić przyprawami wedle uznania.

## Kalafior zapiekany z serem

### Składniki:

500 g oczyszczonego kalafiora  
250 ml wody  
sól  
1 łyżka żelatyny  
2 białka  
2 żółtka  
1 kubek śmietany (200 ml)  
2 łyżki szczypiorku,  
1 szczypta pieprzu Cayenne  
150 g surowej szynki (chudej)  
50 g tartego sera Emmentaler

### Przygotowanie:

Podziel kalafior na gałązki i dodaj je razem z 250 ml wody i solą do miski. Gotuj pod przykrywką przy pełnej mocy 800 W ok. 5 minut. Następnie zlej i wyłap wywar. Teraz wymieszaj żelatynę w śmietanie i dodaj całość do wywaru. Gotuj często mieszając przy pełnej mocy 800 W ok. 2 do 3 minut. Dodaj żółtko, szczypiorek i pieprz Cayenne, ubij białka i dodaj do całości ostrożnie mieszając. Teraz umieść kalafior i szynkę (w plasterkach) na płaskiej formie, a następnie wlej sos i posyp serem. Gotuj i zapiekaj za pomocą funkcji grill/kombi „C-1” przy 500 W mocy przez 18–22 minut.

### Zapiekanka z makaronu z mięsem i brokułami

#### Składniki:

150 g makaronu, 500 ml wody  
1 łyżka soli, 1 cebula, 1 ząbek czosnku  
20 g masła, 300 g mięsa mielonego  
1 puszka pomidorów z ziołami (ok. 350 g)  
400 g brokułów, 4 łyżki wody  
1 kubek śmietany (200 g)  
150 g sera Gouda w plasterkach  
Przyprawy: sól, pieprz

#### Przygotowanie:

Do miski wlej 500 ml wody z 1 łyżeczką soli i zagotuj przy pełnej mocy 800 W przez ok. 10 min. Następnie dodaj makaron i gotuj przy 600 W mocy przez 3–5 minut, a następnie przy 300 W moc następne 3–5 minut. Po ugotowaniu przelej na durszlak i odcedź. Teraz uduś cebulę z ząbkami czosnku i masłem w pojemniku przy 600 W mocy przez ok. 4–5 minut. Następnie dodaj mięso mielone i pomidory – wszystko gotuj przez kolejne 8–10 minut przy 600 W mocy. Dodaj 3/4 kubka śmietany i wymieszaj z solą i pieprzem do smaku. Wymyj i oczyść brokuły i włóż z 4 łyżkami wody do miski. Gotuj pod pokrywką przy 800 W mocy ok. 5 minut, a następnie odcedź. Makaron, warzywa i sos z mięsem mielonym rozłóż równo na formie do zapiekania. Rozprowadź pozostałą ilość 1/4 kubka śmietany i zakryj całość plasterkami sera. Gotuj za pomocą funkcji grill/kombi „C-2” przy 500 W mocy przez ok. 16–18 minut.

### Filet wieprzowy z pieczarkami w pikantnym sosie paprykowym

#### Składniki:

4 filety wieprzowe ca. 150 g  
350 g białych pieczarek  
150 g słoniny pokrojonej w kostkę  
2 kubki śmietany (400 ml)  
2 łyżki przecieru pomidorowego  
Przyprawy: sól, pieprz, papryka

#### Przygotowanie:

Dopraw filety wieprzowe i rozłóż je na płaskiej formie. Wyczyść i pokrój pieczarki i dodaj ze słoniną do filetów. Wymieszaj śmietanę, przecier pomidorowy i paprykę w misce i gotuj przy 600 W mocy przez ok. 5–6 minut. Następnie wylej sos na filety. Gotuj i zapiekaj za pomocą funkcji grill/kombi „C-2” przy 300 W mocy przez ok. 20–22.

## Zapiekanka z ziemniaków

### Składniki:

1000 g ziemniaków  
tłuszcz (do nasmarowania formy)  
2 łyżki mąki do panierowania  
1 kubek śmietany (200 ml)  
50 g tartego sera Emmentaler  
masło (płatki)  
Przyprawy: sól, pieprz

### Przygotowanie:

Obierz, umyj i pokrój ziemniaki na cienkie plasterki, a następnie dopraw do smaku. Nasmaruj formę, połóż warstwę plasterków ziemniaków polej równomiernie śmietaną. Następnie posyp serem i mąką do panierowania, a następnie połóż na górę płatki masła.  
Zapiekaj za pomocą funkcji grill/kombi „C-1” przy 500 W mocy przez ok. 20.

## Potrawka z kurczaka

### Składniki:

1 kurczak (ok. 1000 g)  
300 g pieczarek  
500 g szparagów  
250 ml rosółu z kostki  
100 ml śmietany  
2 paczki jasnego sosu (w proszku)  
1 łyżka białego wina  
Przyprawy: sól, pieprz, gałka muszkatołowa

### Przygotowanie:

Posyp kurczaka solą i umieść go w naczyniu przystosowanym do używania w kuchence mikrofalowej. Gotuj przy 800 W mocy przez ok. 16 – 18 minut.  
Oczyść i pokrój pieczarki, obierz szparagi i pokrój je na kawałki o długości 2 do 3 cm. Zdejmij skórę i usuń kości z ugotowanego kurczaka i pokrój mięso na małe kawałki. Wlej rosół z mięsem, szparagami i pieczarkami do naczynia przystosowanego do używania w kuchence mikrofalowej. Podgrzewaj pod pokrywką przy 600 W mocy przez ok. 13 – 15 minut mieszając od czasu do czasu. Teraz wymieszaj śmietanę i sos, a następnie gotuj przy 600 W mocy przez kolejne ok. 5 – 6 minut.  
Na końcu dopraw białym winem, solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

## Kura z warzywami

### Składniki:

400 g fileta z kurczaka  
1 mała cukinia  
1 mała zielona papryka  
125 ml rosółu z kostki  
200 g por  
150 g kalarepy  
150 g natki selera  
2 łyżki Crme frache  
50 g świeżego sera ziołowego

### Przygotowanie:

Wyczyść i umyj warzywa. Pokrój por w krążki, kalarepę i seler w cienkie plasterki. Duś pod pokrywką w formie przystosowanej do używania w kuchence mikrofalowej przy 600 W mocy przez ok. 6–8 minut. Pokrój filet z piersi kurczaka na małe kawałki, cukinię na połowy plasterków i paprykę w kostkę, a następnie całość dodaj razem z gorącym rosółem do pozostałych składników znajdujących się w formie. Podgrzewaj pod pokrywką przy 600 W mocy przez ok. 12–15 minut mieszając od czasu do czasu. Następnie dodaj Crme frache świeży ser ziołowy.

## Knedle

### Składniki na 4 knedle:

4 bułki pszenne  
1/2 łyżeczki soli  
150 ml mleka  
40 g masła  
3 jajek  
2–3 łyżki mąki do panierowania  
2–3 łyżki siekanej pietruszki  
30 g słoniny pokrojonej w kostkę  
(do knedli ze słoniną)

### Przygotowanie:

Pokrój bułki na małe kawałki i posyp solą. Podgrzej mleko w naczyniu przystosowanym do używania w kuchence mikrofalowej (przy 800 W mocy przez ok. 2–4 minuty), polej na bułki i odstaw na 15 minut. Ubij masło i jajka, dodaj namoczone bułki razem z mąką i pietruszką i ugnieć całość w jednolite ciasto (wskazówka: dla knedli ze słoniną dodać do ciasta kostki słoniny). Zwilż ręce i uformuj 4 równe knedle, które następnie włóż do zimnej wody. Gotuj pod pokrywką przy 500 W mocy przez ok. 6–8 minut. Po ugotowaniu knedle są gotowe do spożycia.

## Sosy jasne

### Składniki:

40 g mąki  
30 g masła  
250 ml rosółu z kostki  
250 ml mleka  
Przyprawy: sól, biały pieprz, cukier

### Przygotowanie:

Dodaj mąkę, masło, gorący rosół i mleko do naczynia przystosowanego do używania w kuchence mikrofalowej i gotuj przy pełnej mocy 800 W przez ok. 4–5 minut mieszając w międzyczasie energicznie. Następnie zagotuj do końca zmniejszając moc na 300 W przez ok. 4–5. Wymieszaj ponownie i dodaj przyprawy do smaku.

## Sos waniliowy

### Składniki:

250 ml mleka  
Miąższ z 1/2 strączka wanilii  
1 kubek śmietany (250 ml)  
2 łyżka żelatyny  
3 łyżki cukru  
1 żółtko

### Przygotowanie:

Wymieszaj mleko, miąższ waniliowy, śmietanę, żelatynę i cukier w naczyniu przystosowanym do używania w kuchence mikrofalowej. Gotować przy 800 W mocy przez ok. 4–5 minut, zamieszując w międzyczasie jeden raz. Wymieszaj dobrze gotowy sos i połącz go z żółtkiem.

## Ryż na mleku

### Składniki:

250 g ryżu na mleku  
1 litr mleka  
1 łyżka masła  
40 g cukru, cynamonu i cukru  
(do posypania) lub kompot owocowy  
Przyprawy: SÓL

### Przygotowanie:

Dodaj ryż na mleku, mleko, szczyptę soli, masło i cukier do naczynia przystosowanego do używania w kuchence mikrofalowej. Gotuj przy pełnej mocy 800 W przez ok. 10–12 minut, następnie wymieszaj i gotuj przy 100 W mocy ok. 20–22 minuty. Następnie odstawić na kilka minut, przemieszać i dodać według uznania cynamon z cukrem lub połączyć kompotem owocowym.

## **Rote Grütze (z truskawkami i malinami)**

### **Składniki:**

250 g mrożonych truskawek  
250 g mrożonych malin  
1 opakowanie cukru waniliowego  
2 łyżki cukru  
2 łyżka żelatyny

### **Przygotowanie:**

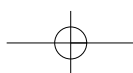
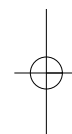
Rozpuść żelatynę w 3 łyżkach wody. Włóż owoce do naczynia przystosowanego do używania w kuchenke mikrofalowej i rozmroź, a następnie zagrzej przy pełnej mocy 800 W przez ok. 6–8 minut. Następnie rozdrobnij nieco owoce i dodaj cukier waniliowy, cukier i rozpuszczoną żelatynę. Gotuj pod pokrywką przy 600 W mocy przez ok. 6–8 minut dobrze mieszając. Następnie przelej całość do salatek i odstaw do ostygnięcia. Podawaj z sosem waniliowym (opis przygotowania patrz powyżej) ...

### **Smacznego!**

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Można je uzupełniać własnymi propozycjami opartymi na doświadczeniu w gotowaniu. Życzymy udanego gotowania i smacznego.

## Indeks

Autopodgrzewania 131  
Bułki 148, 153, 158  
Chleb 148, 152, 154  
Ciężar potraw 141  
Crispy-Pan 131, 137, 143, 146, 154  
Czas gotowania 136, 139, 140, 141, 143, 144, 150, 151, 152  
Czas stania 148, 149  
Czasomierza kuchennego 131, 138  
Czyszczenie i pielęgnacja 146  
Drób 141, 142, 144, 145  
Filet z ryby 151  
Funkcja grillowania 143, 152  
Funkcja ochrony kontroli magnetycznej 146  
Funkcja oszczędności energii 145  
Funkcja pamięci 140  
Funkcja sygnału dźwiękowego 146  
Godzina 131, 141, 145, 146  
Gotowanie 139, 140, 142, 144, 149, 153  
Grill/Kombi 131, 144, 152, 156, 157  
Groszek 151  
Grzyby 150, 151  
Kalafor 151, 155  
Kielbasa 141, 142, 144, 145  
Kotlety 137, 153  
Kotlety mielone 137, 153  
Makaron 150, 156  
Masło 149, 157, 158, 159  
Menu trybu automatycznego 134, 141  
Metalowa 131, 137  
Moc 131, 132, 139, 144, 150, 151, 156, 159  
Moc kuchenki mikrofalowej 139, 144  
Naczynia 135, 137, 157, 159, 160  
Naczynie 133, 135, 137, 153  
Napoje 142  
Pamięć 131  
Pierścień talerza obrotowego 131, 146  
Pierwsze danie 143  
Pizza 131, 142, 144, 154  
Pokrętko 131, 138, 139, 140, 141, 143, 145  
Produkty głęboko zamrożone 150  
Promienie mikrofalowe 135  
Propozycje przepisów 154  
Przycisk rozmrażania 131  
Przyciskautomatyki wagowej 131  
Przyciski/pokrętkła pola obsługi 131  
Pstrągi 153  
Rozmrażanie z ustawianiem ciężaru 144  
Rozmrażanie z ustawianiem czasu 145  
Ryba 142  
Ryż 150, 159  
Ser 149, 158  
Start/Szybki start 131  
Szaszłyki 152  
Szpinak 150, 151  
Szybki start 131, 138, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146  
Talerz obrotowy 131, 134, 146  
Tort śmietanowy 148  
Truskawki 149  
Tryb 12 godzinny 138  
Tryb 24 godzinny 138  
Udko z kurczaka 152  
Ustawianie trybu 12 godzinnego 138  
Ustawianie trybu 24 godzinnego 138  
Ustawień preselekcyjnych 131, 141  
Usui/Stop 131, 140  
warzywa/owoce 143  
Wieprzowina 142  
Wołowina 141, 142  
Wykaz elementów 131  
Wędlina 149  
Zabezpieczenie przed dziećmi 145  
Ziemniaki 135, 142, 150, 155, 157  
Ziemniaki solone 150



| <b>TARTALOMJEGYZÉK</b>                                                        | <b>OLDALSZÁM</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Bevezetés</b>                                                              | <b>165</b>       |
| Rendeltetésszerű használat                                                    | 165              |
| Tartozékok                                                                    | 165              |
| Alkatrészmegnevezés                                                           | 165              |
| A kezelő rész gombjai/kapcsolói                                               | 165              |
| Műszaki adatok                                                                | 166              |
| <b>Biztonság</b>                                                              | <b>166</b>       |
| Óvintézkedések a mikrohullámú energiával való túlzott érintkezés elkerülésére | 166              |
| Fontos biztonsági utasítások                                                  | 166              |
| Földelési tudnivalók/helyes beszerelés                                        | 169              |
| Más készülékek rádióvételi zavarása                                           | 169              |
| A készülék felállítása                                                        | 169              |
| <b>A használat előtt</b>                                                      | <b>170</b>       |
| A mikrohullámú sütőben való főzés alapelvei                                   | 170              |
| Alkalmas főzőedény használata                                                 | 170              |
| <b>A funkciók leírása</b>                                                     | <b>171</b>       |
| Az óra beállítása                                                             | 171              |
| 12-órás üzemmód beállítása                                                    | 171              |
| 24-órás üzemmód beállítása                                                    | 171              |
| A sütőóra beállítása                                                          | 171              |
| <b>Üzembe vétel</b>                                                           | <b>171</b>       |
| Főzés a mikrosütőben                                                          | 172              |
| Gyors indítás                                                                 | 173              |
| Programozás funkció                                                           | 173              |
| Időzítő programozása                                                          | 174              |
| Automata menü                                                                 | 174              |
| Grillfunkció                                                                  | 176              |
| Grill/Kombi-főzés                                                             | 176              |
| Súly szerinti kiolvasztás                                                     | 177              |
| Idő szerinti felolvasztás                                                     | 178              |
| Lekérdezési funkciók                                                          | 178              |

|                                                   |            |
|---------------------------------------------------|------------|
| Gyermekzár                                        | 178        |
| Energiatakarékos funkció                          | 178        |
| Mágneses ellenőrző-védőfunkció                    | 178        |
| Hangjelzés funkció                                | 178        |
| <b>Tisztítás</b>                                  | <b>179</b> |
| <b>Ártalmatlanítás</b>                            | <b>179</b> |
| <b>Garancia és szerviz</b>                        | <b>180</b> |
| <b>Gyártja</b>                                    | <b>180</b> |
| <b>Tippek</b>                                     | <b>180</b> |
| Fagyasztás és kiolvasztás – ilyen egyszerű ...    | 180        |
| Főzés – ilyen egyszerű ...                        | 182        |
| Grillezés – ilyen egyszerű ...                    | 185        |
| <b>Receptajánlatok</b>                            | <b>187</b> |
| Pizza                                             | 187        |
| Hagymaleves sajttal                               | 187        |
| Lencseleves                                       | 188        |
| Karfiolleves sajttal                              | 188        |
| Húsos-brokkolis rakott makaróni                   | 189        |
| Csiperkegombás disznóhús csipős paprikás szósszal | 189        |
| Burgonyagratin                                    | 190        |
| Csirkefrikasszé                                   | 190        |
| Zöld csirketál                                    | 191        |
| Zsemle- vagy szalonnás gombóc                     | 191        |
| Világos szósz                                     | 192        |
| Vaníliamártás                                     | 192        |
| Tejberizs                                         | 193        |
| Rote Grütze - német specialitás (epresmálnás)     | 193        |
| <b>Szójegyzék</b>                                 | <b>194</b> |

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást majd későbbi használatra tegye el.  
A készülék harmadik fél részére történő továbbadásakor adja át a leírást is.

# MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ KH 1106

## Bevezetés

### Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék élelmiszerek leírt módon történő melegítésére és elkészítésére alkalmas. A készülék bármilyen megváltoztatása nem rendeltetésszerűnek minősül és jelentős balesetveszélyt okozhat. A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget. A készülék nem alkalmas nagyüzemi használatra.

### Jelmagyarázat

 **Figyelem!** Figyelmeztetés a készülék esetleges sérülésére.

 **Veszély!** Figyelmeztetés a sérülésveszélyre!

 **Tudnivalók!** Tudnivalók és tippek a mikrohullámú sütő használatához.

### Tartozékok

Kérjük, ellenőrizze az üzembehelyezés előtt a csomag tartalmát, hogy hiánytalan és sértetlen-e.

- 1 mikrohullámú sütő, KH 1106-os modell
- 1 forgótányér gyűrűje
- 1 forgótányér
- 1 fémállvány a grillfunkció használatához
- 1 barnító tál
- 1 kezelési utasítás

### Alkatrészmegnevezés

- ❶ szellőzőnyílás
- ❷ forgótányér
- ❸ forgótányér gyűrűje
- ❹ LED-kijelző
- ❺ kezelőrész
- ❻ biztonsági ajtózárr
- ❼ betekintőablak
- ❽ ajtófogantyú
- ❾ fémállvány a grillfunkció használatához
- ❿ barnító tál

### A kezelőrész gombjai/kapcsolói

- ❶ súlybeállító gomb
- ❷ pizza gomb
- ❸ Előre beprogramozott főzési funkciókhoz való gombok A ❷ és ❹ gombokkal összesen 11 főzési funkció áll rendelkezésre
- ❹ automatikus felmelegítés gombja
- ❺ időzítő programozás gombja
- ❻ grill/kombi gomb
- ❼ sütőóra gomb
- ❽ törlés/stop gomb
- ❾ teljesítmény gomb
- ❿ program gomb
- ❶❶ forgókapcsoló
- ❶❷ start/gyorsindítás gomb
- ❶❸ órábeállító gomb
- ❶❹ kiolvasztás gomb



Eza jel a készüléken égésveszélyre figyelmeztet.

## Műszaki adatok

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| Hálózati feszültség:            | 230 V ~ 50 Hz |
| Maximális leadott teljesítmény  |               |
| Mikrosütő:                      | 800 W         |
| Grill:                          | 1000 W        |
| Maximális teljesítményfelvétel: | 1300 W        |
| Űrtartalma:                     | kb. 20 l      |
| A forgótányér átmérője:         | 270 mm        |

## Biztonság

### Óvintézkedések a mikrohullámú energiával való túlzott érintkezés elkerülésére

- Ne próbálja meg a készüléket nyitott ajtóval üzemeltetni, mivel a nyitott ajtóval történő üzemeltetés káros mértékű mikrohullámú sugárzásához vezethet. Fontos, hogy ne változtasson a biztonsági záron és ne próbálja erőszakkal kinyitni az ajtót.
- Ne csípjon be semmit a készülék eleje és ajtaja közé és ügyeljen rá, hogy semmilyen szennyeződés vagy visszamaradt tisztítószer ne rakódjon le a tömítés felületén.

**⚠ Vigyázat:** Ne használja a mikrohullámú készüléket, ha az meg van sérülve.

- A készüléket csak a megnevezett szervízszaküzlet vagy megfelelően képzett szakember javíttassa.

### Fontos biztonsági utasítások

Elektromos készülékek használatakor biztonsága érdekében alapvető óvintézkedéseket kell betartani, melyek a következők:

**⚠ Veszély:** Annak érdekében, hogy elkerülje az égési sérüléseket, áramütést, tüzet, sérüléseket vagy a mikrohullámmal való túlzott érintkezést:

- Ne engedje, hogy a készüléket olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akik testi, érzékszervi vagy lelki képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályozná abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, ha felügyelet nélkül vannak, vagy ha előtte nem világosították fel őket a készülék használatáról. Világosítsa fel a gyermekeket a készülékről és annak veszélyeiről, hogy ne játsszanak vele.

A készülék használata előtt olvassa el valamennyi utasítást.

- A készüléket csak eme kézikönyv leírásainak megfelelően, rendeltetés-szerűen használja. Ne használjon a készülékben maró vegyi anyagokat vagy gőzt. Ezt a mikrosütőt kifejezetten élelmiszerek melegítésére, főzésére, grillezésére vagy szárítására tervezték. A készülék nem ipari vagy laborban való használatra van tervezve.
- Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.
- Ne működtesse a mikrosütőt üres állapotban.
- Ne üzemeltesse a készüléket, ha a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozóval. A veszélyek elkerülése érdekében cseréltesse ki egy képzett szakemberrel.
- Úgy állítsa fel a mikrohullámú sütőt, hogy a faltól vagy szekrénytől legalább 30 cm távolságra legyen. Mindig hagyja szabadon a szellőzőnyílásokat. A mikrohullámú sütő nem építhető be a konyhaszekrénybe.
- A mikrohullámú sütő csatlakoztatásához használjon 16 A-es biztosítékkal rendelkező 230 V-os, 50 Hz-es konektort. Ajánlatos saját áramkörrel ellátni a mikrohullámú készüléket.

- Ha bizonytalan benne, hogy hogyan csatlakoztassa a mikrohullámú készüléket, kérje ki szakember tanácsát.
- A mikrohullámú sütőt nem szabad magas páratartalmú vagy nedves helyen felállítani.
- Soha ne hagyja a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül, ha műanyagba vagy papírba csomagolt élelmiszert melegít fel.
- Ne tegyen a mikrohullámú sütő vagy annak szellőzőnyílása közelébe gyúlékony anyagot.
- Vegye le a melegíteni kívánt élelmiszer csomagolásáról a fémrészeket. Tűzveszély!
- Kukoricapattogatáshoz csak mikrohullámú sütőbe alkalmas pattogatottkukoricás zacskót használjon.
- Ne melegítsen magvakkal, meggyaggal vagy zselével töltött párnát a mikrohullámú sütőben. Tűzveszély!
- Ne használja a mikrohullámú sütőt élelmiszerek vagy más tárgyak tárolására.
- Miután elindította a mikrohullámú sütőt, ellenőrizze a programozást.
- Semmilyen körülmények között se szedje le a mikrohullámú sütő burkolatát.
- Soha ne öntsön folyadékot a szellőzőnyílásokba vagy a biztonsági ajtózárra. Amennyiben mégis folyadék kerülne a mikrohullámú sütő belsejébe, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a csatlakozót. Vizsgáltsa meg szakemberrel a mikrohullámú készüléket.
- Ne dugjon semmilyen tárgyat a szellőzőnyílásokba vagy a biztonsági ajtózárra.
- A mikrohullámú sütő belsejében lévő lámpát csak képzett szakemberrel cseréltesse.
- Legyen elővigyázatos a folyadékok melegítésekor. Csak nyitott edényeket használjon, hogy a keletkező légbuborékok el tudjanak távozni.
- A hirtelen forrás elkerülése végett:
  - Melegítés előtt keverje meg a folyadékot.
  - Amennyiben lehetséges, melegítés alatt helyezzen üvegpálcát a folyadékba.
  - Melegítés után 30 másodpercig hagyja a folyadékot a mikrohullámú sütőben, hogy elkerülje a folyadék hirtelen felbukkanását.
- Szűrje át a burgonya héját és a virsli bőrét (hasonló élelmiszereknél is hasonlóképpen járjon el). Egyébként kidurranhatnak.
- A gyermekeket tartsa távol a mikrohullámú sütőtől, amíg az üzemel. Égésveszély!
- Soha ne érjen hozzá a mikrosütő ajtajához, burkolatához, szellőzőnyílásához, alkatrészeihez vagy az edényhez grillezés, kombiüzemmód vagy automata menü használata után. Ezek a részek nagyon felforrósodhatnak. Tisztítás előtt várja meg, amíg lehűlnek a részek.
- Magyarázza el a gyerekeknek a mikrohullámú sütő biztonságos használatát és világosítsa fel őket az esetleges veszélyekről.
- Ne támaszkodjon a mikrosütő ajtajához. Ne használja a mikrohullámú sütőt játékszernek.
- Ne szerelje át a mikrohullámú sütőt.
- Ne mozdítsa el üzemelés közben a mikrohullámú sütőt.
- Soha ne lépje túl a gyártó által megszabott főzési időt.
- Ne használjon fémeszközöket, mert ezek visszaverik a mikrohullámokat és szikra képződik. Ne helyezzen a mikrohullámú sütőre bádogdobozt.
- Csak akkor üzemeltesse a mikrohullámú sütőt, ha benne van a grillező forgótányér.
- Ne helyezzen a működésben lévő mikrohullámú sütőre semmilyen tárgyat.
- Ne tegyen műanyagzacskót a mikrohullámú sütőre közvetlenül grillezés, kombi- vagy automatamenü üzemmód után. A műanyag megolvadhat.
- A mikrohullámú sütő ajtaján vagy burkolatán vízcseppek képződhetnek. Ez természetes és nem jelenti azt, hogy a mikrohullámú sütő elromlott volna.

- Ügyeljen rá, hogy a csatlakozó mindig könnyen hozzáférhető legyen, ha vészhelyzetben gyorsan le kellene választani a hálózatról.
  - Ne helyezze a mikrohullámú sütőt más hő kibocsátó készülék, mint például sütő mellé.
  - Zsíros ételek melegítése után alaposan tisztítsa meg a mikrohullámú készüléket, különösen akkor, ha nem voltak letakarva. Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt megtisztítaná. A grill fűtő részén ne maradjon semmilyen ételmaradék vagy zsír. Ezek felforrósodva meggyulladhatnak.
  - Ne olvasszon ki zsírt vagy olajat a mikrohullámú sütőben. A zsír vagy olaj meggyulladhat.
  - Szívritmusszabályzót használó személyek tájékozódjanak a mikrohullámú sütő használata előtt háziorvosuknál az esetleges kockázatokról.
  - Soha ne merítse a hálózati vezetékét vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
  - Ne hagyja leelőgni a hálózati vezetékét az asztalról vagy a konyhapultról. A gyerekek meghúzhatják.
  - A hálózati vezetékét tartsa távol a hőforrásoktól. Ne vezesse a vezetékét a mikrohullámú sütő előtt. A hő kárt tehet a vezetékben.
  - A dobozt, pattogatott kukoricás zacskót melegítés után mindig úgy nyissa ki, hogy a nyílás ne Ön felé nézzen. A kilépő gőzzel megégetheti magát.
  - Soha ne álljon közvetlenül a mikrohullámú sütő elé, amikor kinyitja az ajtaját. A kilépő gőzzel megégetheti magát.
- Ahhoz, hogy a mikrosütőben csökkentsük a tűzveszély kialakulását: ha az ételeket műanyag vagy papírtartóban melegíti fel, üzemelés közben egyfolytában tartsa szemmel a mikrosütőt, mivel ezek az anyagok esetleg meggyulladhatnak.
  - Vegye le a papír- vagy műanyagzacskókról a drótból készült részeket, mielőtt betenné őket a mikrohullámú sütőbe.
  - Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a csatlakozót és hagyja csukva az ajtót, hogy elfojtsa a lángot.
  - Ne tároljon semmit a mikrosütő belsejében. Ne hagyjon a mikrohullámú sütőben papírt, konyhai eszközt vagy ételt.

**Figyelem:** Folyadékot és egyéb élelmiszert nem szabad légmentesen lezárt edényben melegíteni, mivel ezek felrobbanhatnak és kárt okozhatnak a készülékben. Italok melegítésekor előfordulhat, hogy ha az ital forr, bugyogni kezd. Legyen emiatt óvatos, ha az edényt kiveszi.

**Veszély:** Gyerekeknek csak akkor engedje meg a mikrohullámú sütő felügyelet nélküli használatát, ha megfelelő utasításokat kaptak hozzá. A gyerekeknek meg kell érteniük a szakszerűtlen használat okozta veszélyeket.

- Ne süssön olajjal a mikrosütőben. A forró olaj kárt okozhat a készülék részeiben és a kiegészítőkben, és még égési sebeket is okozhat.
- Egész tojást vagy keményre főtt tojást nem szabad a mikrohullámú sütőben melegíteni, mivel még a melegítés befejezése után is felrobbanhatnak. Vastaghéjú élelmiszereket, mint pl. a burgonyát, egész tököket, almát és gesztenyét meg kell szurkálni melegítés előtt. A kisbabák cumisüvegének és bébiételek üvegének a tartalmát meg kell keverni vagy össze kell rázni.

**⚠ Veszély:** Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet, nehogy a kisbaba esetleg életveszélyes égési sérüléseket szenvedjen. A konyhai eszközök a felmelegített ételtől felforrósodhatnak, lehet, hogy csak edényfogóval lehet őket megfogni. A konyhai eszközöket vizsgálja meg, hogy alkalmasak-e a mikrohullámokhoz.

**⚠ Veszély:** A mikrohullámok veszélyesek! Csak képzett szakemberrel végeztesse azokat a karbantartási és szerelési munkákat, melyekhez le kell venni a mikrohullámú sugárzástól védő részeket.

**⚠ Veszély:** A főzőkészülék hiányos tisztasága a felület károsodásához vezethet, mely befolyással van a használat időtartamára és esetleg veszélyes helyzeteket is teremthet.

## Földelési tudnivalók/helyes beszerelés

A készüléket földelni kell. Ezt a készüléket csak előírászerűen földelt konnektorhoz szabad csatlakoztatni. A mikrosütő ellátására ajánlatos külön áramkört használni.

**⚠ Veszélyforrás!** A földelt csatlakozóval való szakavatatlan bántás mód áramütés veszélyét is vonhatja maga után.

**ⓘ Figyelem:** Ha a földeléssel vagy az elektromossággal kapcsolatos utasításokhoz kapcsolódó kérdése van, forduljon villamossági vagy karbantartó szakemberhez.

Sem a gyártó, sem a kereskedő nem vállal felelősséget a mikrosütőben keletkezett olyan károkért vagy személyi sérülésért, amelyek az elektromos csatlakozóra vonatkozó utasítások be nem tartására vezethetők vissza.

## Más készülékek rádióvételi zavarása

A mikrosütő üzemeltetése zavarhatja a rádiót, televíziót vagy más hasonló készüléket.

Ha ilyen interferencia lépne fel, a következő módon csökkentheti vagy küszöbölheti ki őket:

- tisztítsa meg a mikrosütő ajtaját vagy szigetelését.
- újból be kell igazítani a rádió vagy televízió vételi antennáját.
- a mikrosütőt ne tegyük a vevő közelébe.
- tegye a mikrosütőt egy egészen más helyre, mint ahol a vevő van.
- Csatlakoztassa a mikrosütőt egy másik konnektorba. A mikrosütőhöz és a vevőhöz különböző áramköri ágat kell igénybe venni.

## A készülék felállítása

- Válasszon ki egy sima felületet, ahol elég szabad helye van a készülék szellőzőjének.
- A készülék és a fal közt mindenképpen hagyjon szabadon legalább 7,5 cm-t. Biztosítsa, hogy a mikrosütő ajtaját teljesen ki lehessen nyitni.
- Gondoskodjon arról, hogy a csatlakozó könnyen elérhető legyen, hogy veszély esetén minden további nélkül el lehessen érni és ki lehessen húzni.
- Hagyjon a mikrosütő felett szabadon legalább 30 cm-t.
- Ne vegye le a mikrosütőről a lábakat.
- Ne zárja el a levegő ki- és bemeneti nyílásait. Máskülönben kár keletkezhet a készülékben.
- A készüléket rádió- és tévékészülékektől a lehető legmesszebb állítsa fel. A mikrosütő üzemelése zavarhatja a rádió vagy televízió vételét.
- Csatlakoztassa a készüléket szabványos háztartási konnektorba. Ügyeljen arra, hogy a feszültség és a frekvencia megegyezzen a névleges feszültség adataival.

**⚠ Figyelem:** Ne állítsa a mikrosütőt tűzhely vagy más hő kibocsátó készülék fölé.

Ez kárt tehet a készülékben és a garancia is érvényét vesztheti.

- Vegye le a csomagolást és a védőfóliát.

**i Figyelmeztetés:** Ne vegye le a világosszürke csillámlemez, amely a főzőtér mágneses mező csövének védelmét szolgálja.

## A használat előtt

### A mikrohullámú sütőben való főzés alapelvei

- Az ételt átgondoltan helyezze el.
- A legvastagabb részek a szélre kerüljenek.
- Ügyeljen a főzési időre. Válassza ki a legrövidebb megadott főzési időt és hosszabbítsa meg szükség esetén. A végtelenségig főzött ételek füstölni kezhetnek vagy meggyulladhatnak.
- A főzés idejére tegyen az ételre mikrohullámú sütőhöz alkalmas fedelet. A fedő megakadályozza, hogy az étel kispricceljen, valamint hozzájárul ahhoz, hogy egyenletesen főjjön meg.
- Készítés közben fordítsa meg egyszer a mikrosütőben az ételt, hogy az olyan ételek, mint a csirkehús vagy hamburger hamarabb átsüljön.
- Az olyan nagyméretű élelmiszereket, mint pl. a sültet legalább egyszer meg kell fordítani.
- Az olyan élelmiszereket, mint pl. a fasírtot a sütési félidőben rendezze át a tányéron. Fordítsa meg őket és a tányér közepén lévő fasírtokat helyezze a szélre.

### Alkalmas főzőedény használata

- A mikrohullámú sütőhöz azok az anyagok a legalkalmasabbak, melyek átengedik a mikrohullámokat az edény falán, hogy az étel megmelegedjen. A mikrohullámok nem tudnak áthatolni a fémeken. Ezért nem alkalmasak a fémedények és a fémvőeszközök.
- Ne használjon újrafeldolgozott papírból készült tárgyakat a mikrosütőben. Ezek apró fémrészeket tartalmazhatnak, melyek szikrázhatnak és/vagy égést okozhatnak.
- Szögletes/hosszúcs edény helyett ajánlatos inkább kerek/oválisat használni, mivel az ételek a sarkokban kissé elfőhetnek. Az alábbi lista általános segítséget nyújt a helyes edény kiválasztásában.

| Főzőedény                           | Mikro-sütő | Grill | Kombi-náció |
|-------------------------------------|------------|-------|-------------|
| Hőálló üveg                         | Igen       | Igen  | Igen        |
| Nem hőálló üveg                     | Nem        | Nem   | Nem         |
| Hőálló kerámia                      | Igen       | Igen  | Igen        |
| Mikrosütőhöz alkalmas műanyag edény | Igen       | Nem   | Nem         |
| Papírtörő                           | Igen       | Nem   | Nem         |
| Fém tálca/-tál                      | Nem        | Igen  | Nem         |
| Fém állvány                         | Nem        | Igen  | Igen        |
| Alufólia & fóliatartó               | Nem        | Igen  | Nem         |
| Barnító tál                         | Igen       | Nem   | Igen        |

## A funkciók leírása

### Az óra beállítása

Miután bedugta a csatlakozót a konnektorba, nyissa ki egyszer a mikrosütő ajtaját. A LED-kijelzőn „0:00” jelenik meg. Hangjelzés is hallható és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

### 12-órás üzemmód beállítása

1. Nyomja meg egyszer a **⌚** „óra” gombot. A LED-kijelzőn megjelenik egy piros óra-jel **🕒** és a 12-órás üzemmód „12 H” -ként jelenik meg.
2. Tekerje el a forgókapcsolót **⌚** az órák beállításához.
3. Nyomja meg a **⌚** „óra” gombot, a kijelző a percbeállításra vált.
4. Tekerje el a forgókapcsolót **⌚** a percek beállításához.
5. Befejezésül nyomja meg az **⌚** „óra” gombot. A LED-kijelzőn villogni kezd ez a jel „:” és ezzel jelzi, hogy az „Óra beállítása” sikeresen lezárult.

### 24-órás üzemmód beállítása

1. Nyomja meg kétszer a **⌚** „óra” gombot. A LED-kijelzőn megjelenik a piros óra-jel **🕒** és a 24-órás üzemmód „24 H” -ként jelenik meg.
2. Tekerje el a forgókapcsolót **⌚** az órák beállításához.
3. Nyomja meg a **⌚** „óra” gombot, a kijelző a percbeállításra vált.
4. Tekerje el a forgókapcsolót **⌚** a percek beállításához.
5. Befejezésül nyomja meg az **⌚** „óra” gombot. A LED-kijelzőn villogni kezd ez a jel „:” és ezzel jelzi, hogy az „Óra beállítása” sikeresen lezárult.

**i Figyelmeztetés:** Ha megnyomja a „Törlés/stop” **⏻** gombot, a készülék automatikusan visszakapcsol az előző státuszba.

### A sütőóra beállítása

A mikrosütőn van egy sütőóra, amelyet a mikrohullámú sütő üzemeltetésétől függetlenül használhat.

1. Nyomja meg a **⌚** „sütőóra” gombot, ha a készülék készenléti üzemmódban van. A LED-kijelzőn „0:00” kezd villogni és a piros óra jel **🕒** világít.
2. Állítsa be a forgókapcsolóval **⌚** az időt. 5 másodperctől kezdve 95 percig állíthatja be az időt.
3. Nyomja meg a **⌚** „Start/Gyorsindítás” gombot. Hangjelzés hallható és a piros óra-jel **🕒** villogni kezd. Visszafelé számolja az időt.

Mihelyst lejár a beállított idő, többször egymásutáni hangjelzés figyelmeztet erre. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a „Törlés/stop” **⏻** gombot.

**i Figyelmeztetés:** Amíg megy a sütőóra, nem látható a pontos idő.

## Üzembe vétel

### Biztonsági ajtózár **⏻**

Az ajtó kinyitásához húzza meg a fogantyút. Ha főzés közben kinyitja az ajtót, az üzemelés megszakad, a beállított program vagy funkció azonban marad. A főzési folyamat akkor folytatódik, ha visszacsukja az ajtót és megnyomja a start/gyorsindítás gombot **⏻**.

### Forgótányér **⌚**

Helyezze a forgótányér gyűrűjét **⌚** a mikrosütő közepébe. Úgy helyezze el a forgótányért **⌚**, hogy a hátoldalán található mélyedés belepattanjon a három alsó érintkezésbe. A forgótányér működés közben mindig hagyja a forgótányér gyűrűjével **⌚** együtt a készülékben. A forgó tányér biztosítja azt, hogy az energia és a mikrohullámok egyenletes eloszlását.

**Fémállvány/grill ⑨**

Használja grillezéskor a fémállványt.  
Tegyen a fémállvány alá egy hőálló tányért.  
Ez felfogja a kispriccelő zsírt és ételdarabokat.

**⚠ Figyelem:** A fémállványt csak a forgótányéron szabad használni. A fémállványt mindig a forgótányér közepére helyezze. Ha grillezés után kiveszi, edényfogóval fogja meg.

Ügyeljen rá, hogy a készülék belseje nagyon felforrósodhat, ennek megfelelően legyen nagyon elővigyázatos.

**Barnító tál ⑩**

Használja a barnító tálat, ha pizzát szeretne ropogósra sütni. Helyezze a tálat a fémállványra.

**⚠ Figyelem:** Melegítés után a tál nagyon forró lesz. Ha kiveszi, csak edényfogóval fogja meg.

**ℹ Utasítás:** A barnító tálat egy nedves kendővel törölje meg. Ne a mosogatógépben tisztítsa.

A barnító tál illik a hagyományos, 25,5 cm-es átmérőjű kész pizzához.

**Főzés a mikrosütőben**

Ha a mikrosütő klasszikus alapfunkcióit szeretné használni (melegítés, főzés), csupán a teljesítményt kell kiválasztania és a kívánt főzési időt beállítania. 8 különböző teljesítményfokozatból választhat 100 és 800 W között, a maximális főzési idő pedig 95 perc.

**1) Teljesítmény kiválasztása**

- Nyomja meg annyiszor a ⑨ „Teljesítmény” gombot, amíg ki nem választotta a kívánt teljesítményfokozatot.
- **1x** 800 W teljesítményhez.
- **2x** 700 W teljesítményhez.
- **3x** 600 W teljesítményhez.
- **4x** 500 W teljesítményhez.
- **5x** 400 W teljesítményhez.
- **6x** 300 W teljesítményhez.
- **7x** 200 W teljesítményhez.
- **8x** 100 W teljesítményhez.

A teljesítményt a LED-kijező jelzi ki (pl. „P 800” 800 W-os teljesítmény esetében (P=Power)).

**2) A főzési idő beállítása**

1. Tekerje el a forgókapcsolót ⑪ a főzési idő beállításához.

**Az forgókapcsolóval történő időbeállítás fokozatai a következők:**

- 0–1 percig: 5 másodperces lépésekben
- 1–5 percig: 10 másodperces lépésekben
- 5–10 percig: 30 másodperces lépésekben
- 10–30 percig: 1 perces lépésekben
- 30–95 percig: 5 perces lépésekben

**Az adatbeadás megszakítása/befejezése**

Nyomja meg egyszer ⑫ a „Törlés/Stop” gombot, ha meg akarja szakítani és be szeretné fejezni az adatok beadását. A készülék újra készenléti üzemmódba kapcsol vissza.

**3) A főzés indítása**

A főzés/melegítés indításához nyomja meg a ⑬ „Start/Gyorsindítás” gombot. A LED-kijelzőn a mikrohullám használata  és a főzés  jelek villognak. Viszszafelé számolja az időt.

**Figyelmeztetés:** Ha üzemelés közben megnyomja a **20** „Start/Gyorsindítás” gombot, a főzési idő 30 másodperccel meghosszabbodik, míg a teljesítményfokozat változatlan marad.

#### A folyamat megszakítása (Törlés/Stop)

Befejezhet, megszakíthat és újraindíthat egy folyamatot.

#### A főzési folyamat megszakítása

Nyomja meg egyszer a **19** „Törlés/Stop” gombot, ha meg akarja szakítani a főzési folyamatot. A készülék megszakítja a főzést és megállítja a még hátramaradó időt. Nyomja meg a **22** „Start/Gyorsindítás” gombot, ha folytatni akarja a főzést.

#### A főzési folyamat leállítása

Nyomja meg kétszer a **19** „Törlés/Stop” gombot, ha le akarja állítani a főzési folyamatot. A készülék újra készenléti üzemmódba kapcsol vissza.

#### A főzési folyamat meghosszabbítása/lerövidítése

Ha főzési folyamatot működés közben szeretné meghosszabbítani vagy lerövidíteni, tekerje el a forgókapcsolót **21**:

- ha jobbra fordítja el, a főzési idő egy perccel hosszabbodik meg.
- ha balra fordítja el, a főzési idő egy perccel rövidül le.

Ha a főzési folyamatot 30 másodperccel szeretné meghosszabbítani, nyomja meg a **22** „Start/Gyorsindítás” gombot.

**Figyelmeztetés:** Készenléti üzemmódban valamint a kiolvasztás ideje alatt nem lehet az időt a forgókapcsolót elállítani.

#### Gyors indítás

Ezzel a funkcióval azonnal 30 másodpercre (vagy hosszabb időre, akár 95 percre) 100 %-os teljesítménnyel indul meg a melegítés/főzés.

- Nyomja meg egyszer a **22** „Start/Gyorsindítás” gombot. A LED-kijelzőn villogni kezd a mikrohullámú üzemmód  és a főzés  jele. Visszafele számolja az időt.

#### Programozás funkció

Ha 3 folyamatot szeretne egymás után használni, használja a programozási funkciót. Háromnál több folyamatnál, ha az egyik folyamat kiolvasztást is tartalmaz, ezt az első folyamatként állítsuk be. A folyamat végeztét egyszeri hangjelzés jelzi, majd ezután azonnal megkezdődik a következő folyamat.

#### Felhasználási példa

15 percre 300 W-os mikrosütőtelteljesítményt szeretne használni kiolvasztásra + 10 percre 600 W-os mikrosütőtelteljesítményt főzésre + 10 percre az étel elkészítéséhez grillezésre.

1. Nyomja meg az **20** Beprogramozás gombot. A LED-kijelzőn „3-1” jelenik meg.
2. Nyomja meg hatszor a **19** „Teljesítmény” gombot 300 W-os kiolvasztó teljesítmény beállítására. A LED-kijelzőn „P300” jelenik meg.
3. Tekerje el a forgókapcsolót **21** a főzési idő (időtartam: 15:00) 300 W-os teljesítményű beállításához.
4. Nyomja meg az **20** „Beprogramozás” gombot. A LED-kijelzőn „3-2” jelenik meg.
5. Nyomja meg az **19** „Teljesítmény” gombot háromszor a 600 W-os teljesítmény beállításához. A LED-kijelzőn „P600” jelenik meg.
6. Tekerje el a forgókapcsolót **21** a főzési idő (időtartam: 10:00) 600 W-os teljesítményű beállításához.
7. Nyomja meg az **20** „Beprogramozás” gombot. A LED-kijelzőn „3-3” jelenik meg.

8. Nyomja meg egyszer az **15** „Grill/Kombi” gombot a grillfunkció beállításához. A LED-kijelzőn „G-1” jelenik meg.
9. Tekerje el a forgókapcsolót **21** a grillezési idő (időtartam: 10:00) beállításához.
10. Nyomja meg a **22** „Start/Gyorsindítás” gombot a beállítás aktiválásához.

### Időzítő programozása

Ezzel a programmal előre be tudja programozni a főzés/melegítés vagy grillezés idejét. Ha helyesen állította be a készüléket, automatikusan a beállított időben kezdi meg a programot.

**i Figyelmeztetés:** Az órát be kell állítani ahhoz, hogy az „Előre beprogramozás” funkciót ki tudjuk választani.

1. Nyomja meg az **15** „Időzítő programozása” gombot. A LED-kijelző jelzi a beállított pontos időt és az órák helye villogni kezd.
2. Csavarja el forgókapcsoló **21** az órák beállításához.
3. Nyomja meg az **15** „Időzítő programozása” gombot, most a percek helye kezd el villogni.
4. Csavarja el forgókapcsoló **21** a percek beállításához.
5. Adja be a kívánt főzőprogramot a következőképpen: Mikrohullámú használatnál: Nyomja meg annyiszor a **19** „Teljesítmény” gombot, amíg ki nem választotta a kívánt teljesítményfokozatot. Állítsa be forgókapcsoló **21** a főzési időt. Grillezésnél: Nyomja meg egyszer a **15** „Grill/Kombi” gombot a grillfunkció bekapcsolásához. Állítsa be forgókapcsoló **21** a kívánt főzési időt.
6. Nyomja meg a **22** „Start/Gyorsindítás” gombot. Az órajel és a kettőspont villog. A mikrosütő a beállított időben automatikusan indítja a programot.

### Felhasználási példa

12.30 van. Szeretné, ha a mikrosütő 12:45-kor automatikusan bekapcsolna és 400 W-os teljesítményen 10 percig melegítené az ételt.

1. Nyomja meg az **15** „Időzítő programozása” gombot. A LED-kijelző jelzi a beállított pontos időt (12:30) és az órák helye villogni kezd. 12:30.
2. Nyomja meg újból az **15** „Időzítő programozása” gombot és állítsa a forgókapcsolót **21** a percekre „:45”-re.
3. Nyomja meg az **19** „Teljesítmény” gombot ötször a 400 W-os teljesítmény beállításához.
4. Állítson be a forgókapcsoló **21** 10 percnyi főzési időt.
5. Nyomja meg a **22** „Start/Gyorsindítás” gombot a beállított program indításához.

### Automata menü

Azoknál az ételeknél, melyeket automatikus menümódusban akar elkészíteni, nem kell a főzési időt és a teljesítményfokozatot beadni. Elegendő, ha beadja a melegítendő/főzendő élelmiszer fajtáját és súlyát. Nyomja meg azt a gombot, amelyiken étel fajtája látható. Ezután állítsa be a forgókapcsoló **21** segítségével az étel súlyát.

### Az étel súlyának megadása

A kellő főzési/melegítési idő meghatározásához meg kell adni az étel súlyát.

Miután megnyomta a megfelelő jelet, a LED-kijelzőn megjelenik a súly megadása grammban „g”; előételeknél az adagok száma és az italok esetében „ml”-ben. A forgókapcsolóval **21** tudja megváltoztatni a beadott adatokat. Mihelyst megjelenik az étel súlya, nyomja meg a **22** „Start/Gyorsindítás gombot”. A LED-kijelzőn „Auto-Cook” **AUTO COOK** jelenik meg.

**Figyelmeztetés:** Néhány étel esetén mint például marhahús, disznóhús, szárnyas és kolbász, a főzési/melegítési idő 2/3-ánál meg kell fordítani az ételt. Kétszer megszólal a hangjelzés és a kijelzőn megjelenik a „turn” felirat, amely arra emlékezteti, hogy meg kell fordítani az ételt.

1. Nyomja meg az **1** „Törlés/Stop” gombot, ha meg akarja szakítani a főzési/melegítési folyamatot és fordítsa meg az ételt.
2. Továbbmelegítéshez/főzéshez csukja vissza az ajtót. Nyomja meg a **2** „Start/Gyorsindítás” gombot. A mikrosütő automatikusan tovább üzemel a megmaradó ideig.

**Figyelmeztetés:** Ha nem akarja megfordítani az ételt, várja meg a hangjelzést és ne tegyen semmit. A mikrosütő automatikusan folytatja a programot. Azonban azt ajánljuk, hogy fordítsa meg az ételt. Ezzel egyenletesebben puhul/melegsik az étel. Az étel megfordítása-kor ügyeljen arra, hogy a nagyon forró ételekkel óvatosan bántson.

A mikrosütő különböző ételeknél az alábbi súlyokat tudja megmelegíteni/megfőzni:

| Élelmiszer          | Jel                                                                                 | Súly                                      | Ennyi idő elteltével kell megfordítani |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| Pizza               |    | 150 – 450 g<br>150 – 450 g<br>700 – 900 g | -                                      |
| Disznóhús           |    | 200 – 1500 g                              | A főzési idő 2/3-a                     |
| Marhahús            |    | 200 – 1500 g                              | A főzési idő 2/3-a                     |
| Szárnyas            |    | 400 – 1400 g                              | A főzési idő 2/3-a                     |
| Hal                 |    | 200 – 1200 g                              | -                                      |
| Zöldséggyümölcs     |   | 100 – 1000 g                              | -                                      |
| Kolbász             |  | 100 – 500 g                               | A főzési idő 2/3-a                     |
| Burgonya            |  | 100 – 800 g                               | -                                      |
| Italok              |  | 200 – 500 ml                              | -                                      |
| Előétel             |  | 1 – 2 adag                                | -                                      |
| Autom. felmelegítés |  | 300 – 700 g                               | -                                      |

**Figyelmeztetés:** A hangjelzés kétszeri megszólalása figyelmeztet arra, hogy meg kell fordítani az ételt.

### 1. felhasználási példa:

400 g zöldség vagy gyümölcs főzésekor/melegítésekor a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg (készületi üzemmódban) a „Zöldség/Gyümölcs” gombot.
2. A forgókapcsolóval **2** válasszon ki „400g”-ot.
3. Nyomja meg a **2** „Start/Gyorsindítás” gombot.

### 2. felhasználási példa:

300 ml víz felforralásához a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg (készületi üzemmódban) az „Ital” gombot.
2. A forgókapcsolóval **2** válasszon ki „300 ml”-t.
3. Nyomja meg a **2** „Start/Gyorsindítás” gombot.

### 3. felhasználási példa:

Előétel melegítéséhez a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg (készületi üzemmódban) az „Előétel” gombot.
2. Nyomja meg a **2** „Start/Gyorsindítás” gombot.

### Pizzasütés a barnító tálban

A „barnító tálban” ropogós pizzát készíthet a mikrosütőben. Erre szolgál a **12** „Pizza” gomb. Nyomja meg a **12** „Pizza” gombot:

- egyszer mélyhűtött pizzához, kb. -18 °C-os/150 g – 450 g súlyú („P-1” jelenik meg a LED-kijelzőn).
- kétszer hűtött pizzához, kb. 5 °C-os/150 g – 450 g súlyú („P-2” jelenik meg a LED-kijelzőn).
- háromszor friss pizzához, kb. 20 °C-os/700 g – 900 g súlyú („P-3” jelenik meg a LED-kijelzőn).

### Felhasználási példa

Pizza sütéséhez a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg egyszer a **12** „Pizza” gombot. A LED-kijelzőn „P-1” jelenik meg. („P-2”, „P-3” kétszeri ill. háromszori megnyomásra)
2. Tekerje el a forgókapcsolót **2** a pizza súlyának beállításához.
3. Tegye a pizzát a barnító tálra **10**, majd a tálat a mikrosütőbe a fémállványra **9** a forgótányér **2** közepére.
4. Nyomja meg a **2** „Start/Gyorsindítás” gombot a grillező program indításához. A LED-kijelzőn megjelenik az idő.

### Grillfunkció

A grillfunkciót vékony szelet húsokhoz, marhaszelethez, fasírtához, virslihez vagy csirkesülthez használhatja. Kitűnően alkalmas melegszendvics, rakott ételek elkészítéséhez és zsemle átsütéséhez, hogy újra ropogósak legyenek. A grillezéshez mindig használja a fémállványt **9**. Ezzel optimális eredményt érhez el.

1. Nyomja meg egyszer az **10** „Grill/Kombi” gombot a grillfunkció bekapcsolásához. A LED-kijelzőn a piros grillfunkció  jel és G-1 jelenik meg.
2. Állítsa be a forgókapcsolóval **2** a kívánt főzési időt. A maximális beállítható idő 95 perc.
3. Nyomja meg a grillfunkció indításához a **2** „Start/Gyorsindítás” gombot.

### Grill/Kombi-főzés

Ez a funkció egyesíti a grillfunkciót a normál mikrohullámú üzemmóddal. A kombiprogram közben egy bizonyos ideig fő és a megmaradó időben pedig automatikusan grilleződik az étel. Halk kattanás jelzi, ha a készülék átkapcsol egyikről a másikra.

### Grill/Kombi 1

A Grill/Kombi 1 esetén a mikrohullámos teljesítmény 36 %-ot és a grillteljesítmény pedig 64 %-ot tesz ki a főzési időből. Ez pl. hal, burgonya vagy rakott ételek főzésére alkalmas.

1. Nyomja meg kétszer a **16** „Grill/Kombi” gombot a Grill/Kombi 1 bekapcsolásához. A LED-kijelzőn megjelenik a piros mikrohullám  és a grill-funkció  jel valamint C-1.
2. Állítsa be a forgókapcsolóval **1** a kívánt főzési időt. A maximális beállítható idő 95 perc.
3. Indításához nyomja meg a **20** „Start/Gyorsindítás” gombot.

### Grill/Kombi 2

A Grill/Kombi 2 esetén a mikrohullámos teljesítmény 55 %-ot és a grillteljesítmény pedig 45 %-ot tesz ki a főzési időből. Ez pudding, omlett vagy szárnyasételek készítéséhez alkalmas.

1. Nyomja meg háromszor a **16** „Grill/Kombi” gombot a Grill/Kombi 2 bekapcsolásához. A LED-kijelzőn megjelenik a piros mikrohullám  és a grillfunkció  jel valamint C-2.
2. Állítsa be a forgókapcsolóval **1** a kívánt főzési időt. A maximális beállítható idő 95 perc.
3. Indításához nyomja meg a **20** „Start/Gyorsindítás” gombot.

### Súly szerinti kiolvasztás

Ezzel a funkcióval gond nélkül olvashat ki húst, szárnyast és halat. A készülék a súly megadása után a kiolvasztási időt és a teljesítményfokozatot automatikusan kiszámolja és beállítja.

1. Nyomja meg a **1** „Súlybeállító” gombot
  - egyszer, ha húst akar kiolvasztani (a LED-kijelzőn „DEF1” jelenik meg),
  - kétszer, ha szárnyast akar kiolvasztani (a LED-kijelzőn „DEF2” jelenik meg),
  - háromszor, ha halat akar kiolvasztani (a LED-kijelzőn „DEF3” jelenik meg),
  - négyszer, ha pizzát akar kiolvasztani (a LED-kijelzőn „DEF4” jelenik meg),
  - ötször, ha zöldséget akar kiolvasztani (a LED-kijelzőn „DEF5” jelenik meg),
  - hatszor, ha kolbászt akar kiolvasztani (a LED-kijelzőn „DEF6” jelenik meg).

Ezenkívül a LED-kijelzőn megjelenik a piros mikrohullámú üzemmód  és kiolvasztási funkció  jele.

2. A forgókapcsoló **1** segítségével állítsa be a fagyasztott élelmiszer grammban megadott súlyát (a LED-kijelzőn **9** jelenik meg). A különböző élelmiszerekhez a következő súlytartományokat tudja beadni:
 

|           |              |
|-----------|--------------|
| Hús:      | 100 – 2300 g |
| Szárnyas: | 100 – 4000 g |
| Hal:      | 100 – 1000 g |
| Pizza:    | 150 – 900 g  |
| Zöldség:  | 100 – 600 g  |
| Kolbász:  | 100 – 500 g  |
3. A súly szerinti kiolvasztási program indításához nyomja meg a **20** „Start/Gyorsindítás” gombot. A LED-kijelzőn villogni kezd a mikrohullámú üzemmód  és a kiolvasztás  jele. A kiszámolt időt visszafele számolja.

**i Figyelmeztetés:** Néhány ételt, így a húst, szárnyast, halat, zöldséget és kolbászt egy idő után meg kell fordítani. Kétszer meg-szólal a hangjelzés és a kijelzőn megjelenik a „turn” felirat, amely arra emlékezteti, hogy meg kell fordítani az ételt.

1. Nyissa ki az ajtót és fordítsa meg a kiolvasztandó élelmiszert.
2. Csukja vissza az ajtót és nyomja meg a **20** „Start/Gyorsindítás” gombot. A kiolvasztás ott folytatódik, ahol abbamaradt.

**i Figyelmeztetés:** Ha nem akarja megfordítani az ételt, várja meg a hangjelzést és ne tegyen semmit. A mikrosütő automatikusan továbbfolytatja a programot. Azonban azt ajánljuk, hogy fordítsa meg az ételt. Ezzel egyenletesebben olvad ki az élelmiszer.

### Idő szerinti felolvasztás

1. Nyomja meg az  „Kiolvasztás” gombot.  
A LED-kijelzőn megjelenik a piros mikrohullámú üzemmód  és kiolvasztási funkció  jele.
2. Csavarja el a forgókapcsolót  a kiolvasztás idejének beállításához. A maximális beállítható kiolvasztási idő 95 perc.
3. Nyomja meg a  „Start/Gyorsindítás” gombot a kiolvasztás indításához.  
A LED-kijelzőn villogni kezd a mikrohullám  és kiolvasztás jele . A kiszámolt időt visszafele számolja.

### Lekérdezési funkciók

#### Működés közben a pontos idő lekérdezése

Működés közben nyomja meg az  „Óra” gombot. A LED-kijelzőn 2 - 3 másodpercre megjelenik a pontos idő.

#### Működés közben a teljesítményfokozat lekérdezése

Működés közben nyomja meg az  „Teljesítmény” gombot. A LED-kijelzőn 2 - 3 másodpercre megjelenik a beállított teljesítményfokozat.

### Gyermekek

Kapcsolja be ezt a beállítást, ha el szeretné kerülni, hogy kisgyermek vagy más személyek, akik nem ismerik a mikrosütő használatát, felügyelet nélkül használják a készüléket.

A gyermekzár  jel jelenik meg a LED-kijelzőn és a készüléket addig nem lehet üzemeltetni, amíg ez a funkció be van kapcsolva.

#### A gyermekzár bekapcsolása

Tartsa 3 másodpercig lenyomva az  „Törlés/Stop” gombot. Először hangjelzést hallani, majd a LED-kijelzőn megjelenik a gyermekzár  jel.

#### A gyermekzár kikapcsolása

Újra tartsa 2 másodpercig lenyomva a  „Törlés/Stop” gombot, amíg meg nem hallja a hangjelzést és a gyermekzár  jele kialszik.

### Energiatakarékos funkció

Az energiatakarékos funkciót akkor kapcsolhatja be, ha nem akarja használni a mikrosütőt.

#### Az energiatakarékos funkció bekapcsolása

Nyomja meg 3 másodpercre (készenléti üzemmódban) az  „Óra” gombot. A LED-kijelző kialszik és az energiatakarékos funkció bekapcsol.

#### Az energiatakarékos funkció kikapcsolása

Mihelyst megnyom egy tetszőleges gombot, a mikrosütő készenléti üzemmódba kapcsol és megjelenik az óra.

 **Figyelmeztetés:** Az óra az energiatakarékos funkció beállításának ellenére tovább működik.

### Mágneses ellenőrző-védőfunkció

Ha a mikrosütő funkció 30 percig vagy ennél hosszabb ideig 100 %-os teljesítményfokozaton szünet nélkül üzemel, a teljesítményfokozat automatikusan 80 %-ra csökken. Ez mind bekapcsolt beprogramozott funkciónál, mind bármilyen más státuszban így van.

### Hangjelzés funkció

A főzés/melegítés idejének lejárta után 5 x hosszan sípoló hangjelzés hallható.

 **Figyelmeztetés:**

- Ha megnyom egy gombot és beállít egy érvényes funkciót, hosszú sípoló hangjel hallatszik. Ha azonban érvénytelen gombot/funkciót nyomott meg, nem hallatszik hangjelzés.

- Ha a főzési idő sikeres beállítása után 5 percre még mindig nem nyomja meg a „Start/Gyorsindítás” gombot, a készülék visszakapcsol készenléti üzemmódba (a pontos időt jelzi).

## Tisztítás

Tisztítás előtt kapcsolja ki a mikrosütő és húzza ki a csatlakozót a konnektorból.

- A mikrosütő belsejét mindig tartsa tisztán.
- Ha kispriccelt ételdarabka vagy kifolyadék ragadna a mikrosütő falán, nedves kendővel törölje le.
- Használjon enyhe mosogatószeret, ha makacsabb foltok vannak a mikrosütőn.
- Ne használjon tisztítósprayt vagy más erős tisztítószert, mert ezek foltot hagyhatnak az ajtó felületén. A külső borítást egy nedves kendővel törölje át.
- A mikrosütő belső alkatrészeinek megóvása érdekében a szellőzőnyíláson ne engedjen vizet beszivárogni.
- Rendszeresen távolítsa el a kispriccelt szennyeződéseket. Az ajtó, betekintőablak mindkét oldalát, az ajtó szigetelését és a mellette levő részeket nedves kendővel tartsa tisztán. Ne használjon súrolószert.
- Ha a készülék külső részén pára csapódna le, puha ronggyal törölje le. Ez akkor fordulhat elő, ha a mikrosütőt magas páratartalmú környezetben használják.
- A forgótányért is tisztítsa rendszeresen. Meleg szappanos vízben vagy a mosogatógépben mossa el.
- A forgótányér gyűrűjét és a készülék ajtaját szintén rendszeresen tisztítsa, hogy ne legyen zajos a készülék.
- A mikrosütő alját egyszerűen törölje ki enyhe tisztítószerszel. A forgótányér gyűrűjét enyhe szappanos vízben vagy a mosogatógépben mossa el. Ügyeljen arra, hogy a forgótányér gyűrűjét a tisztításhoz vegye ki a mikrosütő aljából, majd tisztítás után helyesen tegye vissza.
- A kellemetlen szagokat rendszeresen távolítsa el. Helyezzen a mikrohullámú sütőbe egy mély mikrohullámú sütőbe alkalmas edényt, amibe egy csésze vizet, egy citrom hejét és levét tölt. Melegítse 5 percre. Alaposan törölje ki a mikrosütőt és száraz ronggyal törölje szárazra.
- A barnító tálat enyhe mosószeres nedves kendővel tisztítsa. Ne a mosogatógépben tisztítsa.
- Ha lámpát kell cserélni a mikrosütőben, csak kereskedővel cseréltesse vagy forduljon szervizünkhöz.

## Ártalmatlanítás



**Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Jelen termékre a 2002/96/EU számú európai utasítás rendelkezési vonatkoznak.**

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktároló üzemnél tudja kidobni.

Vegye figyelembe az érvényben lévő idevonatkozó előírásokat. Ha kérdése merülne fel, vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



A csomagolóanyagot juttassa környezetvé-dő ártalmatlanítók helyre.

## Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezettett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

**(HU) Hornos kft.**

H - 2600 Vác

Zrínyi utca 39.

Telefon +36 27 999 350

Telefax +36 27 317 212

e-mail: support.hu@kompernass.com

## Tippek

### Fagyasztás és kiolvasztás – ilyen egyszerű ...

A mikrosütő ideális a mélyhűtött ételek egyenletes és gyors felolvasztására. A wattteljesítmény, kiolvasztási és várakozási idő az élelmiszer tulajdonságaitól és mennyiségétől függ. A mikrohullámok mindig kívülről befele hatolnak be az élelmiszerbe. Ezért a nagyobb darabban lévő élelmiszereket nem lehet egé-szen kiolvasztani, mert különben a külső részek már főni kezdenek.

A helyes kiolvasztás már a lefagyasztásnál kezdődik. Gondolja át, és az egyes adagokat lehetőleg kis, lapos formában fagyassza le, az Ön háztartásához szabva. Vegye figyelembe a különböző edények vagy táányérok méretét is, amiben később majd kiolvasztja a mikrosütőben a mélyhűtött ételt. A következő kiolvasztási táblázatban összefoglaltuk a leggyakoribb élelmiszereket. Az idő- és a mennyiség megadása mellett megtalálja az ún. várakozási időt is. Hőmérsékletkiegyenlítő időnek számít, amíg a felolvadt részekben megmaradt meleg közép-re a még esetleg fagyott részeknek ad át hőt.

Hagyja ezalatt a várakozási idő alatt a fagyott élelmiszert a kikapcsolt mikrosütőben vagy vegye ki a készülékből. A megadott értékek eltérhetnek. Ez az élelmiszerek különböző tényezőiből fakad.

## Gyártja

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Használja az integrált kiolvasztó-funkciót. Lásd a „Súly szerinti kiolvasztás” és az „Idő szerinti kiolvasztás” fejezeteket.

| Élelmiszer                 | Zsemle     |
|----------------------------|------------|
| Súly/mennyiség             | 50 g/2 db  |
| Felolvasztási idő          | kb. 1 perc |
| Várakozási idő             | --         |
| Figyelmeztetés/<br>Ötletek | --         |

| Élelmiszer                 | Kenyér     |
|----------------------------|------------|
| Súly/mennyiség             | 500 g      |
| Felolvasztási idő          | 8-10 perc  |
| Várakozási idő             | 10-20 perc |
| Figyelmeztetés/<br>Ötletek | --         |

| Élelmiszer                 | Tejszínes torta                               |
|----------------------------|-----------------------------------------------|
| Súly/mennyiség             | 400-800 g                                     |
| Felolvasztási idő          | 8-12 perc                                     |
| Várakozási idő             | 90-120 perc                                   |
| Figyelmeztetés/<br>Ötletek | a tortát<br>ne engedje teljesen<br>felolvadni |

| Élelmiszer                 | Vaj                                                              |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Súly/mennyiség             | 250 g                                                            |
| Felolvasztási idő          | kb. 1 perc                                                       |
| Várakozási idő             | 20-30 perc                                                       |
| Figyelmeztetés/<br>Ötletek | vegye le<br>a csomagolást és<br>helyezze a vaját<br>egy tányérra |

| Élelmiszer                 | Sajt (darab)                                      |
|----------------------------|---------------------------------------------------|
| Súly/mennyiség             | 500 g                                             |
| Felolvasztási idő          | 5-6 perc                                          |
| Várakozási idő             | 60-90 perc                                        |
| Figyelmeztetés/<br>Ötletek | fordítsa meg<br>a darabot<br>egyszer<br>félidőben |

| Élelmiszer                 | Kolbász                                                                                                                |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Súly/mennyiség             | 200 g                                                                                                                  |
| Felolvasztási idő          | kb. 3 perc                                                                                                             |
| Várakozási idő             | 10-15 perc                                                                                                             |
| Figyelmeztetés/<br>Ötletek | fordítsa meg a<br>felvágottat<br>félidőben, a szeleteket<br>a várakozási idő előtt<br>óvatosan válassza szét<br>késsel |

| Élelmiszer                 | Eper                                                                                                         |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Súly/mennyiség             | 250 g                                                                                                        |
| Felolvasztási idő          | kb. 8 perc                                                                                                   |
| Várakozási idő             | 5-10 perc                                                                                                    |
| Figyelmeztetés/<br>Ötletek | olvassa fel az epret<br>vagy más<br>gyümölcsöt<br>egy letakart tálban<br>Féldőben<br>keverje meg<br>óvatosan |

Hús, szárnyas és hal kiolvasztásához olvassa el a „Súly szerinti kiolvasztás” című fejezetet.

### Főzés – ilyen egyszerű...

- Élelmiszerek mikrohullámú sütőben való főzéséhez mindig (ha nincs máshogy megadva) használjon mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt fedővel.  
A főzési adatok hűtőszekrényből kivett élelmiszerekre vonatkoznak. Először olvassa fel a főzendő élelmiszert.

**i Figyelmeztetés:** Fagyasztott zöldség esetén (-18 °C, ca. 100-1000 g) a kiolvasztási idő 5 és 15 perc között ingadozhat. Kövesse a csomagoláson található utasításokat.  
A zöldséget előtte mossa meg és tisztítsa meg.

### Fontos az elkészítési mód

- Feltétlenül ügyeljen a különböző elkészítési utasításokra. Amíg néhány élelmiszerhez folyadékot kell hozzáadni (zöldségnél általában 100 grammonként 1-2 evőkanállal), addig pl. az uborka, hagyma, gomba és spenót nem igényli folyadék hozzáadását. Más élelmiszereket közben legalább egyszer meg kell keverni.

### Várakozási idő figyelembevétele

- Különösen fontos, mint már a kiolvasztásnál is szerepelt, az ún. „várakozási idő”. A hőmérséklet kiegyenlítés és az azzal összefüggő utánpótlás mindig 5-10 percre tartson. Hagyja ezalatt a várakozási idő alatt az élelmiszert a kikapcsolt mikrosütőben vagy vegye ki a készülékből.
- A zöldséget a várakozási idő után megfűszerezheti vagy adhat hozzá még egy kis vajat.
- Tányéros vagy fagyasztott készételek mikrohullámú sütőben való elkészítésekor vegye alapul a csomagoláson megadott időt.
- A következő táblázatok adatai csak hozzávetőleges értékek.

| Élelmiszer           | Főtt burgonya                                                                          |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Súly/mennyiség       | 250 g                                                                                  |
| Folyadék hozzáadása  | 3 ek. víz                                                                              |
| W/teljesítmény       | 600 W                                                                                  |
| Főzési idő percben   | kb. 5 perc                                                                             |
| Elkészítési javaslat | lehetőleg egyforma nagyságú darabokat – közvetlenül a főzési idő után leönteni a vizet |

| Élelmiszer           | Főtt tészta                                                                                         |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Súly/mennyiség       | 125 g                                                                                               |
| Folyadék hozzáadása  | 600 ml víz:                                                                                         |
| W/teljesítmény       | 500 W                                                                                               |
| Főzési idő percben   | kb. 5 perc                                                                                          |
| Elkészítési javaslat | először forralja fel 800 W-on a vizet kb. (7 percig) Adja hozzá a főtt tésztát és főzze fedő nélkül |

| Élelmiszer           | Rizs                                                         |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|
| Súly/mennyiség       | 100 g                                                        |
| Folyadék hozzáadása  | 300 ml víz:                                                  |
| W/teljesítmény       | 600 Watt                                                     |
| Főzési idő percben   | kb. 3 – 4 percig                                             |
| Elkészítési javaslat | A párolási idő a rizs fajtájától függ. a barnarizs tovább fő |

| Élelmiszer           | Karfiol                                     |
|----------------------|---------------------------------------------|
| Súly/mennyiség       | 400 g                                       |
| Folyadék hozzáadása  | 4 ek. víz                                   |
| W/teljesítmény       | 600 Watt                                    |
| Főzési idő percben   | kb. 6 – 7 perc                              |
| Elkészítési javaslat | A megadott értékek brokkolira is érvényesek |

| Élelmiszer           | Borsó            |
|----------------------|------------------|
| Súly/mennyiség       | 300 g            |
| Folyadék hozzáadása  | 3 ek. víz        |
| W/teljesítmény       | 600 W            |
| Főzési idő percben   | kb. 3 – 4 percig |
| Elkészítési javaslat | --               |

| Élelmiszer           | Spenót                             |
|----------------------|------------------------------------|
| Súly/mennyiség       | 500 g                              |
| Folyadék hozzáadása  | --                                 |
| W/teljesítmény       | 600 W                              |
| Főzési idő percben   | kb. 6 perc                         |
| Elkészítési javaslat | adjon egy kis tejszínt a spenóthoz |

| Élelmiszer           | Gomba/Csiperke                          |
|----------------------|-----------------------------------------|
| Súly/mennyiség       | 400 g                                   |
| Folyadék hozzáadása  | --                                      |
| W/teljesítmény       | 600 W                                   |
| Főzési idő percben   | kb. 5 – 6 percig                        |
| Elkészítési javaslat | adjon hozzá a főzés előtt egy kis vajat |

| Élelmiszer           | Halfilé                                                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Súly/mennyiség       | 400 – 600 g                                                            |
| Folyadék hozzáadása  | lásd a javaslatot                                                      |
| W/teljesítmény       | 500 W                                                                  |
| Főzési idő percben   | kb. 8 – 12 percig                                                      |
| Elkészítési javaslat | adjon hozzá 100 g halanként 1 ek. vizet, citromlevet, levest vagy bort |

### Grillezés – ilyen egyszerű ...

- Valamennyi grillezős programhoz használja a fémállványt ❶. Állítson még egy nagy hőálló tányért az állvány alá. Ez felfogja a sült hús szaftja/zsírja kispricelődésével okozott szennyeződést.
- A grillfunkció pl. vékony szelet húsok, hal, fasírt, saslik, virsli és csirke sütésére alkalmas. Toastkenyeret és zsemlét is lehet vele pirítani (olvassa el idevonatkozólag az „Ötletek” címszó alatt található információkat) és melegszendvicset is lehet vele készíteni (pl. hawaii toastot).
- Közvetlenül is kiválaszthatja a grillfunkciót vagy néhány ételkészítési esetben a menüképek gyorskiválasztó gombjaival.
- Néhány ételkészítési ill. elkészítési módjához a főzési és grillezési funkció kombinációja kínálkozik. Mindkét lehetséges funkció esetében a főzés és grillezés automatikusan a megfelelő ideig működik. Olvassa el idevonatkozólag a „Grill/Kombi-főzési folyamat” című fejezetet.
- A grilleznivaló ételkészítést készítse el a szokásos módon. A halról például szedje le a pikkelyt és pucolja meg. A szárnyast dörzsölje be fűszersóval és a csirkecombot mindig először a bőrös oldalán kezdje sütni.
- Fordítsa meg az ételkészítést az első megnevezett főzési idő elteltével. Az 1. megnevezett érték az első oldalra, a 2. érték a második, következő oldalra vonatkozik.

**❶ Figyelmeztetés:** Az első és második oldalra vonatkozó időt mindenképpen külön adja be.

A megadott értékek eltérhetnek.

Ez az ételkészítési idő különböző tényezőiből adódhat (mint pl. hőmérséklet, alak).

| Ételkészítés           | 2 db pulykaszelet 400 g |
|------------------------|-------------------------|
| Funkció                | Grill                   |
| idő (1. oldal) percben | kb. 12 perc             |
| Funkció                | Grill                   |
| idő (2. oldal) percben | kb. 10 perc             |

| Ételkészítés           | 2 csirkecomb 500 g |
|------------------------|--------------------|
| Funkció                | Grill              |
| idő (1. oldal) percben | kb. 8 perc         |
| Funkció                | Grill              |
| idő (2. oldal) percben | kb. 7 percig       |

| Ételkészítés           | 2 db saslik 400 g |
|------------------------|-------------------|
| Funkció                | Grill             |
| idő (1. oldal) percben | kb. 12 perc       |
| Funkció                | Grill             |
| idő (2. oldal) percben | kb. 12 perc       |

| Élelmiszer                | 2 db pisztráng<br>400 g |
|---------------------------|-------------------------|
| Funkció                   | Kombi 2                 |
| idő (1. oldal)<br>percben | kb. 8 perc              |
| Funkció                   | Grill                   |
| idő (2. oldal)<br>percben | kb. 7 percig            |

| Élelmiszer                | 4 db fasírt 600 g |
|---------------------------|-------------------|
| Funkció                   | Kombi 2           |
| idő (1. oldal)<br>percben | kb. 12 perc       |
| Funkció                   | Grill             |
| idő (2. oldal)<br>percben | kb. 8 perc        |

| Élelmiszer                | 2 tarjaszelet<br>600 g |
|---------------------------|------------------------|
| Funkció                   | Grill                  |
| idő (1. oldal)<br>percben | kb. 15 perc            |
| Funkció                   | Grill                  |
| idő (2. oldal)<br>percben | kb. 13 perc            |

#### Alkalmas edény

Kiolvasztáshoz, főzéshez, stb. használjon mindig mikrosütőhöz alkalmas formát. A legtöbb esetben üvegedények alkalmasak a főzésre. Vegyen magának többféle méretű és alakú fedővel kapható mikrosütőbe alkalmas edényt.

#### Zsemle ropogósra sütése

A mikrosütő grillfunkcióval kiolvasztott zsemlét ropogósra süthet. Sütés előtt nedvesítse meg a zsemlét egy kis vízzel. A zsemle mennyiségétől és fajtájától függően süssse kb. 2 percig. Ahhoz, hogy a zsemle belülről is „frissensült” legyen, az első grillezés után vágja fel a zsemlét és süssse még egy percig, majd fordítsa meg és süssse tovább még egy percig.

## Receptajánlatok

### Pizza

#### Hozzávalók:

300 g kész pizzatészta  
200 g paradicsomsűrítőmenny  
150 g feltét ízlés szerint pl. sonka, szalámi, gomba)  
50 g reszelt sajt  
Fűszerek: bazsalikom, szurokfű, kakukkfű, só, bors

#### Elkészítés:

A gyártó leírása szerint készítse el a tésztát.  
Nyújtsa ki a tésztát a barnító tál méretére. Kenje ki vékonyan a tálat és helyezze rá a pizzatésztát. Szúrjon villával pár lyukat a tésztába. Kenje rá a fűszerekkel elkevert paradicsomsűrítőmennyt. Tegye rá ízlés szerint a többi hozzávalót. Végül szórja meg a pizzát sajttal. Helyezze a pizzát a fémállványra a forgótányér közepén és süsse meg a „friss pizza” (P-3) fokozaton.

### Hagymaleves sajttal

#### Hozzávalók 4 személy részére:

300 g hagyma  
30 g vaj, só, fehérbors,  
500 ml húsleves porból  
125 ml száraz fehérbor  
2 szelet pirítóskenyér  
2 szelet fiatal gouda sajt

#### Elkészítés:

Hámozza meg a hagymát és vágja fel karikára.  
A vajjal és borssal tegye egy mikrosütős edénybe, adja hozzá a húsleves és fedő alatt 800 W-on kb. 12-15 percig főzze. Végül adjon hozzá fehérbort és ízesítse ízlés szerint. Vágja fel a pirítóskenyeret apró kockákra. Öntse ki a hagymalevest 4 levescsészébe és szórja meg kenyérkockával. Tegyen mindegyik csészé tetejére fél szelet sajtot. Helyezze a 4 csészét a forgótányérra és a grillfunkción süsse kb. 10 percig.

## Lencseleves

### Hozzávalók:

200 g szárított lencse  
50 g húsos szalonna  
125 g császárszalonna  
1 csomag levestöldség  
500 ml víz  
1 babérlevél  
250 g burgonya  
2 füstölt főzőkolbász  
Fűszerek: só, bors, ecet, cukor

### Elkészítés:

Éjszakára bő vízben áztassa be a lencsét. Hámozza meg és mossa meg a levestöldséget, majd vágja apróra. A húst és a szalonnát vágja kockára. A levestöldséget tegye 500 ml vízzel, valamint a hússal, szalonnával, levestöldséggel és babérlevéllel együtt egy mikrosütős edénybe. Fedél alatt 600 W-on 10-12 percig főzze. Közben pucolja és mossa meg a burgonyát és vágja kockára, a főzőkolbászt pedig karikára. A burgonyakockákat és a kolbászkarikákat adja hozzá a leveshez és jól keverje el. Fedél alatt 500 W-on 18 percig főzze. Végül fűszerezze ízlés szerint.

## Karfiolleves sajttal

### Hozzávalók:

500 g megtisztított karfiol  
250 ml víz  
só  
1 ek. étkezési keményítő  
2 tojásfehérje  
2 tojássárgája  
1 pohár tejszín (200 ml)  
2 ek. felaprított snidling  
1 csipet cayenne bors  
150 g nyers sonka (száraz)  
50 g reszelt ementáli sajt

### Elkészítés:

Szedje a karfiolt rózsákra és tegye bele 250 ml sós vízzel egy mikrosütős edénybe. Fedő alatt 800 W-os teljes teljesítményen kb. 5 percig főzze. Végül öntse le róla a vizet egy másik edénybe. Keverje ki az étkezési keményítőt a tejszínnel és adja hozzá a leöntött léhez. 800 W-os teljes teljesítményen kb. 2-3 percig forralja, közben többször is kavargassa meg. Adja hozzá a tojássárgát, snidlinget és a cayenne borsot, verje fel a tojásfehérjét és óvatosan adja azt is hozzá. Tegye a karfiolt és a csíkokra vágott sonkát egy lapos sütőformába, öntse rá a szószot és szórja meg sajttal. 500 W-os grill/kombi „C-1” fokozaton 18-22 percig főzze és pirítsa.

## Húsos-brokkolis rakott makaróni

### Hozzávalók:

150 g makaróni, 500 ml víz  
1 tk.só, 1 hagyma, 1 fokhagymagerezd  
20 g vaj, 300 g darálthús (fele disznó, fele marha)  
1 csomag fűszeres paradicsompüré (kb. 350 g)  
400 g brokkoli, 4 ek. víz  
1 pohár tejföl (200 g)  
150 g gouda sajt szeletre vágva  
Fűszerek: só, bors

### Elkészítés:

Tegyen 500 ml vizet egy 1 tk. sóval egy mikrosütős tálba, tegye rá a fedőt és a legmagasabb 800 W-os fokozaton forralja kb. 10 percig. Adja hozzá a makarónit és 600 W-on 3 – 5 percig, majd 300 W-on főzze kb. további 3 – 5 percig. Végezetül szűrje le. A hagymát és a fokhagymagerezdet 600 W-os fokozaton dinsztelje vajon egy mikrosütős edényben kb. 4 – 5 percig. Adja hozzá a darált húst és a paradicsompürét - mindezt együtt főzze további 8 – 10 percig 600 W-on. Keverjük hozzá 3/4 pohár tejfölt és ízesítsük sóval és borssal. Mossa és pucolja meg a brokkolit és tegye 4 ek. víz hozzáadásával egy mikrosütős edénybe. Fedél alatt 800 W-on kb. 5 percig párolja, majd csöpögtesse le. A makarónit, zöldséget és a szószos darálthúst tegye bele a formába és keverje össze. Kenje rá a maradék negyed pohár tejfölt és tegye rá a sajtszeleteket. A grill/kombi 500 W-os „C-2” fokozatán főzze és süsse át kb. 16 – 18 percig.

## Csiperkegombás disznóhús csipős paprikás szósszal

### Hozzávalók:

4 disznószelet (darabonként kb. 150 g)  
350 g fehér csiperkegomba  
150 g kockára vágott szalonna  
2 pohár tejszín (400 ml)  
2 ek. paradicsomsűrítmény  
Fűszerek: só, bors, paprika

### Elkészítés:

Fűszerezze be a disznóhúst és tegye bele egy lapos formába. Pucolja meg a gombát, vágja félbe és adja hozzá a szalonnával együtt a hússzeletekhez. Keverje el egy mikrosütős edényben a tejszínt, paradicsomsűrítményt és a paprikát, majd 600 W-on kb. 5 – 6 percig forralja. Végül öntse le a hússzeleteket a szósszal. 500 W-os grill/kombi „C-2” fokozaton kb. 20 – 22 percig főzze és pirítsa.

## Burgonyagratin

### Hozzávalók:

1000 g burgonya  
zsiradék (a forma kikenéséhez)  
2 ek. zsemlemorzsa  
1 pohár tejszín (200 ml)  
50 g reszelt ementáli sajt  
vaj (kis darabokra vágva)  
Fűszerek: só, bors

### Elkészítés:

Hámozza és mossa meg a burgonyát és szelje vékony karikára, majd fűszerezze meg.  
Kenjen ki egy sütőformát, rakja bele rétegesen a burgonyakarikákat és öntse le tejszínnel.  
Végül szórja meg sajttal és zsemlemorzsával és a tetejére tegye a vajdarabkákat. A grill/kombi „C-1” 500 W-os fokozatán kb. 20 percig süssük.

## Csirkefrikasszé

### Hozzávalók:

1 csirke (kb. 1000 g)  
300 g fehér csiperkegomba  
500 g spárga  
250 ml húsleves porból  
100 ml tejszín  
2 csomag kész világos szósz (instant)  
1 ek. fehérbor  
Fűszerek: só, bors, szerecsendió

### Elkészítés:

Sózza meg a csirkét és tegye egy mikrosütős tálba. Fedél alatt 800 W-on 16–18 percig főzze. Pucolja meg a gombát, vágja félbe, pucolja meg a spárgát és vágja fel 2–3 cm-es darabokra. Bőrözze le és csontozza ki a megpárolt csirkét és vágja fel a húsát kisebb darabokra.  
Tegye bele a húslevest, csirkehúst, spárgát és gombát egy mikrosütős edénybe. Fedél alatt 600 W-on kb. 13–15 percig főzze és néha kavargassa meg. Ezután keverje bele a tejszínt és szószport és 600 W-on főzze további kb. 5–6 percig. A végén fehérborral, sóval, borssal és szerecsendióval ízesítse.

## Zöld csirketál

### Hozzávalók:

400 g csirkemellfilé  
1 kis cukkini  
1 kis zöld paprika  
125 ml húsleves porból  
200 g póréhagyma  
150 g karalábé  
150 g száras zeller  
2 ek. tejföl  
50 g zöldfűszeres túrókrém

### Elkészítés:

Pucolja és mossa meg a zöldséget. Vágja fel a póréhagymát, a karalábét és a zellert vékony karikára. Párolja meg egy mikrosütős edényben fedél alatt 600 W-on kb. 6–8 percig. Vágja fel apróra a csirkemellet, a cukkinit fél karikákra, a paprikát kockákra és mindezt adja a forró húslevessel és a maradék hozzávalókkal együtt a formába. Fedél alatt 600 W-on kb. 12–15 percig főzze és néha kavargassa meg. Végül kavargassa bele a tejfölt és a zöldfűszeres túrókrémet.

## Zsemle- vagy szalonnás gombóc

### Hozzávalók 4 személy részére:

4 fehér lisztből készült zsemle  
1/2 teáskanál só  
150 ml tej  
40 g vaj  
3 tojás  
2–3 ek. zsemlemorzsza  
2–3 ek. felaprított petrezselyem  
30 g kockára vágott húsos szalonna  
(a szalonnás gomóchoz)

### Elkészítés:

Aprítsa fel a zsemlet és sózza meg. A tejet forralja fel egy mikrosütős edényben (800 W-on kb. 2–4 percig), majd öntse rá a zsemlekockákra és hagyja az egészet kb. 15 percet állni. A vajat és a tojást kavargassa habosra, adja hozzá a beáztatott zsemlet a zsemlemorzsával és a petrezselyemmel együtt és az egészet gyújra össze jól. (Figyelem: a szalonnás gombócba a szalonnakockákat is belegyúrjuk). Bevizezett kézzel formáljunk 4 egyfoma méretű nagy gombócot, amit röviden hideg vízbe merítünk. Fedél alatt 500 W-on kb. 6–8 percig főzzük, majd tálalhatjuk is.

## Világos szós

### Hozzávalók:

40 g liszt  
30 g vaj  
250 ml húsleves porból  
250 ml tej  
Fűszerek: só, fehérbors, cukor

### Elkészítés:

A lisztet, vaját, a forró levest és a tejet tegye egy mikrosütős edénybe, keverje el jól és a legmagasabb, 800 W-os fokozaton kb. 4 – 5 perc alatt gyakori kavargatás közben felforraljuk. Ezután már csak 300 W-on kb. további 4 – 5percig főzzük. Újból megkavarjuk és fűszerezzük.

## Vaníliamártás

### Hozzávalók:

250 ml tej  
1/2 vaníliarúd belseje kikaparva  
1 pohár tejszín (250 ml)  
2 ek. étkezési keményítő  
3 evőkanál cukor  
1 tojássárgája

### Elkészítés:

Keverje el a tejet, vaníliát, tejszínt, étkezési keményítőt és cukrot egy mikrosütős edényben. 800 W-on kb. 4 – 5 percig forralja, közben kavarja meg néha. A kész mártást jól kavarja meg és sűrítse a tojássárga hozzáadásával.

## Tejberizs

### Hozzávalók:

250 g tejberizs

1 l tej

1 tk. vaj

40 g cukor, cukorral elkevert fahéj

(megszórni a végén) vagy gyümölcsbefőtt

Fűszerek: só

### Elkészítés:

Tegye bele a rizst, tejet, csipet sót, vajat és cukrot egy nagy mikrosütős formába. Fedél alatt a legnagyobb 800 W-os fokozaton kb. 10–12 percig főzze, majd kavargatja meg és 100 W-on puhítsa még kb. 20–22 percig. Ezután hagyja állni még pár percig, majd kavargatja meg és ízlés szerint szórja meg fahéjas cukorral vagy tegyen rá gyümölcsbefőttet.

## Rote Grütze - német specialitás (epresmálnás)

### Hozzávalók:

250 g fagyasztott eper

250 g fagyasztott málna

1 csomag vaníliás cukor

2 evőkanál cukor

2 ek. étkezési keményítő

### Elkészítés:

Először keverje ki az étkezési keményítőt 3 ek. vízben. Tegye a gyümölcsöket egy mikrosütőbe alkalmas formába és zárt fedővel a legmagasabb 800 W-os fokozaton kb. 6–8 percig és melegítse. Ezután nyomja össze a gyümölcsöket adja hozzájuk a vaníliás cukrot, cukrot és a kikevert étkezési keményítőt. Keverje jól össze és fedővel főzze készre 600 W-on kb. 6–8 percig. Töltse végül a grütztét kis desszertes tálkákba és hagyja lehűlni. A grützéhez készítse el a leírt vaníliamártást.

### Jó étvágyat!

A receptek sikerét nem garantáljuk.

Valamennyi hozzávaló és elkészítési mód adata csak hozzávetőleges érték. Egészítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival. Sok szerencsét kívánunk a receptekhez és jó étvágyat.

## Szójegyzék

Borsó 184  
Burgonya 167, 175, 176, 183, 188, 190  
Csirkecomb 185  
Előétel 175, 176  
Energiatakarékos funkció 178  
Eper 182, 193  
Fasírt 185, 186  
Főtt burgonya 183  
Főtt tészta 183  
Főzés 170, 172, 173, 174, 176, 178, 182, 184, 185  
Főzés a mikrosütőben 172  
Főzési idő 172, 173, 175, 179, 183, 184, 185  
Főzőedény 170  
Földelési tudnivalók 169  
Gomba 182, 184, 187  
Grill/Kombi-főzés 176  
Grillfunkció 165, 174, 176, 177, 185  
Gyermekzár 178  
Gyorsindítás 165, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179  
Hagymaleves 187  
Hal 175, 176, 177, 182, 185  
Halfilé 184  
Időzítő programozása 174  
Italok 168, 174, 175  
Karfiol 183, 188  
Kenyér 181  
Kolbász 175, 177, 181  
Marhahús 175  
Mikrohullámok 169, 170, 180  
Műszaki adatok 166  
óra beállítása 171  
Pisztráng 186  
Pizza 165, 175, 176, 177, 187  
Receptajánlatok 187  
Rizs 183  
Sajt 181, 187, 188, 189, 190  
Saslik 185  
Spenót 182, 184  
Súly szerinti kiolvasztás 177  
Szárnyas 175, 177, 182  
Tarjaszelet 186  
Tejszínes torta 181  
Teljesítmény 165, 166, 172, 173, 176, 177, 183, 184  
Teljesítményfokozat 178  
Tisztítás 167, 179  
Vaj 181, 187, 189, 190, 191, 192, 193  
Várakozási idő 180, 181, 182  
Zsemle 176, 181, 186, 191