



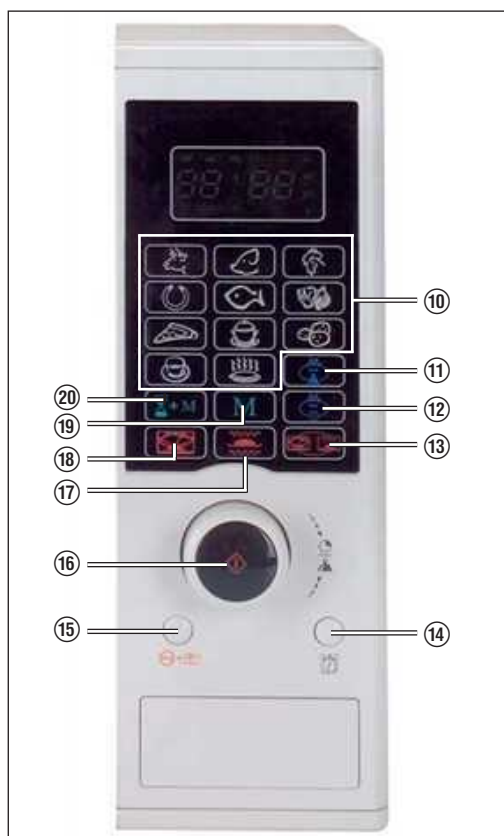
① Forno a microonde con grill KH 1166

Istruzioni per l'uso

Ⓜ Μικροκύματα με γκριλ KH 1166

Οδηγίες χρήσης

KH 1166



KH 1166

Forno a microonde con grill KH 1166	pagina
Introduzione	5
Uso corretto	5
Definizioni degli elementi	5
Tasti / manopola del pannello di controllo	5
Dati tecnici	5
Sicurezza m	6
Misure di prevenzione per evitare un'esposizione eccessiva all'energia a microonde	6
Importanti indicazioni di sicurezza	6
Indicazioni per la messa a terra/installazione a norma	10
Interferenze con altri apparecchi	10
Installazione dell'apparecchio	10
Prima di cominciare	11
Principi basilari per la cottura a microonde	11
Uso delle stoviglie di cottura idonee	11
Descrizione delle funzioni	12
Impostazione dell'ora	12
Impostazione del timer di cottura	13
Messa in funzione	13
Cottura nel forno a microonde	14
Avvio rapido	15
Funzione di memoria	15
Preimpostazioni	16
Menu automatico	17
Funzione grill	19
Procedimento di cottura Grill/Combi	20
Scongelamento in base al peso	20
Scongelamento in base al tempo	21
Funzioni di interrogazione	21
Protezione bambini	21
Funzione di risparmio energetico	22
Funzione di segnale acustico	22
Pulizia e cura	22
Smaltimento	23

KH 1166

Garanzia & assistenza	23
Importatore	23
Consigli	24
Congelamento e scongelamento: come procedere ...	24
Cottura: come procedere ...	25
Grill: come procedere ...	28
Proposte di ricette	30
Pizza	30
Minestra di cipolle con gratin al formaggio	30
Minestra di lenticchie	31
Cavolfiore con gratin al formaggio	31
Sformato di maccheroni e carne tritata con broccoli	32
Filetto di maiale con prataioli e salsa piccante alla paprika	32
Patate gratinate	33
Fricassee di pollo	33
Polletto in verde	34
Canederli di pane o allo speck	34
Salsa chiara	35
Salsa alla vaniglia	35
Riso al latte	35
Composta di frutti rossi (con fragole e lamponi)	36
Indice delle parole chiave	37

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Forno a microonde con grill KH 1166

Introduzione

Uso corretto

Questo apparecchio è previsto per il riscaldamento e la preparazione di alimenti secondo il procedimento prescritto. Ogni modifica dell'apparecchio viene considerata non conforme alla destinazione e comporta considerevoli rischi d'infortunio. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

Legenda

-  **Attenzione!** Pericolo di lesioni e danni all'apparecchio.
-  **PERICOLO!** Pericolo di scosse elettriche!
-  **Suggerimento!** Suggerimenti e consigli per l'uso del forno a microonde.

Fornitura

-  **Attenzione!** Le buste di plastica possono rappresentare un pericolo. Per evitare il rischio di soffocamento, tenere le buste di plastica lontano dalla portata dei bambini.

Prima della messa in funzione, controllare l'integrità della fornitura e l'eventuale presenza di danni visibili

- 1 forno a microonde, modello KH 1166
- 1 piatto grill girevole
- 1 supporto in metallo per il funzionamento del grill
- 1 manuale di istruzioni per l'uso
- 1 libretto di garanzia

Definizioni degli elementi

- ① Piatto grill girevole
- ② Apertura di aerazione
- ③ Spia LED
- ④ Pannello di controllo
- ⑤ Manopola
- ⑥ Apertura porta
- ⑦ Blocco di sicurezza della porta
- ⑧ Oblò
- ⑨ Supporto in metallo per il funzionamento del grill

Tasti / manopola del pannello di controllo

- ⑩ Tastierino per undici funzioni di cottura preprogrammate (Auto Cook)
- ⑪ Tasto Scongelo in base al peso
- ⑫ Tasto Scongelo in base al tempo
- ⑬ Tasto Grill/Combi
- ⑭ Tasto Ora/Timer di cottura
- ⑮ Tasto Annulla/Stop/Protezione bambini
- ⑯ Tasto Start/Avvio rapido
- ⑰ Tasto Grill
- ⑱ Tasto Microonde
- ⑲ Tasto Memoria
- ⑳ Tasto Preimpostazioni



Questo simbolo sul forno a microonde avverte del pericolo di ustioni.

Dati tecnici

Tensione nominale:	230 V ~ 50 Hz
Potenza nominale:	1300 W
Potenza massima erogata forno a microonde:	800 W
Assorbimento di potenza massimo Grill:	1350 W
Capacità interna:	ca. 20 l

KH 1166

Sicurezza

Misure di prevenzione per evitare un'esposizione eccessiva all'energia a microonde

- Non tentare di far funzionare l'apparecchio con la porta aperta, poiché il funzionamento con la porta aperta può dare luogo a un'esposizione alle microonde in quantità nociva per la salute. È inoltre importante non manomettere e non manipolare le chiusure di sicurezza.
- Non attaccare alcun oggetto fra il fronte dell'apparecchio e la porta e impedire il depositarsi dello sporco o di resti di detergente sulle superfici isolanti.

-  **Avviso:** non accendere il forno a microonde in caso di danni allo stesso. È importante soprattutto che la porta dell'apparecchio si chiuda correttamente e che non ci siano danni:
- alla porta (deformazioni),
 - alle cerniere e ai blocchi (rotti o allentati),
 - alle guarnizioni della porta e alle superfici isolanti.
- Fare riparare o reimpostare l'apparecchio unicamente dal centro di assistenza autorizzato o da personale specializzato e qualificato.

Importanti indicazioni di sicurezza

In caso di impiego di apparecchi elettronici, è necessario adottare alcune misure elementari di sicurezza, fra cui:

 **PERICOLO:** per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendi, lesioni o contatto eccessivo con l'irradiazione di microonde:

leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

- Utilizzare questo apparecchio solo per l'uso conforme a quanto descritto nel presente manuale. In questo apparecchio, non utilizzare sostanze chimiche o vapori corrosivi. Questo forno a microonde è stato costruito specificamente per il riscaldamento, la cottura, la grigliatura o l'essiccaimento di alimenti. Esso non è stato progettato per l'uso in ambienti industriali o laboratori.
- Non mettere mai in funzione il forno a microonde vuoto.
- Non mettere in funzione l'apparecchio in presenza di danni al cavo o alla spina, in caso di malfunzionamenti o danneggiamenti, ovvero dopo la caduta dello stesso. Fare sostituire il cavo o la spina difettosi solo dal produttore o da personale specializzato e qualificato.
- Collocare il forno a microonde in modo da lasciare una distanza minima di 20 cm da pareti o armadi. Tenere sempre libere le aperture di aerazione. Il microonde non è stato progettato come elettrodomestico da incasso.

- Per collegare il microonde alla rete elettrica, utilizzare una presa da 230V, 50Hz con fusibile da 16 A. Si consiglia di utilizzare un unico circuito destinato esclusivamente al microonde.
- Se non si è sicuri delle modalità di collegamento del microonde, affidarsi ai consigli di un esperto.
- Il microonde non dev'essere collocato in luoghi ad alta umidità ambientale o concentrazione di umidità.
- Non lasciare il microonde incustodito se si riscaldano gli alimenti in confezioni di plastica o di carta.
- Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze del microonde o delle aperture di aerazione.
- Rimuovere tutte le chiusure metalliche dalle confezioni degli alimenti che si desiderano riscaldare. Pericolo di incendio!
- Per la preparazione di popcorn, utilizzare solo buste di popcorn idonee per il microonde.
- Non utilizzare il microonde per depositare alimenti o altri oggetti.
- Controllare la programmazione dopo aver avviato il microonde.
- Non rimuovere assolutamente l'alloggiamento del microonde.
- Non versare mai liquidi nelle aperture di aerazione o nei blocchi di sicurezza della porta. In caso di penetrazione di liquidi, spegnere immediatamente il microonde e staccare subito la spina dalla presa. Fare controllare il microonde da personale specializzato qualificato.
- Non inserire oggetti nelle aperture di aerazione o nei blocchi di sicurezza della porta.
- Fare sostituire la lampadina all'interno del microonde solo da personale specializzato qualificato.
- Agire con cautela nel riscaldare i liquidi. Utilizzare solo contenitori aperti, in modo da permettere la fuoriuscita delle bolle d'aria.
- Per evitare bolliture improvvise:
 - prima di riscaldare il liquido, mescolarlo.
 - Se possibile, inserire un bastoncino di vetro nel liquido durante il riscaldamento.
 - Dopo il riscaldamento, lasciare il liquido nel microonde per 20 secondi, per evitare schizzi imprevisti.
- Punzecchiare la buccia delle patate, la pelle delle salsicce e simili. In caso contrario, tali cibi potrebbero esplodere.
- Tenere i bambini lontano dalla porta del microonde mentre esso è in funzione. Pericolo di ustioni!
- Non toccare mai la porta del microonde, l'alloggiamento, le aperture di aerazione, gli accessori o le stoviglie subito dopo il procedimento di grill, combi o menu automatico. Tali parti sono soggette a surriscaldamento. Farle raffreddare prima di pulirle.
- Spiegare ai bambini come utilizzare il microonde con sicurezza e chiarire loro gli eventuali pericoli.
- Non poggiarsi sulla porta del microonde. Non utilizzare il microonde come un giocattolo.
- Non smontare il microonde.

KH 1166

- Non spostare il microonde mentre è in funzione.
- Collocare sempre un piatto resistente al calore, ad es. un piatto in porcellana, sotto contenitori soggetti a forte surriscaldamento. Il piatto grill girevole potrebbe subire dei danni.
- Non superare mai i tempi di cottura indicati dal produttore.
- Non utilizzare utensili metallici, che riflettono le microonde e possono provocare la formazione di scintille. Non collocare barattoli di latta nel microonde.
- Mettere in funzione il microonde solo con il piatto grill girevole inserito.
- Non inserire oggetti nel microonde mentre esso è in funzione.
- Non inserire contenitori in plastica nel microonde subito dopo un procedimento di grill, combi o menu automatico. La plastica potrebbe sciogliersi.
- Sulla porta del microonde o sull'alloggiamento potrebbe verificarsi la formazione di gocce d'acqua. Si tratta di un fenomeno normale, e non di un malfunzionamento del microonde.
- Assicurarsi che la spina dell'apparecchio sia sempre facilmente raggiungibile, in modo da riuscire rapidamente a staccarla dalla presa di corrente in caso di emergenza.
- Non collocare il microonde nelle vicinanze di altri apparecchi che emettono calore, come ad esempio forni.
- Pulire accuratamente il microonde dopo aver riscaldato cibi grassi, soprattutto se scoperchiati. Fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Rimuovere i residui, come ad es. il grasso, dalle resistenze del grill. I residui potrebbero surriscaldarsi e incendiarsi.
- Non scongelare oli o grassi surgelati nel microonde. Gli oli o i grassi potrebbero incendiarsi.
- I portatori di pacemaker devono informarsi presso il medico di fiducia prima di cominciare a utilizzare un microonde, per conoscere gli eventuali pericoli collegati all'uso dell'apparecchio.
- Non immergere mai il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare mai il cavo appeso sul tavolo o sul piano di lavoro. I bambini potrebbero tirarlo.
- Tenere il cavo lontano dalle fonti di calore. Non collocarlo davanti alla porta del microonde. Il calore può danneggiare il cavo.
- Dopo il riscaldamento di barattoli, buste di popcorn ecc., aprire le confezioni sempre in modo da allontanare l'apertura dal corpo. Il vapore in fuoriuscita può dare luogo a ustioni.
- Non collocarsi mai direttamente davanti al microonde mentre si apre la porta. Il vapore in fuoriuscita può dare luogo a ustioni.

KH 1166

⚠ Pericolo: permettere ai bambini l'uso non sorvegliato del forno a microonde solo dopo aver loro impartito istruzioni adeguate. I bambini devono comprendere i pericoli insiti nell'uso improprio.

- Per minimizzare il rischio d'incendio nel forno a microonde: tenere sempre d'occhio il forno a microonde, se si riscaldano alimenti in contenitori di carta o plastica, per intervenire prima che si infiammino.
- Rimuovere i ganci di chiusura in metallo dalle buste di carta o di plastica, prima di collocare queste ultime nel forno a microonde.
- In presenza di fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la spina e tenere la porta chiusa, per soffocare eventuali fiamme.
- Non utilizzare l'interno del forno come ripostiglio. Non lasciare articoli di carta, utensili di cottura o vivande nel forno, quando esso non viene utilizzato.

⚠ Attenzione: non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori a tenuta, poiché questi possono esplodere e danneggiare l'apparecchio.

Nel riscaldare bevande nel forno a microonde, si potrebbe verificare una bollitura ritardata. Manipolare il contenitore con cautela.

- Non eseguire frittture nel forno a microonde. L'olio bollente può danneggiare gli elementi dell'apparecchio e gli utensili, oltre a provocare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nel forno a microonde, poiché possono esplodere anche al termine del riscaldamento nel forno a microonde.
Prima della cottura, punzecchiare gli alimenti con la buccia spessa, come ad esempio patate, zucche intere, mele e castagne.
Scuotere o mescolare il contenuto dei biberon o dei bicchieri destinati all'alimentazione dei bambini.

⚠ Pericolo: prima del consumo, controllare la temperatura, per evitare scottature che potrebbero dimostrarsi letali per i bambini piccoli.
Gli utensili di cottura, a causa del calore rilasciato dagli alimenti riscaldati, potrebbero diventare bollenti ed essere maneggiabili solo con le presine. Controllare l'idoneità degli utensili di cottura all'uso con il forno a microonde.

⚠ Pericolo: le microonde sono pericolose! Fare eseguire i lavori di manutenzione o riparazione che prevedano la rimozione delle coperture di protezione dal contatto con i raggi a microonde solo da personale specializzato.

⚠ Pericolo: la pulizia insufficiente dell'apparecchio di cottura può provocare la distruzione delle superfici, influenzando la durata di utilizzo e creando circostanze di pericolo.

KH 1166

Indicazioni per la messa a terra/installazione a norma

Il presente apparecchio dev'essere provvisto di messa a terra. Questo apparecchio dev'essere collegato solo a una presa di corrente provvista di messa a terra. Si consiglia di utilizzare un circuito elettrico proprio, destinato ad alimentare unicamente il forno a microonde.

⚠ Pericolo: l'uso non conforme della messa a terra può comportare il rischio di scossa elettrica.

ℹ Suggerimento: in caso di domande relative alla messa a terra o a istruzioni riguardanti la parte elettrica, rivolgersi a un elettricista o manutentore.

Né il produttore né il rivenditore si assumono responsabilità per danneggiamenti all'apparecchio o danni personali derivanti dal mancato rispetto delle indicazioni relative alla procedura di collegamento alla rete elettrica.

Interferenze con altri apparecchi

L'uso del forno a microonde può dare luogo a interferenze con apparecchi radiofonici, televisivi e simili.

In caso si manifestino tali interferenze, è possibile ridurle o eliminarle, ricorrendo ai seguenti provvedimenti:

- pulire la porta e le superfici isolanti.
- Orientare diversamente la radio o il televisore.
- Collocare il forno a microonde su un posto diverso da quello del ricevitore.
- Allontanare il forno a microonde dal ricevitore.
- Collegare il forno a microonde a un'altra presa di corrente. Il forno a microonde e il ricevitore dovrebbero utilizzare due diversi circuiti elettrici.

Installazione dell'apparecchio

- Selezionare una superficie piana che consenta uno spazio sufficiente per l'aerazione dell'apparecchio.
- È assolutamente necessario lasciare una distanza minima fra apparecchio e pareti di almeno 20 cm. Assicurarsi che la porta del forno a microonde si apra senza problemi.
- Provvedere a un collocamento accessibile della spina di rete, in modo da poterla raggiungere e staccare facilmente in caso di pericolo.
- Al di sopra del forno a microonde dev'essere garantito uno spazio libero di almeno 20 cm.
- Non rimuovere i piedini di supporto situati sul lato inferiore del forno a microonde.

- Non bloccare le aperture di entrata e di uscita dell'aria. In caso contrario, possono verificarsi danni all'apparecchio.
- Collocare l'apparecchio il più lontano possibile da apparecchi radiofonici e televisivi. L'uso del forno a microonde può dare luogo a disturbi di ricezione dei segnali radiofonici o televisivi.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente domestica standard. Controllare la coincidenza dei dati relativi a tensione e frequenza con quelli riportati sull'etichetta della potenza nominale.
- **Attenzione:** non posizionare il forno a microonde su un fornello da cucina o su altri apparecchi che producono calore. Ciò può provocare danni all'apparecchio e conseguente annullamento della garanzia.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e l'eventuale pellicola protettiva applicata sulla superficie dell'apparecchio.
- **Suggerimento:** non rimuovere la placca di copertura grigio-chiaro in mica, applicata per proteggere i tubi dei campi magnetici nel vano di cottura!
- Rispettare il tempo di cottura. Selezionare il tempo di cottura più breve e prolungarlo in caso di necessità. I cibi cotti troppo a lungo possono cominciare a emettere fumo o a bruciarsi.
- Durante la cottura, coprire i cibi con un coperchio idoneo per il forno a microonde. Il coperchio trattiene gli spruzzi e contribuisce a una cottura uniforme dei cibi.
- Durante la preparazione nel forno a microonde, girare i cibi una volta, per permettere agli alimenti come pollo o hamburger di cuocere prima.
- Girare almeno una volta i pezzi di cibo più grandi, come ad esempio le costate.
- Trascorsa la prima metà del tempo di cottura, ridisporre i cibi, come ad esempio le polpette, in modo completamente diverso. Girarle e spostarle dal centro al margine.

Uso delle stoviglie di cottura idonee

- Il materiale ideale per un forno a microonde è permeabile alle microonde, cioè lascia passare l'energia attraverso il contenitore, per il riscaldamento dell'alimento. Le microonde non riescono a penetrare i metalli. Per tale motivo, non utilizzare recipienti e stoviglie in metallo.
- Per riscaldare i cibi nel forno a microonde non utilizzare prodotti a base di carta riciclata. Tali prodotti potrebbero contenere minuscoli frammenti metallici, in grado di produrre scintille e/o provocare incendi.

Prima di cominciare

Principi basilari per la cottura a microonde

- Disporre i cibi in modo appropriato.
- Collocare le parti più spesse ai bordi.

KH 1166

- Si consiglia di utilizzare stoviglie rotonde/ovali invece che con spigoli/oblunghie, poiché i cibi cuociono troppo negli angoli.

La seguente lista è da intendersi come una guida generale per la selezione delle stoviglie corrette.

Stoviglie di cottura	micro-onde	grill	Combinazione
Vetro resistente al calore	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente al calore	No	No	No
Ceramica resistente al calore	Sì	Sì	Sì
Stoviglie in plastica idonee per il forno a microonde	Sì	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No
Vassoio /piastra in metallo	No	Sì	No
Supporto in metallo ⑨	No	Sì	No
Foglio in alluminio & Contenitore	No	Sì	No
Piatto grill girevole ①	Sì	Sì	Sì

Descrizione delle funzioni

Impostazione dell'ora

Dopo aver inserito la presa nella spina, aprire una volta la porta del forno a microonde. Nel display LED compare „1:00“. Inoltre, l'apparecchio emette un suono e passa alla modalità standby.

1. Premere una volta il tasto ⑭ „Ora/Timer di cottura“ per ca. 3 secondi. Nel display LED viene visualizzata la modalità 24 ore „Hr 24“. Se si desidera passare alla modalità 12 ore, premere ancora una volta il tasto ⑭ „Ora/Timer di cottura“. Nel display LED viene visualizzata la modalità 12 ore „Hr 12“.
2. Ruotare la manopola ⑤, per impostare le ore.
3. Premere quindi il tasto ⑭ „Ora/Timer di cottura“ e nel display lampeggerà l'indicazione dei minuti.
4. Ruotare la manopola ⑤, per impostare i minuti.
5. Al termine, premere il tasto ⑭ „Ora/Timer di cottura“.

❗ Suggerimento: premendo il tasto „Annulla/Stop/Protezione bambini“ ⑮, l'apparecchio ritorna automaticamente alla modalità standby.

Impostazione del timer di cottura

Il forno a microonde dispone di un timer di cottura, che si può utilizzare indipendentemente dal forno a microonde.

1. Premere il tasto ⑭ „Ora/Timer di cottura” se l'apparecchio si trova in modalità standby. Nel display LED compare „0:00”, i due punti lampeggiano e si accende il simbolo rosso dell'orologio .
2. Impostare l'ora con la manopola ⑤. Si possono eseguire impostazioni del tempo da un minimo di 5 secondi a un massimo di 95 minuti.
3. Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido”. Verrà emesso un segnale acustico e il tempo comincerà a scorrere a ritroso.

Dopo 5 secondi, sul display LED compare l'orario e il simbolo rosso dell'orologio  si spegne. Il timer di cottura continua a funzionare. 5 secondi prima della scadenza del tempo, compaiono nuovamente il timer di cottura e il simbolo rosso dell'orologio .

È possibile richiamare in qualsiasi momento l'ora segnata dal timer di cottura, premendo il tasto ⑭ „Ora/Timer di cottura”.

Non appena il tempo impostato sarà scaduto, verrà emesso un segnale acustico, disattivabile premendo un tasto a piacere.

Messa in funzione

Blocco di sicurezza della porta ⑦

Per aprire la porta, premere il dispositivo di apertura della porta ⑥. . Aprendo la porta durante il procedimento di cottura, il forno si spegne, ma il programma o la funzione impostata restano attivi. Il procedimento di cottura riprende non appena si chiude la porta, premendo il tasto „Start/Avvio rapido” ⑯.

Piatto grill girevole ①

Collocare il piatto grill girevole ① in modo che il perno nel centro del forno a microonde si inserisca esattamente nell'apposito incavo situato sul lato inferiore del piatto grill girevole ①. Durante la cottura, lasciare il piatto grill girevole ① sempre nell'apparecchio. Tramite il piatto grill girevole ① si assicura una distribuzione uniforme dell'energia e delle microonde.



Al termine del processo di utilizzo delle microonde (per cuocere, grigliare, scongelare), risuona un quintuplice segnale acustico e nel display LED compaiono alternativamente le scritte „End” e „Hot”.

KH 1166

Cottura nel forno a microonde

- ❗ Prima della prima messa in funzione, accendere il grill nella modalità „Riscaldamento inferiore“ per 10 minuti alla massima potenza: premere il tasto Grill ⑰ tre volte. Nel display compare il simbolo per la funzione grill „Riscaldamento inferiore“ . Con la manopola ⑤ impostare 10 minuti di tempo. Premere il tasto „Start/Avvio rapido“ ⑯. Poiché gli elementi riscaldanti sono stati leggermente ingrassati, si potrebbe verificare una leggera formazione di odori. Si tratta di fumi innocui che scompaiono dopo breve tempo. Provvedere a un'adeguata aerazione. Aprire una finestra.

Se si desidera utilizzare le funzioni classiche di base del forno a microonde (riscaldamento, bollitura, cottura), è necessario selezionare semplicemente la potenza e impostare il tempo di cottura desiderato. Sono a disposizione otto livelli di potenza, da 800 a 100 Watt, con un tempo di cottura massimo di 95 minuti.

1) Selezione della potenza

- Premere il tasto ⑱ „Microonde“ per selezionare il livello di potenza relativamente frequente.
- 1x per 800 Watt di potenza.
- 2x per 700 Watt di potenza.
- 3x per 600 Watt di potenza.
- 4x per 500 Watt di potenza.
- 5x per 400 Watt di potenza.
- 6x per 300 Watt di potenza.
- 7x per 200 Watt di potenza.
- 8x per 100 Watt di potenza.

La potenza viene rappresentata nel display LED (ad es. P 800 a 800 Watt di potenza (Power)).

2) Impostare il tempo di cottura

Ruotare la manopola ⑤ per l'impostazione del tempo di cottura.

I livelli per il tempo di impostazione della manopola sono i seguenti:

- da 0 a 1 min.: in passi di 5 sec.
- da 1 a 5 min.: in passi di 10 sec.
- da 5 a 10 min.: in passi di 30 sec.
- da 10 a 30 min.: in passi di 1 min.
- da 30 a 95 min.: in passi di 5 min.

3) Avvio del procedimento di cottura

Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido“, per avviare il procedimento di cottura. Nel display LED compare il simbolo del funzionamento del forno a microonde . Il tempo scorre a ritroso.

Interruzione del procedimento (Annulla / Stop)

È possibile annullare, interrompere e poi riprendere un procedimento.

Annullamento/termine del procedimento di immissione

Premere una volta il tasto ⑮ „Annulla/Stop/Protezione bambini“, per interrompere e terminare un procedimento di immissione dei dati. L'apparecchio ritorna alla modalità standby.

Interruzione del procedimento di cottura

Premere una volta il tasto ⑮ „Annulla/Stop/Protezione bambini” per interrompere il procedimento di cottura. L'apparecchio interrompe il procedimento di cottura e arresta il conto del tempo rimanente. Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido”, per riprendere il procedimento di cottura.

Annullamento del procedimento di cottura

Premere due volte il tasto ⑮ „Annulla/Stop/Protezione bambini” per arrestare il procedimento di cottura. L'apparecchio ritorna alla modalità standby.

Avvio rapido

Con questa funzione si può cominciare subito la cottura al 100% di potenza.

- Impostare il tempo desiderato con la manopola ⑤.
- Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido”. Nel display LED compare il simbolo del funzionamento del forno a microonde . Il tempo scorre a ritroso.

Oppure...

- premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido”. Nel display LED compare il simbolo del funzionamento del forno a microonde . Il tempo viene impostato automaticamente a 30 secondi e scorre a ritroso. Con ogni pressione del tasto ⑯ „Start/Avvio rapido” il tempo di cottura viene aumentato di 30 secondi.

Funzione di memoria

Utilizzare la funzione di memoria se si vogliono eseguire fino a 3 procedimenti di seguito. Qualora uno dei procedimenti preveda anche lo scongelamento, è necessario impostare quest'ultimo per primo.

Al termine di un procedimento, risuona una volta il segnale acustico, e comincia immediatamente il procedimento successivo.

❗ Nota: il programma di scongelamento dovrebbe essere sempre impostato per primo.

❗ Nota: lo „Scongelamento in base al peso” e il „Menu automatico” non possono essere programmati.

Esempio di impiego

Si desidera scongelare per 15 minuti, usare per 10 minuti il forno alla potenza di 600 Watt per cuocere, grigliare per altri 10 minuti con riscaldamento superiore e inferiore per la preparazione dei cibi.

1. Premere il tasto ⑫ „Scongelamento in base al tempo” e con la manopola ⑤ impostare il tempo di scongelamento a 15 minuti. Nel display LED compare „M1”.
2. Premere il tasto ⑰ „Memoria”. Nel display lampeggia „--:--” e „M2”.
3. Premere il tasto ⑱ „Microonde” tre volte, per impostare la potenza di 600 Watt per la cottura. Nel display LED compare „P600”.
4. Ruotare la manopola ⑤, per impostare il tempo di cottura (durata: 10:00).

KH 1166

5. Premere il tasto ⑱ „Memoria“. Nel display LED compare „--:--“ e „M3“.
6. Premere il tasto ⑰ „Grill“ due volte, per impostare il grill superiore e inferiore.
7. Ruotare la manopola ⑤, per impostare il tempo di grill (durata: 10:00).
8. Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido“, per attivare la preimpostazione.

Preimpostazioni

Con questo programma si può preprogrammare un determinato tempo di avvio per la cottura o la grigliatura dei cibi. Se le impostazioni sono state inserite correttamente, l'apparecchio si avvierà automaticamente all'ora preimpostata.

❗ Suggerimento: per poter selezionare la funzione „Preimpostazioni“, è necessario aver già impostato l'ora.

1. Impostare la funzione microonde desiderata (scongelamento, cottura o grill):
per il funzionamento del forno a microonde: premere il tasto ⑱ „Microonde“ tante volte fino a selezionare il livello di potenza. Impostare il tempo di cottura con la manopola ⑤.
Per il funzionamento del grill: premere il tasto ⑰ „Grill“ tante volte, fino ad attivare la funzione grill.
Impostare il tempo di grill desiderato con la manopola ⑤.
Per la funzione di scongelamento: premere il tasto ⑫ „Scongelamento in base al tempo“.
Impostare il tempo di scongelamento desiderato con la manopola ⑤.

2. Premere il tasto ⑳ „Preimpostazioni“. Il display LED mostra l'ora correntemente impostata, la cifra delle ore lampeggia e il simbolo della clessidra ⌚ compare nel display LED.
3. Ruotare la manopola ⑤, per impostare le ore.
4. Premere il tasto ⑳ „Preimpostazioni“, le cifre dei minuti lampeggiano.
5. Ruotare la manopola ⑤, per impostare i minuti.
6. Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido“. Il simbolo della clessidra ⌚ lampeggia. il forno a microonde comincia automaticamente il procedimento all'ora impostata.

Esempio di impiego:

sono le ore 12:30. Alle ore 12:45 si desidera riscaldare automaticamente il cibo a 400 Watt di potenza per 10 minuti.

1. Premere il tasto ⑱ „Microonde“ cinque volte, per selezionare il livello di potenza P400.
2. Con la manopola ⑤ impostare 10 minuti di tempo.
3. Premere il tasto ⑳ „Preimpostazioni“. Il display LED mostra l'ora correntemente impostata (12:30), compare il simbolo della clessidra ⌚ e la cifra delle ore lampeggia.
4. Premere nuovamente il tasto ⑳ „Preimpostazioni“ e con la manopola ⑤ regolare i minuti su „:45“.
5. Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido“, per avviare il procedimento memorizzato. Il simbolo della clessidra ⌚ lampeggia.

KH 1166

Menu automatico

Per i cibi da preparare nella modalità Menu automatico, non è necessario inserire la durata del procedimento di cottura e il livello di potenza. È sufficiente inserire il tipo di alimento da cuocere, nonché il peso dell'alimento stesso. A tale scopo premere sul tastierino ⑩ il tasto su cui è raffigurato il relativo alimento. Inoltre, è necessario impostare il peso dell'articolo con la manopola ⑤.

Inserimento del peso dei cibi

L'inserimento del peso è necessario per determinare il tempo di cottura necessario.

Dopo aver premuto il rispettivo simbolo, sul display LED compare l'indicazione di peso in grammi „g”; per gli antipasti, il numero delle porzioni e per le bevande l'indicazione „ml”. Modificare i rispettivi dati con la manopola ⑤. Non appena compare il peso, premere il tasto ⑫ „Start/Avvio rapido”. Nel display LED, compare „Auto-Cook” AUTO COOK e „M1”.

① **Nota:** per alcuni cibi, come ad esempio manzo, maiale, pollame e salsiccia, è necessario girare i cibi a circa metà cottura. Il segnale acustico risuona cinque volte e nel display compare „turn” per 30 secondi, per ricordare che è necessario girare i cibi.

1. Premere una volta il tasto ⑮ „Annulla/ Stop/Protezione bambini” per interrompere il procedimento di cottura. Aprire la porta e girare i cibi.

2. Richiudere la porta per permettere il proseguimento della cottura. Premere il tasto ⑫ „Start/Avvio rapido”. Il forno a microonde prosegue automaticamente il funzionamento per il tempo restante.

① **Nota:** se non si vogliono girare i cibi, attendere il segnale acustico. Il forno a microonde continua automaticamente il programma.

① **Nota:** consigliamo di girare comunque i cibi. In tal modo si ottiene una cottura uniforme. Agire con cautela nel maneggiare i cibi bollenti nel forno a microonde.

KH 1166

Il forno a microonde può cuocere il seguente peso dei diversi alimenti:

Alimento	Simbo- lo	Peso	girare dopo...
Manzo		100 - 1500 g	1/2 del tempo di cottura
Maiale		100 - 1500 g	1/2 del tempo di cottura
Pollame		400 - 1400 g	1/2 del tempo di cottura
Salsiccia		100 - 500 g	1/2 del tempo di cottura
Pesce		100 - 1200 g	-
Verdura/ Frutta		100 - 1000 g	-
Pizza		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Antipasti		1 - 2 porzioni	-
Patate		100 - 800 g	-
Bevande		200 - 500 ml	-
Riscaldamento auto- matico		300 - 700 g	-

❗ Nota: il segnale acustico risuona cinque volte, per ricordare che si devono girare i cibi.

Esempio di impiego 1:

procedere come segue, se si desidera cuocere 400 g di verdura o frutta:

1. premere (in modalità standby) il tasto „Verdura/Frutta”.
2. Con la manopola ⑤ impostare „400 g”.
3. Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido”.

Esempio di impiego 2:

procedere come segue, se si desidera riscaldare 300 ml di acqua:

1. premere (in modalità standby) il tasto „Bevande”.
2. Con la manopola ⑤ impostare „300 ml”.
3. Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido”.

Esempio di impiego 3:

procedere come segue se si vogliono riscaldare due antipasti:

1. premere (in modalità standby) il tasto „Antipasti”.
2. Con la manopola ⑤ impostare „2”.
3. Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido”.

Cottura della pizza

Nel forno a microonde si può preparare una croccante pizza. Utilizzare in tal caso il tasto „Pizza”. Premere sul tastierino ⑩ il tasto „Pizza”:

- una volta per la pizza surgelata, temperatura ca. -18 gradi / peso 150 g - 900 g (nel display LED compare „P-1”)
- due volte per la pizza refrigerata, temperatura ca. 5 gradi / peso 150 g - 900 g (nel display LED compare „P-2”)

- tre volte per la pizza fresca, temperatura ca. 20 gradi / peso 300 g - 900 g (nel display LED compare „P-3 “)

Esempio di impiego:

procedere come segue, se si vuole cuocere una pizza:

1. Collocare la pizza nel piatto grill ① provvisto di carta da forno.
2. Premere una volta il tasto „Pizza“. Nel display LED compare „P-1“. (premere „P-2“, „P-3“ rispettivamente due o tre volte)
3. Ruotare la manopola ⑤ per impostare il peso della pizza.
4. Premere il tasto ⑩ „Start/Avvio rapido“, per avviare il procedimento grill. Nel display LED viene visualizzato il tempo.

❗ **Nota:** a seconda del tipo di pizza e dei gusti personali, potrebbe essere necessario prolungare il tempo di cottura. Leggere al riguardo „Funzione grill“.

Funzione grill

La funzione grill ⑦ è ad es. indicata per sottili fette di carne, bistecche, polpette, salsicce o pezzi di pollo. Essa è anche particolarmente indicata per sandwich gratinati, gratin e per ottenere panini croccanti.

⚠ **Avviso!** Il vano di cottura, la porta dell'apparecchio, i lati esterni, il piatto grill ①, il supporto in metallo ⑨, le stoviglie e soprattutto la serpentina sotto il piatto grill ① diventano bollenti.

⚠ **Pericolo di ustioni!** Nel prelevare i cibi e il piatto grill ① utilizzare sempre presine, guanto da forno o simili, per evitare ustioni.

Si può scegliere fra tre tipi di grill: riscaldamento superiore, riscaldamento inferiore o entrambi.

Per il grill con riscaldamento superiore, utilizzare sempre il supporto di metallo ⑨. In tal modo si ottiene un risultato ottimale. Collocare il supporto di metallo ⑨ sempre al centro del piatto grill ①.

1. Premere una volta il tasto ⑦ „Grill“, per attivare la funzione grill „Riscaldamento superiore“.

Nel display LED compare il simbolo rosso per la funzione grill „Riscaldamento superiore“ .

2. Premere due volte il tasto ⑦ „Grill“, per attivare la funzione grill „Riscaldamento superiore e inferiore“.

Nel display LED compaiono i simboli rossi per la funzione grill „Riscaldamento superiore e inferiore“  e .

3. Premere tre volte il tasto ⑦ „Grill“, per attivare la funzione grill „Riscaldamento inferiore“.

Nel display LED compare il simbolo rosso per la funzione grill „Riscaldamento inferiore“ .

4. Con la manopola ⑤ impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura massimo è pari a 95 minuti.
5. Per avviare la funzione grill premere il tasto ⑩ „Start/Avvio rapido“.

KH 1166

Procedimento di cottura Grill/Combi

Questa funzione combina la funzione grill con il normale funzionamento a microonde. Durante il procedimento combinato, un determinato periodo di tempo viene utilizzato per la cottura, e il restante per la grigliatura, il tutto automaticamente e in un unico procedimento. All'atto del cambiamento di funzione dell'apparecchio, si può udire un leggero clic.

Grill/Combi 1

1. Premere una volta il tasto ⑬ „Grill/Combi“. Nel display LED compare il simbolo rosso per la funzione microonde  e funzione grill „Riscaldamento superiore“ .
2. Con la manopola ⑤ impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura massimo è pari a 95 minuti.
3. Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido“, per avviare il procedimento di cottura.

Grill/Combi 2

1. Premere due volte il tasto ⑬ „Grill/Combi“. Nel display LED compaiono i simboli rossi per la funzione microonde  e la funzione grill „Riscaldamento superiore e inferiore“ .
2. Con la manopola ⑤ impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura massimo è pari a 95 minuti.
3. Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido“, per avviare il procedimento di cottura.

Grill/Combi 3

1. Premere tre volte il tasto ⑬ „Grill/Combi“. Nel display LED compaiono i simboli rossi per la funzione microonde  e la funzione grill „Riscaldamento inferiore“ .
2. Con la manopola ⑤ impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura massimo è pari a 95 minuti.
3. Premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido“, per avviare il procedimento di cottura.

Scongelamento in base al peso

Con questa funzione, è possibile scongelare senza problemi carne, pollame e pesce. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono calcolati e impostati automaticamente in base all'indicazione del peso.

1. Premere il tasto ⑪ „Scongelamento in base al peso“:
Nel display LED lampeggia „ : “ e compaiono i simboli rossi „Scongelamento“ , „Auto Cook“  e „M1“.
2. Selezionare l'alimento da scongelare sul tastierino per le funzioni di cottura preimpostate ⑩ (Auto Cook). Da questa funzione sono escluse le funzioni di cottura Bevanda, Antipasto e Riscaldamento automatico.
3. Inserire il peso con l'ausilio della manopola ⑤.
4. Per avviare il procedimento di scongelamento in base al peso, premere il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido“. Il tempo calcolato scorre a ritroso.

i Nota: per alcuni cibi, come ad esempio carne, pollame, pesce, verdura e sal-siccia è necessario girare i cibi a circa metà cottura. Il segnale acustico risuona cinque volte e nel display compare „turn“ per 30 secondi, per ricordare che è necessario girare i cibi.

1. Premere una volta il tasto **15** „Annulla/Stop/Protezione bambini“ per interrompere il procedimento di cottura. Aprire la porta e girare i cibi.
2. Richiudere la porta. Premere il tasto **16** „Start/Avvio rapido“. Il forno a microonde prosegue automaticamente il funzionamento per il tempo restante.

i Nota: se non si vogliono girare i cibi, attendere il segnale acustico. Il forno a microonde prosegue automaticamente con il programma. Consigliamo di girare comunque i cibi. In tal modo si ottiene uno scongelamento uniforme.

Scongelamento in base al tempo

1. Premere il tasto **12** „Scongelamento in base al tempo“. Nel display LED compaiono i simboli rossi per la funzione di scongelamento , Auto Cook AUTO COOK e „M1“.
2. Per impostare il tempo di scongelamento ruotare la manopola **5**. Il tempo di scongelamento massimo è pari a 95 minuti.
3. Premere il tasto **16** „Start/Avvio rapido“, per avviare il procedimento di scongelamento. Il tempo calcolato scorre a ritroso.

Funzioni di interrogazione

Microonde - Controllo del livello di potenza durante il funzionamento

Durante il procedimento di cottura, premere il tasto **18** „Microonde“. Nel display LED compare per 3 secondi il livello di potenza attivato.

Protezione bambini

Attivare questa funzione per evitare una messa in funzione involontaria del forno a microonde da parte di bambini o altre persone non autorizzate all'utilizzo del forno.

Il simbolo della protezione bambini  compare nel display LED, e l'apparecchio non può essere acceso fino a quando tale funzione resta attivata.

Impostazione della protezione bambini

Tenere premuto il tasto **15** „Annulla/Stop/Protezione bambini“ per circa 3 secondi. Viene prima emesso un segnale acustico e infine nel display LED compare il simbolo per la protezione bambini .

Disattivazione della protezione bambini

Tenere premuto il tasto **15** „Annulla/Stop/Protezione bambini“ ancora per circa 5 secondi, fino al risuonare di un segnale acustico e allo spegnimento del simbolo per la protezione bambini .

KH 1166

Funzione di risparmio energetico

Si può attivare la funzione di risparmio energetico, quando non si vuole utilizzare il forno a microonde.

Attivazione della funzione di risparmio energetico

Premere (in modalità standby) il tasto ⑳ „Preimpostazioni” per un secondo. Il display LED si spegne e si attiva la funzione di risparmio energetico.

Disattivazione della funzione di risparmio energetico

A seguito della pressione di un qualsiasi tasto, il forno a microonde si posiziona nella modalità standby e viene visualizzata l'ora.

❗ **Nota:** l'orologio continua a funzionare in background anche con la funzione risparmio energetico.

Funzione di segnale acustico

Al termine del procedimento di cottura, risuonano 5 brevi segnali acustici e nel display viene visualizzato alternativamente „End” e „Hot”. Se non si apre la porta dopo circa 2 minuti, risuonano nuovamente 4 brevi segnali acustici.

❗ **Suggerimento:**

- se, dopo aver premuto un tasto, viene attivata una funzione valida, risuonerà un segnale acustico. Se invece è stato selezionato un tasto/una funzione non valida, risuoneranno due segnali acustici.

- Se, ad avvenuta impostazione del procedimento di cottura non si preme il tasto ⑯ „Start/Avvio rapido” entro 15 secondi, l'apparecchio ritorna nella modalità standby (viene visualizzata l'ora) e risuona un segnale acustico.

Pulizia e cura

⚠ **Avviso:** prima di pulire il forno a microonde, spegnerlo e disconnetterlo dalla presa di corrente.

- Tenere sempre pulito l'interno del forno a microonde.
- Rimuovere con un panno inumidito le pareti imbrattate da spruzzi o da liquidi versati.
- Utilizzare un detergente delicato in caso di sporco resistente nel forno a microonde.
- Evitare l'utilizzo di spray detergenti e di altri utensili di pulizia acuminati, che potrebbero creare macchie, striature o opacizzare la superficie della porta.
- Pulire le pareti esterne con un panno umido.
- Per evitare il danneggiamento dei componenti funzionali all'interno del forno a microonde, impedire la penetrazione di acqua nelle aperture di aerazione.
- Rimuovere regolarmente gli spruzzi o la sporcizia. Ripulire la porta, la finestra di ispezione da entrambi i lati, le guarnizioni e le parti circostanti con un panno inumidito. Non utilizzare agenti abrasivi.

KH 1166

- Se sulla superficie intorno al lato esterno della porta si depositasse del vapore, asciugarlo con un panno morbido. Ciò si verifica se il forno a microonde viene fatto funzionare in presenza di forte umidità.
- Pulire regolarmente il piatto grill con una spugna umida. Asciugarlo bene. Dopo aver rimosso il piatto grill girevole dal fondo del vano di cottura per la pulizia, fare attenzione a reinserirlo correttamente.
- Pulire la porta dell'apparecchio regolarmente, per evitare un'eccessiva emissione di rumori.
- Pulire regolarmente l'interno del forno a microonde con un detergente delicato. Non toccare assolutamente gli elementi riscaldanti all'interno!
- Eliminare regolarmente gli odori. A tal fine, posizionare nel forno una ciotola profonda adatta al forno a microonde, riempita con una tazza di acqua, il succo e la buccia di un limone. Riscaldare per 5 minuti. Pulire a fondo e asciugare con un panno morbido.
- Qualora si renda necessario sostituire la lampadina nel forno a microonde, fare eseguire la sostituzione da un rivenditore o rivolgersi al nostro centro di assistenza (v. libretto di garanzia).

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Per lo smaltimento dell'apparecchio usato, informarsi presso l'amministrazione comunale o municipale.

Rispettare le norme attualmente in vigore. L'imballaggio consiste esclusivamente di materiali ecocompatibili. Può essere riciclato negli appositi contenitori locali.

Garanzia & assistenza

Le condizioni di garanzia e gli indirizzi di assistenza sono riportati nel libretto di garanzia.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

KH 1166

Consigli

Congelamento e scongelamento: come procedere ...

Il forno a microonde è un apparecchio ideale per scongelare uniformemente e rapidamente cibi surgelati. In tal caso, la scelta della potenza, dei tempi di scongelamento e del tempo di riposo dipendono dal tipo e dalla quantità di alimento. Le microonde penetrano sempre dall'esterno verso l'interno dell'alimento. Pertanto, i pezzi più grandi non possono essere scongelati fino al centro, altrimenti gli strati più esterni comincerebbero già a cuocere.

Il vero scongelamento comincia già al congelamento. Procedere con ponderazione e dividere le porzioni in quantità piccole, piatte e adeguate al proprio fabbisogno domestico. Tenere conto in tal caso anche della grandezza delle varie ciotole o piatti con cui si desidera successivamente scongelare i cibi surgelati nel forno a microonde.

Nella seguente tabella di scongelamento sono indicati i tempi di scongelamento dei più comuni alimenti. Accanto ai dati relativi al tempo e alla quantità, è indicato anche il cosiddetto „tempo di riposo“. Esso serve al bilanciamento della temperatura mentre il calore rimasto negli strati scongelati passa negli strati centrali ancora congelati. Durante il tempo di riposo, lasciare i cibi surgelati nel forno a microonde spento o all'esterno dell'apparecchio.

I valori elencati sono indicativi, e possono variare in base ai vari fattori che caratterizzano gli alimenti.

Utilizzare le funzioni integrate di scongelamento. V. il capitolo „Scongellamento in base al peso“ e „Scongellamento in base al tempo“.

Alimento	Panini
Peso / quantità	50 g / 2 pz.
Tempo di scongelamento	ca. 1 min.
Tempo di riposo	- -
Consigli/Suggerimenti	- -

Alimento	Pane
Peso / quantità	500 g
Tempo di scongelamento	8 - 10 min.
Tempo di riposo	10 - 20 min.
Consigli/Suggerimenti	- -

Alimento	Torta alla panna
Peso / quantità	400 - 800 g
Tempo di scongelamento	8 - 12 min.
Tempo di riposo	90 - 120 min.
Consigli/Suggerimenti	scongellare la torta solo parzialmente

KH 1166

Alimento	Burro
Peso / quantità	250 g
Tempo di scongelamento	ca. 1 min.
Tempo di riposo	20 - 30 min.
Consigli/Suggerimenti	rimuovere la confezione e collocare il burro su un piatto

Alimento	Formaggio (pezzo)
Peso / quantità	500 g
Tempo di scongelamento	5 - 6 min.
Tempo di riposo	60 - 90 min.
Consigli/Suggerimenti	girare il pezzo una volta a metà del tempo di cottura

Alimento	Fette di salsiccia
Peso / quantità	200 g
Tempo di scongelamento	ca. 3 min.
Tempo di riposo	10 - 15 min.
Consigli/Suggerimenti	trascorso metà tempo girare la fetta, prima del tempo di riposo staccare cautamente le fette con il coltello

Alimento	Fragole
Peso / quantità	250 g
Tempo di scongelamento	ca. 8 min.
Tempo di riposo	5 - 10 min.
Consigli/Suggerimenti	scongela le fragole o altra frutta in una ciotola provvista di coperchio. Trascorso metà del tempo di cottura, girare con cautela

Per lo scongelamento di carne, pollame e pesce, leggere il capitolo „Scongellamento in base al peso“.

Cottura: come procedere ...

- Per la cottura di alimenti, utilizzare sempre (qualora non diversamente indicato) un tegame idoneo per il forno a microonde e un coperchio. I dati di cottura si riferiscono ai cibi a temperatura di frigorifero. Scongela i cibi prima di cuocerli.

❗ Suggerimento: in caso di verdure surgelate (-18°C, ca. 100-1000 g.) il tempo di scongelamento è compreso fra i 5 e i 15 minuti. Orientarsi, se necessario, in base ai dati riportati sulla confezione. Preparare le verdure adeguatamente, lavandole e pulendole.

KH 1166

Le indicazioni di preparazione sono importanti

- Osservare scrupolosamente i vari suggerimenti di preparazione. Mentre alcuni alimenti necessitano di un'aggiunta di liquidi (per le verdure di regola 1-2 cucchiaini per ogni 100 g), per i cetrioli, le cipolle, i funghi e gli spinaci non è necessario aggiungere liquidi. Altri cibi, invece, devono essere girati nel frattempo almeno una volta.

Rispettare i tempi di riposo

- Particolarmente importante, come già per lo scongelamento, è il cosiddetto „tempo di riposo“. La compensazione della temperatura e la conseguente cottura finale deve durare sempre almeno 5 - 10 minuti.
- Durante il tempo di riposo, lasciare i cibi nel forno a microonde spento o all'esterno dell'apparecchio.
- Le verdure possono essere aromatizzate o eventualmente condite con ancora un po' di burro dopo il tempo di riposo.
- In caso di piatti pronti e surgelati, orientarsi ai tempi indicati per la preparazione nel forno a microonde.
- I dati della tabella seguente devono essere considerati solo come valori indicativi.

Alimento	Patate al sale
Peso / quantità	250 g
Aggiunta di liquido	3 cucchiaini di acqua
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 5 min.
Suggerimenti di preparazione	pezzi possibilmente di dimensioni omogenee - scolare l'acqua subito dopo il termine del tempo di cottura

Alimento	Pasta
Peso / quantità	125 g
Aggiunta di liquido	600 ml di acqua:
Watt/Potenza	500 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 5 min.
Suggerimenti di preparazione	fare prima bollire l'acqua a 800 W (ca. 7 min). Versare la pasta e cuocere senza coperchio

KH 1166

Alimento	Riso
Peso / quantità	100 g
Aggiunta di liquido	300 ml di acqua:
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 3 - 4 min.
Suggerimenti di preparazione	Il tempo di cottura dipende dal tipo di riso. Il riso al naturale deve cuocere più a lungo

Alimento	cavolfiore
Peso / quantità	400 g
Aggiunta di liquido	4 cucchiaini di acqua
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 6 - 7 min.
Suggerimenti di preparazione	I valori valgono anche per i broccoli

Alimento	Piselli
Peso / quantità	300 g
Aggiunta di liquido	3 cucchiaini di acqua
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 3 - 4 min.
Suggerimenti di preparazione	- -

Alimento	Spinaci
Peso / quantità	500 g
Aggiunta di liquido	- -
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 6 min.
Suggerimenti di preparazione	aggiungere un po' di panna agli spinaci

Alimento	Funghi/champignon
Peso / quantità	400 g
Aggiunta di liquido	- -
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 5 - 6 min.
Suggerimenti di preparazione	prima della cottura aggiungere un po' di burro

Alimento	Filetto di pesce
Peso / quantità	400 - 600 g
Aggiunta di liquido	v. consiglio
Watt/Potenza	500 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 8 - 12 min.
Suggerimenti di preparazione	ogni 100 g di pesce aggiungere un cucchiaino di acqua, limone, brodo o vino

KH 1166

Grill: come procedere ...

- Per tutti i procedimenti con riscaldamento superiore del grill, utilizzare sempre il supporto di metallo ⑨. Collocare il sempre il piatto grill girevole ① sotto il supporto di metallo ⑨. In tal modo, si raccolgono i succhi, il grasso e lo sporco derivante dagli spruzzi.
- La funzione grill è ad es. indicata per sottili fette di carne, pesce, polpette, spiedini, salsicce o pezzi di pollo. La funzione grill è utile anche per preparare toast o panini croccanti (leggere anche alla voce „Consigli“) nonché toast gratinati (ad es. toast Hawaii).
- Si può scegliere direttamente la funzione grill oppure selezionare determinati alimenti tramite il tastierino per le funzioni di cottura preimpostate.
- Per alcuni alimenti, o il loro modo di preparazione, è possibile anche un procedimento combinato di cottura e grill. Per entrambe le due funzioni viene eseguito un ciclo di cottura e grigliatura in automatico. Leggere al riguardo anche il capitolo „Procedimento di cottura Grill-Combi“.
- Preparare come d'abitudine gli alimenti che si desidera grigliare. Quindi, ad esempio, squamare il pesce e sventrarlo. Strofinare il pollame con spezie e cuocere le cosce di pollo sempre prima dal lato con la pelle.
- Girare l'alimento a metà del tempo di cottura (primo lato). Dopo aver girato l'alimento, esso deve cuocere ancora per la seconda metà del tempo di cottura (secondo lato).

① Nota: inserire i tempi di cottura per il primo e il secondo lato sempre separatamente.

I valori elencati sono indicativi, e possono variare in base ai vari fattori che caratterizzano gli alimenti (come ad es. temperatura, forma).

Alimento	2 bistecche di tacchino da 400 g
funzione	Grill (riscaldamento superiore/inferiore)
tempo (primo lato) in min.	ca. 12 min.
funzione	Grill (riscaldamento superiore/inferiore)
tempo (secondo lato) in min.	ca. 10 min.

Alimento	2 cosce di pollo 500 g
funzione	Grill (riscaldamento superiore/inferiore)
tempo (primo lato) in min.	ca. 8 min.
funzione	Grill (riscaldamento superiore/inferiore)
tempo (secondo lato) in min.	ca. 7 min.

Alimento	2 spiedini 400 g
funzione	Grill (riscaldamento superiore/inferiore)
tempo (primo lato) in min.	ca. 12 min.
funzione	Grill (riscaldamento superiore/inferiore)
tempo (secondo lato) in min.	ca. 12 min.

KH 1166

Alimento	2 trote da 400 g
funzione	Grill/Combi 2
tempo (primo lato) in min.	ca. 8 min.
funzione	Grill (riscaldamento superiore)
di tempo (secondo lato) in min.	ca. 7 min.

Alimento	4 polpette da 600 g
funzione	Grill/Combi 2
tempo (primo lato) in min.	ca. 12 min.
funzione	Grill (riscaldamento superiore/inferiore)
tempo (secondo lato) in min.	ca. 8 min.

Alimento	2 cotolette di coppa da 600 g
funzione	Grill (riscaldamento superiore/inferiore)
tempo (primo lato) in min.	ca. 15 min.
funzione	Grill (riscaldamento superiore/inferiore)
tempo (secondo lato) in min.	ca. 13 min.

Stoviglie idonee

Per lo scongelamento, la cottura, ecc., utilizzare sempre forme o vassoi idonei per il forno a microonde. Nella maggior parte dei casi, sono a disposizione forme in vetro adatte per la cottura. Procurarsi, possibilmente, stoviglie per il forno a microonde in varie dimensioni e provviste di coperchio.

Preparazione di panini croccanti

Con la funzione grill del forno a microonde, si possono preparare croccanti panini scongelati. Inumidire i panini con un po' di acqua prima della cottura. Cuocere i panini per circa 2 minuti, a seconda della quantità e del tipo. Per ottenere panini „freschi di forno“ anche esternamente, consigliamo di tagliare i panini dopo il primo procedimento di grigliatura e di farli cuocere nuovamente per un minuto, poi girarli e farli cuocere un altro minuto.

KH 1166

Proposte di ricette

Pizza

Ingredienti:

300 g di pasta pronta
200 g di passato di pomodoro
150 g di guarnizione (a piacere, ad es.
prosciutto, salame, funghi)
50 g di formaggio grattugiato
Spezie: basilico, origano, timo, sale, pepe

Preparazione:

preparare la pasta in base alle indicazioni del produttore. Disporre la pasta in base alle dimensioni del piatto grill girevole. Ingrassare leggermente il piatto grill girevole e collocarvi su il fondo della pizza. Eseguire alcuni fori nella pasta. Distribuire i pomodori e le spezie sulla pizza. Aggiungere la guarnizione desiderata. Infine, ricoprire la pizza con il formaggio. Collocare il piatto grill girevole con la pizza nel forno a microonde e cuocere con l'impostazione „pizza fresca“ (P-3).

Minestra di cipolle con gratin al formaggio

Ingredienti per 4 porzioni

300 g di cipolle
30 g di burro, sale, pepe bianco,
500 ml di brodo di carne istantaneo
125 ml di vino bianco secco
2 fette di pane tostato
2 fette di Gouda fresco

Preparazione:

Sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli. In una scodella per forno a microonde, insieme al burro e al pepe, versare le cipolle, il brodo di carne e farle cuocere coperte a 800 Watt per ca. 12-15 minuti. Aggiungere infine il vino bianco e fare insaporire. Tagliare quindi il pane tostato a dadini.

Suddividere la minestra di cipolle in 4 tazze per minestra e distribuirvi i dadini di pane. Collocare infine mezza fetta di formaggio su ogni minestra.

Collocare le 4 tazze sul piatto grill girevole e gratinare la minestra con la funzione grill „Riscaldamento superiore“ per ca. 10 minuti. Utilizzare, se possibile, il supporto per grill ⑨.

Minestra di lenticchie**Ingredienti:**

200 g di lenticchie secche
50 g di speck
125 g di pancetta di maiale
1 mazzetto di erbe aromatiche per
minestra (prezzemolo, sedano, ecc.)
500 ml di acqua:
1 foglia di alloro
250 g di patate
2 salsicce affumicate
Spezie: sale, pepe, aceto, zucchero

Preparazione:

fare ammorbidire le lenticchie in acqua
abbondante per una notte.
Pulire e lavare le erbe aromatiche, tri-
tandole finemente. Tagliare a dadini la
carne e lo speck. Versare le lenticchie
sgocciolate, insieme a 500 ml di acqua, la
carne, la pancetta, le erbe aromatiche e
la foglia di alloro in una ciotola idonea
per il forno a microonde.
Incoperchiare e cuocere a 600 Watt per
10-12 minuti. Nel frattempo, sbucciare,
lavare e tagliare a dadini le patate, e
affettare le salsicce. Aggiungere le patate
a pezzetti e le fette di salsiccia alla mine-
stra, mescolando bene. Incoperchiare e
cuocere a 500 Watt per ca. 18 minuti.
Insaporire infine con le spezie.

Cavolfiore con gratin al formaggio**Ingredienti:**

500 g di cavolfiore puliti
250 ml di acqua
sale
1 cucchiaino di amido da cucina
2 albumi
2 tuorli
1 bicchiere di panna (200 ml)
2 cucchiaini di erba cipollina,
1 presa di pepe di Cayenna
150 g di prosciutto crudo (magro)
50 g di Emmentaler grattugiato

Preparazione:

tagliare il cavolfiore in mazzetti e met-
terlo in una ciotola idonea per il forno a
microonde, insieme a 250 ml di acqua e
sale. Incoperchiare e cuocere a piena
potenza di 800 Watt per ca. 5 minuti.
Infine, colare il brodo e raccoglierlo.
Versare quindi l'amido da cucina nella
panna e aggiungerlo al brodo. Fare bol-
lire a piena potenza di 800 Watt per ca.
2 - 3 minuti, mescolando più volte.
Aggiungere il tuorlo, l'erba cipollina e
il pepe di Cayenna, montare a neve
l'albume e incorporarlo delicatamente.
Collocare ora il cavolfiore e il prosciutto
(in strisce) in un vassoio piatto, versarvi
su la salsa e cospargere con formaggio.
Con il grill/combi 1 cuocere e gratinare
alla potenza di 500 Watt per 18-22 minuti.
Utilizzare, se possibile, il supporto per grill

⑨.

KH 1166

Sformato di maccheroni e carne tritata con broccoli**Ingredienti:**

150 g di maccheroni, 500 ml di acqua
 1 cucchiaino di sale, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio
 20 g di burro, 300 g di carne tritata mista
 1 pacco di passata di pomodoro con erbe (350 g)
 400 g di broccoli, 4 cucchiaini di acqua
 1 bicchiere di panna da cucina (200 g)
 150 g di fette di Gouda semistagionato
 Spezie: sale, pepe

Preparazione:

riempire una ciotola idonea con 500 ml di acqua e 1 cucchiaino di sale e inserirla coperta nel forno, impostando il forno a piena potenza di 800 Watt e portando a ebollizione in ca. 10 minuti. Aggiungere quindi i maccheroni e cuocere altri 5 minuti a 600 Watt e altri 3-5 minuti a 300 Watt. Infine, versare in un colino e fare sgocciolare. Quindi far rosolare per 4-5 minuti a 600 Watt la cipolla e l'aglio con il burro in una ciotola idonea per il forno a microonde. Aggiungere la carne tritata e la purea di pomodoro, e fare cuocere il tutto per altri 8-10 minuti a 600 Watt. Aggiungere 3/4 di bicchiere di panna da cucina e insaporire con sale e pepe. Lavare e pulire i broccoli e metterli in una ciotola idonea per il forno a microonde, insieme a 4 ml di acqua. Incoperchiare e cuocere a 800 Watt per ca. 5 minuti, lasciando infine sgocciolare. Versare i maccheroni, le verdure e la salsa con la carne tritata in una teglia e mescolare. Distribuire il restante 1/4 di panna sulla superficie e ricoprire tutto con le fette di formaggio.

Con il grill/ combi 1 cuocere e gratinare a potenza 500 Watt per 16-18 minuti. Utilizzare, se possibile, il supporto per grill ⑨.

Filetto di maiale con prataioli e salsa piccante alla paprika**Ingredienti:**

4 filetti di maiale di circa 150 g ognuno
 350 g di prataioli bianchi
 150 g di lardo a dadini
 2 bicchieri di panna (400 ml)
 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
 Spezie: sale, pepe, paprika

Preparazione:

insaporire i filetti di maiale e collocarli in una teglia piatta. Pulire i funghi, dividerli a metà e aggiungerli ai filetti insieme al lardo nella teglia.
 In una ciotola idonea per il forno a microonde, mescolare la panna, il concentrato di pomodoro e la paprika, facendo sobbollire per circa 5-6 minuti a 600 Watt.
 Infine, aggiungere questa salsa ai filetti. Con il grill/combi 2 cuocere e gratinare a potenza 300 Watt per 20-22 minuti.

Patate gratinate**Ingredienti:**

1000 g di patate
Olio o burro (per oliare la teglia)
2 cucchiaini di panatura
1 bicchiere di panna (200 ml)
50 g di Emmental grattugiato
Burro (in fiocchetti)
Spezie: sale, pepe

Preparazione:

affettare sottilmente le patate, dopo averle sbucciate e lavate, e insaporirle con sale e pepe. Oliare una teglia, disporvi le patate affettate e ricoprirle con la panna.
Quindi, cospargerle di formaggio e panatura e guarnire infine con i fiocchetti di burro.
Con il grill/combi 1 cuocere e gratinare a potenza 500 Watt per 20 minuti. Utilizzare, se possibile, il supporto per grill ⑨.

Fricassee di pollo**Ingredienti:**

1 pollo (ca. 1000 g)
300 g di prataioli
500 g di asparagi
250 ml di brodo di carne istantaneo
100 ml di panna
2 pacchetti di salsa chiara (istantanea)
1 cucchiaino di vino bianco
Spezie: sale, pepe, noce moscata

Preparazione:

spruzzare di sale il pollo e collocarlo in una ciotola idonea per il forno a microonde con coperchio.
Cuocere a 800 Watt per ca. 16 -18 minuti.
Pulire e dividere a metà i funghi, sbucciare gli asparagi e tagliarli in pezzi di 2 - 3 cm di lunghezza. Eliminare la pelle e le ossa del pollo e tagliare la carne a bocconcini.
Versare il brodo di carne, la carne di pollo, gli asparagi e i funghi in una ciotola idonea per il forno a microonde. Incoperchiare e riscaldare a 600 Watt per circa 13-15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere quindi la panna e la salsa in polvere e fare cuocere a 600 Watt per altri 5-6 minuti circa. Insaporire infine con vino bianco, sale, pepe e noce moscata.

KH 1166

Polletto in verde**Ingredienti:**

400 g di filetto di pollo
1 zuccina piccola
1 peperone verde piccolo
125 ml di brodo di carne istantaneo
200 g di porri
150 g di cavolo rapa
150 g di gambi di sedano
2 cucchiaini di panna fresca
50 g di formaggio fresco alle erbe

Preparazione:

pulire e lavare le verdure. Tagliare i porri ad anelli, affettare sottilmente cavolo rapa e sedano. Fare rosolare in un tegame idoneo per il forno a microonde con coperchio a 600 Watt per circa 6-8 minuti. Affettare finemente il filetto di pollo, tagliare a metà le zucchine e tagliare a dadini i peperoni, aggiungerli, insieme al brodo di pollo, agli altri ingredienti nel tegame. Incoperchiare e riscaldare a 600 Watt per circa 12-15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Infine, aggiungere la panna fresca e il formaggio fresco alle erbe.

Canederli di pane o allo speck**Ingredienti per 4 canederli:**

4 panini di farina di frumento
1/2 cucchiaino di sale
150 ml di latte
40 g di burro
3 uova
2 -3 cucchiaini di panatura
2-3 cucchiaini di prezzemolo tritato
30 g pancetta a dadini
(per canederli alla pancetta)

Preparazione:

tagliare i panini a piccoli pezzi e cospargerli di sale. Riscaldare il latte in un tegame idoneo per il forno a microonde (a 800 Watt per ca. 2-4 minuti), versarlo infine sui panini e far riposare per ca. 15 minuti.

Montare a neve il burro e le uova, aggiungere i panini ammorbiditi insieme al pangrattato e al prezzemolo, e impastare tutto fino a ottenere un impasto omogeneo (Avvertenza: per i canederli allo speck, aggiungere il prosciutto di speck a dadini).

Inumidirsi le mani e formare 4 grandi canederli di uguale grandezza, che dovranno essere infine immersi per breve tempo in acqua fredda. Incoperchiare cuocere a 500 Watt per ca. 6-8 minuti, quindi servire.

Salsa chiara

Ingredienti:

40 g di farina
30 g di burro
250 ml di brodo istantaneo
250 ml di latte
Spezie: sale, pepe bianco, zucchero

Preparazione:

aggiungere la farina, il burro, il brodo bollente e il latte in un tegame idoneo per il forno a microonde, mescolare bene e cuocere a piena potenza di 800 Watt in ca. 4-5 minuti, mescolando vigorosamente di tanto in tanto. Poi cuocere a soli 300 Watt per altri 4-5 minuti circa. Rimescolare bene nuovamente e insaporire con le spezie.

Salsa alla vaniglia

Ingredienti:

250 ml di latte
polpa di 1/2 baccello di vaniglia
1 bicchiere di panna (250 ml)
2 cucchiaini di amido da cucina
3 cucchiaini di zucchero
1 tuorlo

Preparazione:

mescolare il latte, la polpa del baccello di vaniglia, la panna, l'amido da cucina e lo zucchero in un tegame idoneo per il forno a microonde. Fare cuocere a 800 Watt per ca. 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Mescolare bene la salsa pronta e legarla con il tuorlo.

Riso al latte

Ingredienti:

250 g di riso per dolci
1 litro di latte
1 cucchiaino di burro
40 g di zucchero, cannella e zucchero
(per decorazione) o composta di frutta

Spezia: sale

Preparazione:

versare il riso per dolci, il latte, una presa di sale, il burro e lo zucchero in un grande tegame idoneo per il forno a microonde. Portare a ebollizione in circa 10-12 minuti a piena potenza a 800 Watt, quindi girare e far cuocere a soli 100 Watt ca. 20-22 minuti. Lasciare a riposo ancora qualche minuto, infine mescolare e cospargere, in base ai gusti personali, con cannella e zucchero oppure aggiungere composta di frutta.

KH 1166

Composta di frutti rossi (con fragole e lamponi)

Ingredienti:

250 g di fragole surgelate
250 g di lamponi surgelati
1 pacchetto di zucchero vanigliato
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di amido da cucina

Preparazione:

mescolare prima l'amido da cucina insieme a 3 cucchiaini di acqua. Versare i frutti in un tegame idoneo per il forno a microonde provvisto di coperchio. Quindi, scongelare e fare riscaldare a piena potenza di 800 Watt per ca. 6 - 8 minuti. Dopo di ciò, schiacciare i frutti e aggiungere lo zucchero vanigliato, lo zucchero e l'amido da cucina mescolato. Mescolare bene e incoperchiare, terminando la cottura a 600 Watt per ca. 6-8 minuti. Versare infine la composta in coppette da dessert e fare raffreddare bene.

❶ Servire la composta con la salsa alla vaniglia descritta precedentemente ...

Buon appetito!

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi. Integrare queste proposte di ricette con i propri valori personali desunti dall'esperienza. Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

Indice delle parole chiave

Antipasti 17, 18
Avvio rapido 5, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22
Bevande 9, 17, 18
Bistecche di tacchino 29
Burro 25, 26, 28, 30, 32, 33, 34, 35
Cavolfiore 27, 31
Cosce di pollo 28, 29
Cotolette di coppa 29
Cottura nel forno a microonde 14
Dati tecnici 5
Distanza minima 6
Fette di salsiccia 25, 31
Filetto di pesce 28
Formaggio 25, 30, 31, 32, 33, 34
Fragole 25, 36
Funghi 26, 28, 30, 32, 33
Funzione di memoria 15
Funzione di risparmio energetico 22
Funzione grill 16, 19, 20, 28, 29, 30
Garanzia & assistenza 23
Impostazione dell'ora 12
Livello di potenza 14, 16, 17, 20, 21
Maiale 17, 18, 31, 32
Manzo 17, 18
Menu automatico 7, 17
Minestra di cipolle 30
Pane 24, 30, 34
Panini 19, 24, 28, 29, 34
Pasta 27, 30
Patate 7, 9, 18, 27, 31, 33
Patate al sale 27
Patate gratinate 33
Pesce 18, 20, 21, 25, 28
Piatto grill girevole 5, 12, 13, 23, 28, 30
Piselli 27
Pizza 18, 19, 30
Pollame 17, 18, 20, 21, 25, 28
Polpette 11, 19, 28, 29
Potenza 5, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 24, 27, 28, 31, 32, 33, 35, 36
Preimpostazioni 5, 16
Procedimento di cottura 13, 14, 15, 17, 20, 21, 22
Procedimento di cottura Grill/Combi 20
Proposte di ricette 30, 36
Protezione bambini 5, 12, 14, 15, 17, 21
Pulizia 9, 22, 23
Raggi a microonde 9
Riscaldamento automatico 20
Riso 27, 35
Salsiccia 17, 18, 21, 25, 31
Scongelo in base al peso 5, 20
Scongelo in base al tempo 5, 21
Smaltimento 23
Spiedini 28, 29
Spinaci 26, 28
Stoviglie di cottura 11, 12
Tempi di riposo 26
Tempo di cottura 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 25, 27, 28
Timer di cottura 5, 12, 13
Torta alla panna 24
Trote 29

KH 1166

Μικροκύματα με γκριλ KH 1166	Σελίδα
Εισαγωγή	41
Σκοπός χρήσης	41
Σύνολο αποστολής	41
Περιγραφές εξαρτημάτων	41
Πλήκτρα/ Ρυθμιστής του πεδίου χειρισμού	41
Τεχνικά δεδομένα	42
Ασφάλεια	42
Μέτρα ασφαλείας για την αποφυγή μιας πιθανής υπερβολικής επαφής με την ενέργεια των μικροκυμάτων	42
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	42
Υποδείξεις γείωσης /σωστή εγκατάσταση	46
Βλάβες ραδιοπαρεμβολών σε άλλες συσκευές	47
Τοποθέτηση συσκευής	47
Πριν ξεκινήσετε	48
Βασικές αρχές κατά το μαγείρεμα στα μικροκύματα	48
Χρήση ενδεικνυόμενων συσκευών μαγειρέματος	48
Περιγραφή των λειτουργιών	49
Ρύθμιση ρολογιού	49
Ρύθμιση χρονοδιακόπτη	50
Λειτουργία	50
Μαγείρεμα στα μικροκύματα	51
Γρήγορη εκκίνηση	52
Λειτουργία μνήμης	52
Επιλογή προ-ρυθμίσεων	53
Μενού αυτόματου	54
Διαδικασία μαγειρέματος -γκριλ/ Kombi	57
Απόψυξη σύμφωνα με το βάρος	58
Απόψυξη σύμφωνα με το χρόνο	59
Λειτουργίες ερωτήσεων	59
Ασφάλεια για παιδιά	59
Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας	60
Λειτουργία ήχου σήματος	60
Καθαρισμός και φροντίδα	61

KH 1166

Απομάκρυνση	62
Εγγύηση & Σέρβις	62
Εισαγωγέας	62
Υποδείξεις	62
Κατάψυξη και απόψυξη – έτσι γίνεται...	62
Μαγείρεμα – έτσι γίνεται...	64
Γκριλ – έτσι γίνεται...	67
Προτάσεις συνταγών	69
Πίτσα	69
Κρεμμυδόσουπα με επικάλυψη τυριού	70
Σούπα φακές στην κατσαρόλα	70
Κουνουπίδι με τυρί	71
Μακαρόνια με κιμά και μπρόκολα	71
Χοιρινό φιλέτο με μανιτάρια σε πικάντικη σάλτσα πιπεριάς	72
Πατάτες ογκρατέν	72
Φρικασέ κοτόπουλου	73
Κοτόπουλο στην κατσαρόλα με λαχανικά	73
Μπουκιές ψίχας ψωμιού ή μπέικον	74
Ανοιχτόχρωμη σάλτσα	74
Σως βανίλιας	74
Ρυζόγαλο	75
Επιδόρπιο (με φράουλες και σμέουρα)	75
Ευρετήριο	76

Διαβάστε το εγχειρίδιο χειρισμού πριν από την πρώτη χρήση προσεκτικά και φυλάξτε το για μια μελλοντική χρήση. Παραδώστε το εγχειρίδιο σε όποιον παραδοθεί στη συνέχεια η συσκευή.

Μικροκύματα με γκριλ KH 1166

Εισαγωγή

Σκοπός χρήσης

Αυτή η συσκευή προβλέπεται για το ζέσταμα και την ετοιμασία τροφίμων σύμφωνα με τους περιγραφόμενους τρόπους διαδικασίας. Κάθε αλλαγή της συσκευής ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς και κρύβει σημαντικούς κινδύνους ατυχημάτων. Για βλάβες από χρήση μη σύμφωνη με τους κανονισμούς ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

Λεζάντα

- ⚠ Προσοχή! Προειδοποιήσεις από τραυματισμούς και βλάβες στη συσκευή.
- ⚠ Κίνδυνος! Προειδοποίηση από ηλεκτροπληξία!
- ℹ Υπόδειξη! Υποδείξεις και συμβουλές για τη μεταχείριση των μικροκυμάτων.

Σύνολο αποστολής

- ⚠ Προσοχή! Οι πλαστικές σακούλες μπορούν να είναι επικίνδυνες. Για την αποφυγή κινδύνου πνιγμού φυλάτε αυτή τη σακούλα μακριά από μωρά και μικρά παιδιά.

Παρακαλούμε ελέγξτε πριν από τη θέση σε λειτουργία το σύνολο αποστολής για την πληρότητα και ενδεχόμενες ορατές φθορές

- 1 Συσκευή μικροκυμάτων, μοντέλο KH 1166
- 1 Περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ
- 1 Μεταλλικό στήριγμα για λειτουργία γκριλ
- 1 Εγχειρίδιο χειρισμού
- 1 Βιβλίο εγγύησης

Περιγραφές εξαρτημάτων

- ① Περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ
- ② Άνοιγμα αερισμού
- ③ Ένδειξη LED
- ④ Πεδίο χειρισμού
- ⑤ Περιστρεφόμενο πιάτο
- ⑥ Άνοιγμα θύρας
- ⑦ Ασφάλιση θύρας ασφαλείας
- ⑧ Παράθυρο οπτικής επαφής
- ⑨ Μεταλλικό στήριγμα για λειτουργία γκριλ

Πλήκτρα/ Ρυθμιστής του πεδίου χειρισμού

- ⑩ Πεδίο πλήκτρων για έντεκα προ-προγραμματισμένες λειτουργίες μαγειρέματος (Auto Cook)
- ⑪ Πλήκτρο Ξεπάγωμα σύμφωνα με το βάρος
- ⑫ Πλήκτρο Ξεπάγωμα σύμφωνα με το χρόνο
- ⑬ Πλήκτρο Γκριλ/ Kombi
- ⑭ Πλήκτρο Ρολόι/Χρονοδιακόπτης
- ⑮ Πλήκτρο Διαγραφή/ Σταμάτημα/ Ασφάλεια παιδιών
- ⑯ Πλήκτρο Εκκίνησης/ Γρήγορης εκκίνησης
- ⑰ Πλήκτρο Γκριλ
- ⑱ Πλήκτρο Μικροκύματα
- ⑲ Πλήκτρο Μνήμης
- ⑳ Πλήκτρο Προρυθμίσεις

KH 1166



Αυτό το σύμβολο στα μικροκύματα σας προειδοποιεί για κίνδυνο εγκαύματος.

Τεχνικά δεδομένα

Ονομαστική τάση:	230 V ~ 50 Hz
Ονομαστική ισχύς:	1300 W
Μέγιστη απόδοση μικροκυμάτων:	800 W
Μέγιστη κατανάλωση ισχύος	
Γκριλ:	1350 W
Όγκος εσωτερικού χώρου:	περίπου 20 l

Ασφάλεια

Μέτρα ασφαλείας για την αποφυγή μιας πιθανής υπερβολικής επαφής με την ενέργεια των μικροκυμάτων

- Μην προσπαθείτε να λειτουργείτε τη συσκευή με ανοιχτή θύρα διότι η λειτουργία σε ανοιχτή θύρα μπορεί να οδηγήσει σε επαφή με μια βλαβερή δόση ακτινοβολίας μικροκυμάτων. Έτσι είναι σημαντικό να μην χαλάσετε τις ασφαλίσεις προστασίας ή να τις μεταχειριστείτε με βία.
- Μην σφίγγετε τίποτα μεταξύ του μπροστινού τμήματος της συσκευής και της θύρας και φροντίστε ώστε να μην μαζεύονται ακαθαρσίες ή κομμάτια καθαριστικών μέσων στις επιφάνειες στεγανοποίησης.

⚠ Συντήρηση: Μην λειτουργείτε τα μικροκύματα όταν έχουν βλάβη. Κυρίως είναι σημαντικό η θύρα της συσκευής να κλείνει καλά και να μην έχουν προκληθεί βλάβες:

- στη θύρα (συστροφή),

- στους μεντεσέδες και τις ασφαλίσεις (σπασμένες ή χαλαρές),
- στεγανοποιήσεις θυρών και επιφανειών στεγανοποίησης
- Η συσκευή πρέπει να ρυθμιστεί εκ νέου ή να επισκευαστεί μόνο από την αντίστοιχη υπηρεσία του σέρβις ή από αντίστοιχα εκπαιδευμένο προσωπικό.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών πρέπει για την ασφάλεια να τηρηθούν τα βασικά μέτρα ασφαλείας ως ακολούθως:

⚠ Κίνδυνος: Για να μειωθεί ο κίνδυνος εγκαυμάτων, ηλεκτροπληξίας, πυρκαγιάς, τραυματισμών ή υπερβολικής επαφής με ακτινοβολία μικροκυμάτων:

Διαβάστε πριν από τη χρήση της συσκευής όλες τις υποδείξεις.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για την σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση σύμφωνα με την περιγραφή σε αυτό το εγχειρίδιο. Μην χρησιμοποιείτε σε αυτή τη συσκευή ερεθιστικά χημικά ή ατμούς. Αυτά τα μικροκύματα έχουν κατασκευαστεί ειδικά για το ζέσταμα, το μαγείρεμα, το ψήσιμο, ή το στέγνωμα τροφίμων. Δεν έχουν σχεδιαστεί για μια χρήση στο πεδίο της βιομηχανίας ή στο εργαστηριακό πεδίο.
- Μην λειτουργείτε τα μικροκύματα όταν αυτά είναι άδεια.

- Μην λειτουργείτε αυτή τη συσκευή όταν παρουσιάζει φθορές στο καλώδιο ή το βύσμα, όταν δεν δουλεύει σωστά ή εάν έχει βλάβη ή έχει πέσει κάτω. Το ελαττωματικό καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα πρέπει να αντικατασταθούν μόνο από τον κατασκευαστή ή αντιστοίχως εξειδικευμένο προσωπικό.
- Τοποθετείστε έτσι τα μικροκύματα ώστε να υπάρχει μια ελάχιστη απόσταση 20 εκ. από τοίχους ή ντουλάπια. Διατηρείτε πάντα τα ανοίγματα αερισμού ελεύθερα. Τα μικροκύματα δεν έχουν σχεδιαστεί για την τοποθέτηση σε ντουλάπια κουζίνας.
- Για τη σύνδεση των μικροκυμάτων χρησιμοποιήστε μια υποδοχή 230V, 50Hz, με μια ασφάλεια 16 A. Προτείνεται η ξεχωριστή παροχή κυκλώματος ρεύματος των μικροκυμάτων.
- Όταν δεν είστε σίγουροι για το πως πρέπει να συνδέσετε τα μικροκύματα, συμβουλευτείτε έναν ειδικό.
- Τα μικροκύματα δεν επιτρέπεται να τοποθετηθούν σε σημεία με υψηλή υγρασία αέρα ή εκεί όπου συγκεντρώνεται υγρασία.
- Ποτέ μην αφήνετε τα μικροκύματα χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνετε τρόφιμα σε πλαστικές ή χάρτινες συσκευασίες.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά κοντά στα μικροκύματα ή στα ανοίγματα αερισμού.
- Απομακρύνετε όλες τις μεταλλικές ασφαλίσεις των συσκευασιών των τροφίμων τα οποία θέλετε να ζεστάνετε. Κίνδυνος πυρκαγιάς!
- Για τη δημιουργία ποπ-κόρν χρησιμοποιείτε μόνο ειδικές σακκούλες ποπ-κόρν για μικροκύματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τα μικροκύματα για την αποθήκευση τροφίμων ή άλλων ειδών.
- Ελέγχετε τον προγραμματισμό αφού έχετε ξεκινήσει τα μικροκύματα.
- Σε καμία περίπτωση μην απομακρύνετε την επικάλυψη μικροκυμάτων.
- Ποτέ μην ρίχνετε υγρά στα ανοίγματα αερισμού ή στις κλειδαριές θυρών ασφαλείας. Εάν ωστόσο φτάσει υγρό μέσα, απενεργοποιείτε αμέσως τα μικροκύματα και τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα. Δώστε τα μικροκύματα για έλεγχο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Ποτέ μην εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα αερισμού ή στις κλειδαριές θυρών ασφαλείας.
- Η λυχνία στο εσωτερικό των μικροκυμάτων πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Να είστε προσεκτικοί κατά το ζέσταμα υγρών. Χρησιμοποιείτε μόνο ανοιχτά δοχεία έτσι ώστε να εκφεύγουν φυσαλλίδες αέρα που ενδεχομένως δημιουργούνται.
- Για την αποφυγή ξαφνικού ζεματίσματος:
 - Πριν από το ζέσταμα ανακατεύετε το υγρό.
 - Τοποθετείτε εάν είναι δυνατό μια γυάλινη ράβδο μέσα στο υγρό, όσο αυτό ζεσταίνεται.

KH 1166

- Αφήστε το υγρό μέσα στα μικροκύματα μετά το ζέσταμα για 20 δευτερόλεπτα ώστε να αποφύγετε μη αναμενόμενο ζεμάτισμα.
- Τρυπάτε τη φλούδα από πατάτες, λουκάνικα ή παρόμοια. Σε άλλη περίπτωση ίσως εκραγούν.
- Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη θύρα μικροκυμάτων, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Κίνδυνος εγκαύματος!
- Μην αγγίζετε ποτέ τη θύρα μικροκυμάτων, την επικάλυψη τους, τα ανοίγματα αερισμού, εξαρτήματα ή σκεύη αμέσως μετά τη διαδικασία ψησίματος, μενού συνδυασμού ή αυτόματου μενού. Τα τμήματα καίνε πάρα πολύ. Αφήνετε τα τμήματα να κρυώνουν πριν από τον καθαρισμό.
- Εξηγείτε στα παιδιά τη σωστή μεταχείριση των μικροκυμάτων και διευκρινίστε για ενδεχόμενους κινδύνους.
- Μην σκύβετε επάνω στη θύρα μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε τα μικροκύματα σαν παιχνίδι.
- Μην κάνετε μετατροπές στα μικροκύματα.
- Μην κινείτε τα μικροκύματα όσο αυτά είναι σε λειτουργία.
- Σε δοχεία που ζεσταίνονται πάρα πολύ τοποθετείτε πάντα ένα πιάτο με αντοχή στην υψηλή θερμοκρασία, όπως π.χ. από πορσελάνη. Το περιστρεφόμενο πιάτο του γκριλ μπορεί να καταστραφεί.
- Ποτέ μην υπερβαίνετε τους δοθέντες από τον κατασκευαστή χρόνους μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, τα οποία αντανakλούν μικροκύματα και οδηγούν σε δημιουργία σπινθήρων. Μην τοποθετείτε κονσέρβες στα μικροκύματα.
- Λειτουργείτε τα μικροκύματα μόνο όταν το περιστρεφόμενο πιάτο έχει τοποθετηθεί.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στα μικροκύματα όσο αυτά είναι σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε πλαστικά δοχεία αμέσως μετά από μια διαδικασία ψησίματος, μενού συνδυασμού ή αυτόματου μενού στα μικροκύματα. Το πλαστικό μπορεί να λιώσει.
- Στη θύρα μικροκυμάτων ή στην επικάλυψη μπορεί να δημιουργηθούν σταγόνες. Αυτό είναι φυσικό και όχι ένδειξη ελαττωματικής λειτουργίας των μικροκυμάτων.
- Προσέξτε ώστε το βύσμα να είναι πάντα προσβάσιμο ώστε να μπορείτε, σε περίπτωση ανάγκης, να το αποσυνδέετε από το δίκτυο ρεύματος.
- Μην τοποθετείτε τα μικροκύματα κοντά σε άλλες συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα όπως π.χ. κοντά σε ένα φούρνο.
- Καθαρίζετε τα μικροκύματα μετά το ζέσταμα επιμελώς, από τρόφιμα με λίπη, κυρίως όταν αυτά δεν είχαν σκεπαστεί. Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά πριν την καθαρίσετε. Στα θερμαντικά στοιχεία του γκριλ, δεν επιτρέπεται να υπάρχουν υπολείμματα όπως π.χ. λίπος. Αυτό θα μπορούσε να υπερθερμανθεί και αναφλεχθεί.

- Μην κάνετε απόψυξη παγωμένου λίπους ή λαδιού στα μικροκύματα. Το λίπος ή το λάδι μπορούν να αναφλεχθούν.
- Άτομα τα οποία έχουν βηματοδότη, πρέπει να πληροφορηθούν από τον γιατρό τους για πιθανούς κινδύνους, πριν από τη θέση σε λειτουργία της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο δικτύου να κρέμεται πάνω από το τραπέζι ή τον πάγκο εργασίας. Τα παιδιά μπορεί να το τραβήξουν.
- Κρατάτε το καλώδιο δικτύου μακριά από πηγές θερμότητας. Μην το φέρνετε μπροστά από τη θύρα μικροκυμάτων. Η θερμότητα μπορεί να καταστρέψει το καλώδιο.
- Ανοίγετε δοχεία, σακκούλες ποπ-κόρν κλπ. μετά το ζέσταμα πάντα έτσι ώστε το άνοιγμα να δείχνει μακριά από το σώμα σας. Ο εξερχόμενος ατμός μπορεί να οδηγήσει σε ζεμάτισμα.
- Ποτέ μην στέκεστε απευθείας μπροστά από τα μικροκύματα, όταν ανοίγετε τη θύρα. Ο εξερχόμενος ατμός μπορεί να οδηγήσει σε ζεμάτισμα.

- ⚠ Κίνδυνος:** Αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τα μικροκύματα χωρίς επιτήρηση μόνο όταν αυτά έχουν λάβει τις σχετικές υποδείξεις. Τα παιδιά πρέπει να καταλαβαίνουν τους κινδύνους σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης.
- Για την ελαχιστοποίηση των κινδύνων πυρκαγιάς στα μικροκύματα: Όταν ζεσταίνετε τρόφιμα τα οποία βρίσκονται σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, θα κοιτάζετε συνεχώς τα μικροκύματα διότι αυτά τα υλικά μπορεί ενδεχομένως να αναφλεγούν.
 - Απομακρύνετε συσφίξεις ασφαλείας με σύρμα από χάρτινες ή πλαστικές σακκούλες, πριν τις τοποθετήσετε μέσα στα μικροκύματα.
 - Εάν καταλάβετε ότι υπάρχει καπνός, απενεργοποιήστε τη συσκευή ή τραβήξτε το βύσμα και κρατήστε τη θύρα κλειστή, ώστε να καταπνίξετε ενδεχόμενες φλόγες.
 - Μην χρησιμοποιείτε το εσωτερικό των μικροκυμάτων για τη φύλαξη. Μην αφήνετε χάρτινα είδη, σκεύη μαγειρέματος ή τρόφιμα μέσα στα μικροκύματα, όταν αυτά δεν χρησιμοποιούνται.

⚠ Προσοχή: Υγρά και άλλα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να ζεσταθούν σε δοχεία αεροστεγώς κλεισμένα διότι αυτά εκρήγνυνται και μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στη συσκευή.

KH 1166

Κατά το ζέσταμα υγρών στα μικροκύματα ίσως υπάρξει χρονικά επιβραδυνόμενο ξεχειλίσμα όταν το υγρό βράζει. Για το λόγο αυτό να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε το δοχείο.

- Μην τηγανίζετε στα μικροκύματα . Το καυτό λάδι μπορεί να προκαλέσει βλάβη σε τμήματα της συσκευής και σε σκεύη και επίσης να προκαλέσει εγκαύματα.
- Αυγά σε μπολ και σφιχτά αυγά δεν επιτρέπεται να ζεσταίνονται στα μικροκύματα, διότι αυτά μπορούν να εκραγούν μετά τον τερματισμό του ζεστάματος μέσα στα μικροκύματα. Τρυπήστε πριν από το μαγείρεμα τα τρόφιμα με χονδρή φλούδα όπως τις πατάτες, τις ολόκληρες κολοκύθες, τα μήλα και τα κάστανα. Το περιεχόμενο στα μπιμπερό και στα ποτηράκια για μωρά πρέπει να ανακατεύεται.

⚠ Κίνδυνος: Ελέγξτε πριν από την κατανάλωση τη θερμοκρασία, ώστε να αποφεύγετε σε μωρά επικίνδυνα για την υγεία εγκαύματα. Σκεύη κουζίνας μπορεί να είναι καυτά από την θερμότητα που εκπέμπεται από τις τροφές, έτσι ώστε να πρέπει ενδεχομένως να τα πιάνετε μόνο με πανιά για σκεύη. Τα σκεύη μαγειρέματος πρέπει για το λόγο αυτό να ελέγχονται για το εάν είναι κατάλληλα για μικροκύματα.

⚠ Κίνδυνος: Οι ακτίνες μικροκυμάτων είναι επικίνδυνες! Οι εργασίες συντήρησης ή επισκευών σε συσκευές στις οποίες απομακρύνονται οι επικαλύψεις που προστατεύουν από επαφή με ακτινοβολία μικροκυμάτων, πρέπει να διεξάγονται μόνο από εκπαιδευμένο ειδικό προσωπικό.

⚠ Κίνδυνος: Η ελλιπής καθαριότητα της συσκευής μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε καταστροφή της επιφάνειας, κάτι που σχετικά με εσάς επηρεάζει τη διάρκεια χρήσης και πιθανώς να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις.

Υποδείξεις γείωσης /ωστή εγκατάσταση

Η παρούσα συσκευή πρέπει να έχει γειωθεί. Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές γειωμένη υποδοχή. Προτείνεται η χρήση ενός κυκλώματος ρεύματος το οποίο θα τροφοδοτεί μόνο τα μικροκύματα.

⚠ Κίνδυνος: Η ακατάλληλη μεταχείριση του βύσματος γείωσης μπορεί να κρύβει τον κίνδυνο μιας ηλεκτροπληξίας.

❗ Υπόδειξη: Εάν έχετε ερωτήσεις για τη γείωση ή τις υποδείξεις σχετικά με τα ηλεκτρικά, ρωτήστε έναν ειδικό ηλεκτρολόγο ή συντηρητή.

Ούτε ο κατασκευαστής ούτε ο έμπορος μπορούν να αναλάβουν την ευθύνη για μια βλάβη των μικροκυμάτων ή για βλάβες ατόμων, οι οποίες προέρχονται από μη τήρηση των υποδείξεων διαδικασιών για την ηλεκτρική σύνδεση.

Βλάβες ραδιοπαρεμβολών σε άλλες συσκευές

Η λειτουργία των μικροκυμάτων μπορεί να προκαλέσει βλάβες στο ραδιόφωνο, την τηλεόραση ή σε παρόμοιες συσκευές. Στην περίπτωση που εμφανιστούν τέτοιες παρεμβολές, μπορείτε να τις μειώσετε ή να τις εξαφανίσετε με τη βοήθεια των ακόλουθων μέτρων:

- Καθαρίστε τη θύρα ή την επιφάνεια στεγανοποίησης των μικροκυμάτων.
- Ευθυγραμμίστε εκ νέου την κεραία λήψης του ραδιοφώνου ή της τηλεόρασης.
- Τοποθετήστε τα μικροκύματα σε ένα άλλο σημείο από αυτό που βρίσκεται ο δέκτης.
- Απομακρύνετε τα μικροκύματα από την δέκτη.
- Βάλτε τα μικροκύματα σε μια άλλη υποδοχή. Τα μικροκύματα και ο δέκτης πρέπει να καταλαμβάνουν διαφορετική πορεία κυκλώματος ρεύματος.

Τοποθέτηση συσκευής

- Επιλέξτε μια ίσια επιφάνεια η οποία αφήνει επαρκή απόσταση για τον αερισμό και εξαερισμό της συσκευής.

- Διατηρείτε απαραίτητα μεταξύ της συσκευής και των κοντινών τοίχων μια ελάχιστη απόσταση 20 εκ. Εξασφαλίστε ότι η θύρα των μικροκυμάτων ανοίγει ελεύθερα.
- Φροντίστε ώστε το βύσμα να είναι άνετα προσβάσιμο ώστε σε περίπτωση κινδύνων να το φτάνετε και να το τραβάτε χωρίς ιδιαίτερο κόπο.
- Πάνω από τα μικροκύματα διατηρείτε μια απόσταση το λιγότερο 20 εκ.
- Μην απομακρύνετε τα πόδια κάτω από τη συσκευή μικροκυμάτων.
- Μην μπλοκάρτε ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα. Σε άλλη περίπτωση ίσως δημιουργηθούν βλάβες στη συσκευή.
- Τοποθετείτε τη συσκευή το δυνατό μακριά από συσκευές ραδιοφώνου και τηλεόρασης. Η λειτουργία των μικροκυμάτων μπορεί να προκαλέσει παρεμβολές στη ραδιοφωνική ή τηλεοπτική λήψη.
- Συνδέστε τη συσκευή μέσω μιας πρότυπης οικιακής πρίζας. Προσέξτε ώστε η τάση και η συχνότητα να συμφωνούν με τα δεδομένα στο αυτοκόλλητο ονομαστικής απόδοσης.

⚠ Προσοχή: Μην τοποθετείτε τα μικροκύματα πάνω από ένα μάτι κουζίνας ή άλλη συσκευή που εκπέμπει υψηλές θερμοκρασίες. Μια τοποθέτηση σε ένα τέτοιο σημείο μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής και έτσι σε ακύρωση της εγγύησης.

KH 1166

- Απομακρύνετε το υλικό συσκευασίας και μια ενδεχομένως τοποθετημένη προστατευτική μεμβράνη επάνω στην επιφάνεια επικάλυψης.

i Υπόδειξη: Μην απομακρύνετε την ανοιχτή γκρι πλάκα κάλυψης μίκας η οποία έχει τοποθετηθεί για την προστασία των σωλήνων μαγνητικών πεδίων στο χώρο μαγειρέματος!

Πριν ξεκινήσετε

Βασικές αρχές κατά το μαγείρεμα στα μικροκύματα

- Κατανέμετε τα φαγητά έξυπνα.
- Τα χονδρότερα σημεία πρέπει να είναι κοντά στα άκρα.
- Προσέξτε τον χρόνο μαγειρέματος. Επιλέξτε τον συντομότερο δοθέντα χρόνο μαγειρέματος και μεγαλώστε τον εάν απαιτείται. Τρόφιμα που μαγειρεύονται για μεγάλο χρονικό διάστημα μπορεί να προκαλέσουν κάπνα ή να αναφλεχθούν.
- Προβλέπετε ειδικό κάλυμμα για τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στα μικροκύματα. Το κάλυμμα εμποδίζει πιτσίλισμα και συνεισφέρει επίσης στο να μαγειρεύονται τα τρόφιμα ομοιόμορφα.
- Γυρίστε τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια της ετοιμασίας στα μικροκύματα μια φορά, έτσι ώστε συνταγές όπως κοτόπουλου ή χάμπουργκερ να ψηθούν πιο γρήγορα.

- Τα μεγάλα κομμάτια τροφίμων όπως το ψητό πρέπει να τα γυρίσετε μια φορά.
- Ξανατοποθετήστε τα τμήματα τροφίμου όπως κεφτεδάκια μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος. Γυρίστε τα και τοποθετήστε τα μπαλάκια από τη μέση του σκεύους στις άκρες.

Χρήση ενδεικνυόμενων συσκευών μαγειρέματος

- Το ιδεώδες υλικό για έναν φούρνο μικροκυμάτων είναι διαπερατό από μικροκύματα, αφήνει δηλαδή την ενέργεια να περνά μέσα από το δοχείο ώστε να ζεστάνει τα τρόφιμα. Τα μικροκύματα δεν είναι σε θέση να διεισδύουν στο μέταλλο. Για το λόγο αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιηθούν μεταλλικά δοχεία και σκεύη.
- Κατά το ζέσταμα στα μικροκύματα μην χρησιμοποιείτε προϊόντα από χαρτί ανακύκλωσης. Αυτά ίσως περιέχουν μικροσκοπικά μεταλλικά θραύσματα τα οποία μπορούν να προκαλέσουν σπινθήρες και/ή πυρκαγιά.
- Προτείνονται τα στρογγυλά/ οβάλ σκεύη αντί των γωνιωδών/ μακριών διότι τα τρόφιμα μαγειρεύονται εύκολα στις άκρες. Ο παρακείμενος κατάλογος θεωρείται γενική βοήθεια για την επιλογή του σωστού σκεύους.

Σκεύος μαγειρέματος	Μικροκύματα	Γκριλ	Συνδυασμός
Γυαλί με αντοχή στην υψηλή θερμοκρασία	Nai	Nai	Nai
Γυαλί χωρίς αντοχή στην υψηλή θερμοκρασία	Όχι	Όχι	Όχι
Κεραμικό με αντοχή στην υψηλή θερμοκρασία	Nai	Nai	Nai
Πλαστικό σκεύος ενδεικνυόμενος για μικροκύματα	Nai	Όχι	Όχι
Χαρτί κουζίνας	Nai	Όχι	Όχι
Μεταλλική ταμπλέτα - /πλάκα	Όχι	Nai	Όχι
Μεταλλική βάση ⑨	Όχι	Nai	Όχι
Αλουμινόχαρτο & δοχείο μεμβράνης	Όχι	Nai	Όχι
Περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ ①	Nai	Nai	Nai

Περιγραφή των λειτουργιών

Ρύθμιση ρολογιού

Μόλις έχετε βάλει το βύσμα στην πρίζα, ανοίξετε τη θύρα των μικροκυμάτων μια φορά. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται “1:00”. Επίσης ακούγεται ένας ήχος σήματος και η συσκευή γυρίζει στη λειτουργία Standby.

1. Πατήστε μια φορά το πλήκτρο ⑭ “Ρολόι/ Χρονόμετρο” περίπου για 3 δευτερόλεπτα. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται η λειτουργία 24 ωρών με το “Hr 24”. Όταν θέλετε να αλλάξετε στη λειτουργία 12 ωρών, πατήστε το πλήκτρο ⑭ “Ρολόι/ Χρονόμετρο” άλλη μια φορά. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται η λειτουργία 12 ωρών με το “Hr 12”.
2. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤, ώστε να ρυθμίσετε τις ώρες.
3. Πατήστε τώρα το πλήκτρο ⑭ “Ρολόι/ Χρονόμετρο” και στην ένδειξη αναβοσβήνει η εισαγωγή λεπτών.
4. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤, ώστε να ρυθμίσετε τα λεπτά.
5. Πατήστε για τον τερματισμό το πλήκτρο ⑭ “Ρολόι/ Χρονόμετρο”.

① Υπόδειξη: Όταν πατάτε το πλήκτρο “Διαγραφή/Στοπ/Ασφάλεια για παιδιά” ⑮ η συσκευή γυρίζει αυτόματα πίσω στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby).

KH 1166

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

Τα μικροκύματα διαθέτουν έναν χρονοδιακόπτη, τον οποίο μπορείτε να ρυθμίσετε ανεξάρτητα από τη λειτουργία μικροκυμάτων.

1. Πατήστε το πλήκτρο ⑭ "Ρολόι/ Χρονόμετρο" όταν η συσκευή είναι στη λειτουργία Standby. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται το "0:00", η άνω κάτω τελεία αναβοσβήνει και το κόκκινο σύμβολο ρολογιού  ανάβει.
2. Ρυθμίστε τώρα με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ την ώρα.
Μπορείτε να διεξάγετε χρονικές ρυθμίσεις από 5 δευτερόλεπτα έως 95 λεπτά.
3. Πατήστε το πλήκτρο ⑮ "Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση". Ακούγεται ένας ήχος σήματος και ο χρόνος μετρά προς τα πίσω.

Μετά από 5 δευτερόλεπτα εμφανίζεται στην ένδειξη LED η ώρα και το κόκκινο σύμβολο ρολογιού  σβήνει.

Ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει ωστόσο να μετρά.

5 δευτερόλεπτα πριν από το πέρας του χρόνου εμφανίζονται πάλι το Χρονόμετρο και το κόκκινο σύμβολο ρολογιού .

Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να καλέσετε την τρέχουσα κατάσταση χρονόμετρου, πατώντας το πλήκτρο ⑭ "Ρολόι/ Χρονόμετρο".

Μόλις τερματιστεί ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένας ήχος σήματος για τόσο έως ότου πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Λειτουργία

Ασφάλιση θύρας ασφαλείας ⑦

Υ Πατήστε το άνοιγμα θύρας ⑥, για να ανοίξετε τη θύρα. Με άνοιγμα της θύρας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται η λειτουργία, το ρυθμισμένο πρόγραμμα ή η λειτουργία παραμένουν. Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται όταν κλειστεί η θύρα και πατηθεί το πλήκτρο "Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση" ⑮.

Περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ ①

Τοποθετείστε το περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ ① έτσι ώστε ο αξονίσκος στο μέσο των μικροκυμάτων να κουμπώνει ακριβώς στα κοιλώματα στην κάτω πλευρά του περιστρεφόμενου πιάτου γκριλ ①. Αφήνετε πάντα το περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ ① στη συσκευή κατά τη λειτουργία. Μέσω του περιστρεφόμενου πιάτου γκριλ ① εξασφαλίζεται μια ομοιόμορφη κατανομή ενέργειας και μικροκυμάτων.



Όταν τερματιστεί μια διαδικασία μικροκυμάτων (μαγείρεμα, ψήσιμο, ξεπάγωμα) ακούγεται ένας πενταπλός τόνος σήματος και στην οθόνη LED εμφανίζονται διαδοχικά τα "End" και "Hot".

Μαγείρεμα στα μικροκύματα

i Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία θέστε τη λειτουργία γκριλ "Κάτω θέρμανση" για 10 λεπτά στην υψηλότερη βαθμίδα: Πατήστε το πλήκτρο Γκριλ **17** τρεις φορές. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο για τη λειτουργία γκριλ "Κάτω θέρμανση" . Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **5** 10 λεπτά. Πατήστε το πλήκτρο "Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση" **16**. Εφόσον τα θερμαντικά στοιχεία έχουν λιπανθεί ελαφρώς, ίσως υπάρξει ελαφριά δημιουργία μυρωδιάς. Αυτή δεν είναι βλαβερή και κρατά για ελάχιστο χρόνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό. Ανοίξτε ένα παράθυρο.

Όταν θέλετε να χρησιμοποιείτε τις κλασσικές βασικές λειτουργίες των μικροκυμάτων (ζέσταμα, μαγείρεμα), πρέπει να επιλέξετε ξεχωριστά την απόδοση μικροκυμάτων και να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Για την επιλογή σας διατίθενται οκτώ βαθμίδες απόδοσης από 800 έως 100 Watt, με έναν μέγιστο χρόνο μαγειρέματος των 95 λεπτών.

1) Επιλογή απόδοσης

- Πατήστε το πλήκτρο **18** "Μικροκύματα" για την επιλογή της βαθμίδας απόδοσης αντίστοιχα συχνά.

- **1x** για 800 Watt απόδοση.
- **2x** για 700 Watt απόδοση.
- **3x** για 600 Watt απόδοση.
- **4x** για 500 Watt απόδοση.
- **5x** για 400 Watt απόδοση.
- **6x** για 300 Watt απόδοση.
- **7x** για 200 Watt απόδοση.
- **8x** για 100 Watt απόδοση.

Η απόδοση απεικονίζεται στην ένδειξη LED (π.χ. P 800 σε 800 Watt απόδοση (ισχύς)).

2) Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **5** για τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος.

Οι βαθμίδες για το χρόνο ρύθμισης του περιστρεφόμενου ρυθμιστή είναι ως ακολούθως:

- από 0 έως 1 λεπτό: σε βήματα των 5 δευτ.
- από 1 έως 5 λεπτά: σε βήματα των 10 δευτ.
- από 5 έως 10 λεπτά: σε βήματα των 30 δευτ.
- από 10 έως 30 λεπτά: σε βήματα του 1 λεπτού
- από 30 έως 95 λεπτά: σε βήματα των 5 λεπτών

3) Εκκίνηση διαδικασίας μαγειρέματος

Πατήστε για την εκκίνηση της διαδικασίας μαγειρέματος το πλήκτρο **16** "Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση". Στην ένδειξη LED εμφανίζεται το σύμβολο για τη λειτουργία μικροκυμάτων . Ο χρόνος μετρά προς τα πίσω.

KH 1166

Διακοπή διαδικασίας (Διαγραφή /Σταμάτημα)

Μπορείτε να τερματίσετε μια διαδικασία, να διακόψετε και πάλι να συνεχίσετε.

Διακοπή/ τερματισμός διαδικασίας εισαγωγής

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο ⑮ ψΔιαγραφή/Στοπ/ Ασφάλεια για παιδιά“, για να διακόψετε και να τερματίσετε μια διαδικασία εισαγωγής. Η συσκευή γυρίζει πάλι πίσω στη λειτουργία Stand-by.

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο ⑮ “Διαγραφή/Στοπ/Ασφάλεια για παιδιά” για να διακόψετε μια διαδικασία μαγειρέματος. Η συσκευή διακόπτει την διαδικασία μαγειρέματος και σταματά τον εναπομείναντα χρόνο. Πατήστε το πλήκτρο ⑮ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση” για να συνεχίσετε πάλι τη διαδικασία μαγειρέματος.

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο ⑮ “Διαγραφή/Στοπ/Ασφάλεια για παιδιά” για να ακυρώσετε μια διαδικασία μαγειρέματος. Η συσκευή γυρίζει πάλι πίσω στη λειτουργία Standby.

Γρήγορη εκκίνηση

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε αμέσως να αρχίσετε με 100 % απόδοση με το μαγείρεμα.

- Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ τον επιθυμητό χρόνο.
- Πατήστε το πλήκτρο ⑮ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση“. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται το σύμβολο για τη λειτουργία μικροκυμάτων . Ο χρόνος μετρά προς τα πίσω.

Ή...

- Πατήστε το πλήκτρο ⑮ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση“. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται το σύμβολο για τη λειτουργία μικροκυμάτων . Ο χρόνος τίθεται αυτόματα στα 30 δευτερόλεπτα και μετρά προς τα πίσω. Σε κάθε πάτημα του πλήκτρου ⑮ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση“ αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος ανά 30 δευτερόλεπτα.

Λειτουργία μνήμης

Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μνήμης, όταν θέλετε να διεξάγετε 3 διαδικασίες διαδοχικά. Σε περισσότερες διαδικασίες πρέπει, όταν μια διαδικασία περιλαμβάνει και απόψυξη, αυτήν να την ρυθμίσετε ως πρώτη διαδικασία. Μετά τον τερματισμό μιας διαδικασίας ακούγεται μια φορά το σήμα ήχου, στη συνέχεια αρχίζει αμέσως η επόμενη διαδικασία.

- ① **Υπόδειξη:** Το πρόγραμμα ξεπαγώματος πρέπει πάντα να προγραμματίζεται πρώτο.
- ① **Υπόδειξη:** “Ξεπάγωμα σύμφωνα με το βάρος“ και “Αυτόματο μενού“ δεν μπορούν να προγραμματιστούν.

Παράδειγμα χρήσης

Θέλετε να ξεπαγώσετε για 15 λεπτά + 10 λεπτά απόδοση μικροκυμάτων στα 600 Watt για μαγείρεμα + 10 λεπτά ψήσιμο με επάνω και κάτω θερμότητα για την ετοιμασία τροφίμων.

1. Πατήστε το πλήκτρο ⑫ “Ξεπάγωμα σύμφωνα με το χρόνο” και ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ το χρόνο ξεπαγώματος στα 15 λεπτά. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται “M1”.
2. Πατήστε το πλήκτρο ⑩ “Μνήμη”. Στην οθόνη ανάβει “--:--” και “M2”.
3. Πατήστε το πλήκτρο ⑩ “Μικροκύματα” μια φορά για ρύθμιση στα 600 Watt απόδοση για μαγείρεμα. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται “P600”.
4. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤, για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος (Διάρκεια: 10:00).
5. Πατήστε το πλήκτρο ⑩ “Μνήμη”. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται “--:--” και “M3”.
6. Πατήστε το πλήκτρο ⑪ “Γκριλ” δύο φορές για να ρυθμίσετε το επάνω και κάτω γκριλ.
7. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤, για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος (Διάρκεια: 10:00).
8. Πατήστε το πλήκτρο ⑬ “Εκκίνηση/Γρήγορη εκκίνηση”, για να ενεργοποιήσετε την προ-ρύθμιση.

Επιλογή προ-ρυθμίσεων

Μπορείτε με αυτό το πρόγραμμα να προ-προγραμματίσετε έναν καθορισμένο χρόνο εκκίνησης για το μαγείρεμα ή το ψήσιμο των τροφίμων. Εφόσον έχετε διεξάγει τις ρυθμίσεις σωστά, η συσκευή ξεκινά αυτόματα στον ρυθμισμένο χρόνο.

❗ Υπόδειξη: Το ρολοί πρέπει να είναι ρυθμισμένο για να μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία “Προ-ρυθμίσεις”.

1. Ρυθμίστε την επιθυμητή λειτουργία μικροκυμάτων (ξεπάγωμα, μαγείρεμα ή γκριλ) :
Για τη λειτουργία μικροκυμάτων: Πατήστε το πλήκτρο ⑩ “Μικροκύματα” για την επιλογή της βαθμίδας απόδοσης αντίστοιχα συχνά. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤.
Για τη λειτουργία γκριλ: Πατήστε το πλήκτρο ⑪ “Γκριλ” αντίστοιχα συχνά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ .
Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Για τη λειτουργία ξεπαγώματος: Πατήστε το πλήκτρο ⑫ “Ξεπάγωμα σύμφωνα με το χρόνο”. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ τον επιθυμητό χρόνο ξεπαγώματος.
2. Πατήστε το πλήκτρο ⑳ “Προ-ρυθμίσεις”. Η ένδειξη LED δείχνει την τρέχουσα ρυθμισμένη ώρα, τα ψηφία ώρας αναβοσβήνουν και το σύμβολο της κλεψύδρας ⌚ εμφανίζεται στην ένδειξη LED.

KH 1166

3. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤, για να ρυθμίσετε τις ώρες.
4. Πατήστε το πλήκτρο ⑳ “Προ-ρυθμίσεις”, τώρα αναβοσβήνουν τα ψηφία λεπτών.
5. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤, για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
6. Πατήστε το πλήκτρο ⑯ “Εκκίνηση/Γρήγορη εκκίνηση”. Το σύμβολο κλεψύδρας ☰ αναβοσβήνει. Τα μικροκύματα ξεκινούν τη διαδικασία αυτόματα στον ρυθμισμένο χρόνο.

Παράδειγμα χρήσης:

Είναι 12:30 η ώρα. Θέλετε στις 12:45 η ώρα να ζεστάνετε τα φαγητά σας στα 400 Watt απόδοση για 10 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο ⑯ “Μικροκύματα” πέντε φορές ώστε να επιλέξετε την βαθμίδα απόδοσης P400 .
2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ 10 λεπτά.
3. Πατήστε το πλήκτρο ⑳ “Προ-ρυθμίσεις”. Η ένδειξη LED δείχνει την τρέχουσα ρυθμισμένη ώρα (12:30), το σύμβολο της κλεψύδρας ☰ εμφανίζεται και τα ψηφία ώρας αναβοσβήνουν.
4. Πατήστε εκ νέου το πλήκτρο ⑳ “Προ-ρυθμίσεις” και θέστε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ τα λεπτά στο “:45”.
5. Πατήστε το πλήκτρο ⑯ “Εκκίνηση/Γρήγορη εκκίνηση”, για να εκκινήσετε την αποθηκευμένη διαδικασία. Το σύμβολο κλεψύδρας ☰ αναβοσβήνει.

Μενού αυτόματου

Για τρόφιμα τα οποία πρέπει να ετοιμαστούν στη λειτουργία αυτόματου μενού δεν είναι απαραίτητο να εισάγετε τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος και τη βαθμίδα απόδοσης. Αρκεί να εισάγετε ποιο είδος τρόφιμου πρέπει να μαγειρευτεί καθώς και το βάρος αυτού. Πατήστε για αυτό το εκάστοτε πλήκτρο στο πεδίο πλήκτρων ⑩, στο οποίο είναι απεικονισμένο το προϊόν μαγειρέματος. Στη συνέχεια πρέπει να ρυθμιστεί το βάρος του είδους με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤.

Εισαγωγή βάρους των τροφών

Η εισαγωγή βάρους χρειάζεται ώστε να καθοριστεί ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος .

Μόλις έχετε πατήσει το εκάστοτε σύμβολο εμφανίζεται στην ένδειξη LED μια εισαγωγή βάρους σε γραμμάρια “g”; σε ορεκτικά ο αριθμός των μερίδων και για ποτά σε “ml”.

Με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ αλλάζετε τα εκάστοτε στοιχεία. Μόλις εμφανιστεί το βάρος των τροφίμων, πατήστε το πλήκτρο ⑯ “Εκκίνηση/Γρήγορη εκκίνηση”. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται “Auto-Cook” ^{AUTO}COOK και “M1”.

❗ Υπόδειξη: Σε μερικά τρόφιμα όπως π.χ. στο μοσχάρι, χοιρινό, στα πουλερικά και το λουκάνικο απαιτείται μετά από περίπου 1/2 από το χρόνο μαγειρέματος να γυρίσετε το τρόφιμο. Ο ήχος σήματος ακούγεται πέντε φορές και στην οθόνη εμφανίζεται “turn” για 30 δευτερόλεπτα, ώστε να θυμηθείτε να γυρίσετε το τρόφιμο.

1. Πατήστε το πλήκτρο **15** “Διαγραφή/Στοπ/Ασφάλεια για παιδιά”, για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Ανοίξτε τη θύρα και γυρίστε τα τρόφιμα.
2. Για τη συνέχιση του μαγειρέματος κλείστε πάλι τη θύρα. Πατήστε το πλήκτρο **16** “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση”. Τα μικροκύματα συνεχίζουν αυτόματα τη λειτουργία για τον υπόλοιπο χρόνο.

❗ Υπόδειξη: Εάν θέλετε να μην γυρίσετε το φαγητό, περιμένετε έως τον ήχο σήματος. Τα μικροκύματα συνεχίζουν αυτόματα το πρόγραμμά σας.

❗ Υπόδειξη: Προτείνουμε να γυρίζετε το φαγητό. Έτσι επιτυγχάνετε ένα ομοιόμορφο μαγείρεμα. Προσέξτε ωστόσο κατά το γύρισμα, όταν είναι πολύ καυτά τα φαγητά, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί.

Τα μικροκύματα μπορούν να μαγειρέψουν τα ακόλουθα βάρη των διαφορετικών φαγητών:

Τρόφιμο	Σύμβολο	Βάρος	γυρίστε μετά από...
Βοδινό		100 - 1500 g	1/2 του χρόνου μαγειρέματος
Χοιρινό		100 - 1500 g	1/2 του χρόνου μαγειρέματος
Πουλερικά		400 - 1400 g	1/2 του χρόνου μαγειρέματος
Λουκάνικο		100 - 500 g	1/2 του χρόνου μαγειρέματος
Ψάρι		100 - 1200 g	-
Λαχανικά/Φρούτα		100 - 1000 g	-
Πίτσα		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Ορεκτικό		1 - 2 μερίδες	-
Πατάτες		100 - 800 g	-
Ποτά		200 - 500 ml	-
Αυτόματο ζέσταμα		300 - 700 g	-

❗ Υπόδειξη: Ο ήχος σήματος ακούγεται πέντε φορές για να σας θυμίσει το γύρισμα.

KH 1166

Παράδειγμα χρήσης 1:

Ακολουθείστε την εξής διαδικασία όταν θέλετε να μαγειρέψετε 400 g λαχανικά ή φρούτα:

1. Πιέστε (στη λειτουργία Standby) το πλήκτρο "Λαχανικά/ Φρούτα".
2. Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ "400 g".
3. Πατήστε το πλήκτρο ⑯ "Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση".

Παράδειγμα χρήσης 2:

Ακολουθείστε την εξής διαδικασία όταν θέλετε να ζεστάνετε 300 ml νερό:

1. Πιέστε (στη λειτουργία Standby) το πλήκτρο "Ποτά".
2. Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ "300 ml".
3. Πατήστε το πλήκτρο ⑯ "Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση".

Παράδειγμα χρήσης 3:

Ακολουθείστε την εξής διαδικασία όταν θέλετε να ζεστάνετε δύο Ορεκτικά:

1. Πιέστε (στη λειτουργία Standby) το πλήκτρο "Ορεκτικό".
2. Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ "2".
3. Πατήστε το πλήκτρο ⑯ "Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση".

Ψήσιμο πίτσας

Μπορείτε να ετοιμάσετε τραγανή πίτσα στα μικροκύματα. Για αυτό εξυπηρετεί το πλήκτρο "Πίτσα". Πατήστε στο πεδίο πλήκτρων ⑩ το πλήκτρο "Πίτσα":

- μια φορά για κατεψυγμένη Πίτσα, θερμοκρασία περίπου -18 βαθμοί/ Βάρος 150 g - 900 g ("P-1" εμφανίζεται στην ένδειξη LED)

- δύο φορές για κρύα Πίτσα, θερμοκρασία περίπου 5 βαθμοί/ Βάρος 150 g - 900 g ("P-2" εμφανίζεται στην ένδειξη LED)
- τρεις φορές για φρέσκια Πίτσα, θερμοκρασία περίπου 20 βαθμοί, Βάρος 300 g - 900 g ("P-3" εμφανίζεται στην ένδειξη LED)

Παράδειγμα χρήσης:

Ακολουθείστε την εξής διαδικασία όταν θέλετε να μαγειρέψετε Πίτσα:

1. Τοποθετείστε την πίτσα στο περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ που έχει επάνω χαρτί ψησίματος ①.
2. Πατήστε το πλήκτρο "Πίτσα" μια φορά. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται "P-1".
(πιέστε "P-2", "P-3" για δύο ή τρεις φορές)
3. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤, για να ρυθμίσετε το βάρος της Πίτσας .
4. Πατήστε το πλήκτρο ⑯ "Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση" για να εκκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται ο χρόνος.

- ① **Υπόδειξη:** Ανάλογα με το είδος της πίτσας και το ατομικό γούστο ίσως είναι απαραίτητο να επιμηκύνετε το χρόνο ψησίματος. Διαβάστε για αυτό το Κεφάλαιο "Λειτουργία γκριλ".

Λειτουργία γκριλ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ ⑰ για λεπτές φέτες κρέατος, φιλέτα, χάμπουργκερ, λουκάνικα ή κομμάτια κοτόπουλου. Ενδείκνυται εξαιρετικά και για σάντουιτς, ογκρατέν και για το ψήσιμο τραγανιστών μικρών ψωμιών.

⚠ Προειδοποίηση!

Ο χώρος μαγειρέματος, η θύρα συσκευής, η εξωτερική πλευρά, το περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ ①, η μεταλλική βάση ⑨, τα σκεύη και ιδιαίτερα τα θερμαντικά κάτω από το περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ ① γίνονται πολύ καυτά.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος! Κατά την απομάκρυνση των τροφίμων και του περιστρεφόμενου πιάτου γκριλ ① χρησιμοποιείτε πάντα πανιά για κατσαρόλες, γάντια φούρνου ή παρόμοια ώστε να αποφύγετε εγκαύματα.

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ τριών ειδών ψησίματος: Επάνω θέρμανση, κάτω θέρμανση ή επάνω και κάτω θέρμανση.

Για το ψήσιμο με την επάνω θέρμανση χρησιμοποιείτε πάντα τη μεταλλική βάση ⑨. Έτσι επιτυγχάνετε ένα βέλτιστο αποτέλεσμα ψησίματος. Τοποθετείτε τη μεταλλική βάση ⑨ πάντα στο μέσο στο περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ ①.

1. Πατήστε μια φορά το πλήκτρο ⑰ “Γκριλ”, για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ “Επάνω θέρμανσης”. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται το κόκκινο σύμβολο για τη λειτουργία γκριλ “επάνω θέρμανση” .
2. Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο ⑰ “Γκριλ”, ώστε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ “Επάνω και κάτω θέρμανσης”. Στην ένδειξη LED εμφανίζονται τα κόκκινα σύμβολα για τη λειτουργία γκριλ “Επάνω και κάτω θέρμανσης”  και .
3. Πατήστε τρεις φορές το πλήκτρο ⑰ “Γκριλ”, ώστε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ “Κάτω θέρμανσης”. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται το κόκκινο σύμβολο για τη λειτουργία γκριλ “Κάτω θέρμανσης” .
4. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Ο μέγιστος ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος ανέρχεται στα 95 λεπτά.
5. Πατήστε για την εκκίνηση της λειτουργίας γκριλ το πλήκτρο ⑰ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση”.

Διαδικασία μαγειρέματος -γκριλ/ Kombi

Αυτή η λειτουργία συνδυάζει τη λειτουργία γκριλ με την φυσιολογική λειτουργία μικροκυμάτων. Κατά τη διαδικασία συνδυασμού διεξάγεται ένας καθορισμένος χρόνος για μαγείρεμα και ο υπόλοιπος χρόνος για ψήσιμο αυτόματα. Μπορείτε να ακούσετε τη στιγμή εναλλαγής της συσκευής μέσω ενός σιγανού κλικ.

KH 1166

Γκριλ/Kombi1

1. Πατήστε μια φορά το πλήκτρο ⑬ “Γκριλ/Kombi”. Στην ένδειξη LED εμφανίζονται το κόκκινο σύμβολο για λειτουργία μικροκυμάτων  και η λειτουργία γκριλ “Επάνω θέρμανσης” .
2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Ο μέγιστος ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος ανέρχεται στα 95 λεπτά.
3. Πατήστε για την εκκίνηση το πλήκτρο ⑯ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση”.

Γκριλ/Kombi2

1. Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο ⑬ “Γκριλ/Kombi”. Στην ένδειξη LED εμφανίζονται τα κόκκινα σύμβολα για λειτουργία μικροκυμάτων  και λειτουργία γκριλ “Επάνω και κάτω θέρμανσης”  και .
2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Ο μέγιστος ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος ανέρχεται στα 95 λεπτά.
3. Πατήστε για την εκκίνηση το πλήκτρο ⑯ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση”.

Γκριλ/Kombi 3

1. Πατήστε τρεις φορές το πλήκτρο ⑬ “Γκριλ/Kombi”. Στην ένδειξη LED εμφανίζονται τα κόκκινα σύμβολα για λειτουργία μικροκυμάτων  και λειτουργία γκριλ “Κάτω θέρμανσης” .
2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Ο μέγιστος ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος ανέρχεται στα 95 λεπτά.
3. Πατήστε για την εκκίνηση το πλήκτρο ⑯ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση”.

Απόψυξη σύμφωνα με το βάρος

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε χωρίς προβλήματα να κάνετε απόψυξη κρέατος, πουλερικών και ψαριού. Ο χρόνος ξεπαγώματος και η βαθμίδα απόδοσης υπολογίζονται αυτόματα μετά την εισαγωγή του βάρους και ρυθμίζονται.

1. Πατήστε το πλήκτρο ⑪ “Ξεπάγωμα σύμφωνα με το βάρος”: Στην ένδειξη LED αναβοσβήνει “:” και τα κόκκινα σύμβολα ψξεπάγωμα , “Auto Cook”  και “M1” εμφανίζονται.
2. Επιλέξτε το προς ξεπάγωμα τρόφιμο στο πεδίο πλήκτρων για προρυθμισμένες λειτουργίες μαγειρέματος ⑩ (Auto Cook). Εκτός αυτής της λειτουργίας υπάρχουν οι λειτουργίες μαγειρέματος ποτό, ορεκτικό και αυτόματο ζέσταμα.
3. Εισάγετε το βάρος με τη βοήθεια του περιστρεφόμενου ρυθμιστή ⑤.

4. Πατήστε για την εκκίνηση της διαδικασίας ξεπαγώματος σύμφωνα με το βάρος το πλήκτρο ⑯ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση”. Ο υπολογισμένος χρόνος μετρά προς τα πίσω.

❗ Υπόδειξη: Σε μερικά τρόφιμα όπως κρέας, πουλερικά, ψάρι, λαχανικά και λουκάνικο απαιτείται μετά από κάποιο χρόνο να τα γυρίσετε. Ο ήχος σήματος ακούγεται πέντε φορές και στην οθόνη εμφανίζεται “turn” για 30 δευτερόλεπτα, ώστε να θυμηθείτε να γυρίσετε το τρόφιμο.

1. Πατήστε το πλήκτρο ⑮ “Διαγραφή/ Στοπ/Ασφάλεια για παιδιά”, για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Ανοίξτε τη θύρα και γυρίστε τα τρόφιμα.
2. Κλείστε πάλι τη θύρα. Πατήστε το πλήκτρο ⑯ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση”. Τα μικροκύματα συνεχίζουν αυτόματα τη λειτουργία για τον υπόλοιπο χρόνο.

❗ Υπόδειξη: Εάν θέλετε να μην γυρίσετε το φαγητό, περιμένετε έως τον ήχο σήματος. Τα μικροκύματα συνεχίζουν αυτόματα το πρόγραμμά σας. Προτείνουμε να γυρίζετε το φαγητό. Έτσι επιτυγχάνετε μια ομοιόμορφη απόψυξη.

Απόψυξη σύμφωνα με το χρόνο

1. Πατήστε το πλήκτρο ⑫ “Ξεπάγωμα σύμφωνα με το χρόνο”. Στην ένδειξη LED εμφανίζονται τα κόκκινα σύμβολα για τη λειτουργία ξεπαγώματος , Auto Cook  και “M1”.
2. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤, για να ρυθμίζετε το χρόνο ξεπαγώματος. Ο μέγιστος ρυθμισμένος χρόνος απόψυξης ανέρχεται στα 95 λεπτά.
3. Πατήστε το πλήκτρο ⑯ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση”, ώστε να ξεκινήσετε τη διαδικασία ξεπαγώματος. Ο υπολογισμένος χρόνος μετρά προς τα πίσω.

Λειτουργίες ερωτήσεων

Ρωτήστε τη βαθμίδα απόδοσης μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Πατήστε κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος το πλήκτρο ⑮ “Μικροκύματα”. Στην ένδειξη LED εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα η ενεργοποιημένη βαθμίδα απόδοσης.

Ασφάλεια για παιδιά

Ενεργοποιείτε αυτή τη ρύθμιση ώστε να εμποδίσετε μια μη ηθελημένη θέση σε λειτουργία των μικροκυμάτων από μικρά παιδιά και άλλα άτομα που δεν έχουν εξοικειωθεί με τον χειρισμό.

Το σύμβολο για την ασφάλεια για παιδιά  εμφανίζεται στην ένδειξη LED και η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία όσο αυτή η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

KH 1166

Ρύθμιση της Ασφάλειας για παιδιά

Κρατήστε το πλήκτρο ⑮ “Διαγραφή/Στοπ/Ασφάλεια για παιδιά” πατημένο για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Ακούγεται πρώτα ένας ήχος σήματος, στη συνέχεια εμφανίζεται το σύμβολο για την Ασφάλεια για παιδιά ☞ στην ένδειξη LED.

Απενεργοποίηση της Ασφάλειας για παιδιά

Κρατήστε το πλήκτρο ⑮ “Διαγραφή/Στοπ/Ασφάλεια για παιδιά” εκ νέου πατημένο για περίπου 5 δευτερόλεπτα έως ότου ακουστεί ένας ήχος σήματος και το σύμβολο για την ασφάλεια για παιδιά ☞ σβήνει.

Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε την Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας όταν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τα μικροκύματα.

Ενεργοποίηση της Λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας

Πατήστε (στη λειτουργία Standby) το πλήκτρο ⑳ “Προ-ρυθμίσεις” για ένα δευτερόλεπτο. Η ένδειξη LED σβήνει και η Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση Λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας

Μόλις πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο, τα μικροκύματα γυρίζουν στη λειτουργία Standby και το Ρολόι εμφανίζεται.

❗ **Υπόδειξη:** Το ρολόι συνεχίζει να δουλεύει κατά τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας στο φόντο.

Λειτουργία ήχου σήματος

Μετά τον τερματισμό της διαδικασίας μαγειρέματος ακούγονται 5 σύντομοι ήχοι σήματος και στην οθόνη εμφανίζονται διαδοχικά "End" και "Hot". Όταν μετά από περίπου 2 λεπτά δεν ανοίχτει η θύρα, ακούγονται εκ νέου 4 σύντομοι ήχοι σήματος.

❗ Υπόδειξη:

- Όταν έχετε πατημένο ένα πλήκτρο και έχετε ενεργοποιήσει μια ισχύουσα λειτουργία ακούγεται ένας ήχος σήματος. Εάν αντιθέτως έχετε επιλέξει ένα άκυρο πλήκτρο/ μια λειτουργία ακολουθούν 2 ήχοι σήματος.
- Όταν μετά από επιτυχή ρύθμιση της λειτουργίας μαγειρέματος δεν έχετε πατήσει για 15 δευτερόλεπτα το πλήκτρο ⑮ “Εκκίνηση/ Γρήγορη εκκίνηση”, η συσκευή γυρίζει στη λειτουργία Standby (εμφανίζεται η ώρα) και ακούγεται ένας ήχος σήματος.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ Συντήρηση: Πριν από τον καθαρισμό των μικροκυμάτων απενεργοποιείτε τα και τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα.

- Διατηρείτε το εσωτερικό των μικροκυμάτων πάντα καθαρό.
- Εάν έχουν κολλήσει φαγητά ή πιτσιλιές από υγρά στα τοιχώματα των μικροκυμάτων, καθαρίστε τα με ένα νωπό πανί.
- Χρησιμοποιείτε ένα απαλό καθαριστικό μέσο, εάν τα μικροκύματα παρουσιάζουν πιο μεγάλες ακαθαρσίες.
- Αποφεύγετε τη χρήση καθαριστικών σπρέϊ και άλλων επιθετικών καθαριστικών μέσων, διότι αυτά μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες, γραμμές ή θολότητα στην επιφάνεια της θύρας.
- Καθαρίζετε τα εξωτερικά τοιχώματα με ένα νωπό πανί.
- Για να αποφύγετε μια βλάβη των λειτουργικών τμημάτων στο εσωτερικό των μικροκυμάτων, μην αφήνετε να μπαίνει νερό στα ανοίγματα αερισμού.
- Απομακρύνετε τακτικά πιτσιλιές ή ακαθαρσίες. Καθαρίζετε τη θύρα, το παράθυρο παρακολούθησης και από τις δύο πλευρές, τα παρεμβύσματα θυρών και τα γειτονικά τμήματα με ένα νωπό πανί. Μην χρησιμοποιείτε μέσα τριβής.
- Εάν μέσα ή γύρω από την εξωτερική πλευρά της θύρας συσκευής κάθονται ατμοί, καθαρίστε τους με ένα απαλό πανί. Αυτό γίνεται όταν τα μικροκύματα λειτουργούν σε συνθήκες με υψηλό ποσοστό υγρασίας.
- Καθαρίζετε το περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ τακτικά με ένα νωπό σφουγγάρι. Στεγνώνετε το καλά. Προσέχετε όταν απομακρύνετε το περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ για σκοπούς καθαρισμού από το δάπεδο του χώρου μαγειρέματος και τοποθετείτε το πάλι σωστά.
- Καθαρίζετε τη θύρα συσκευής επίσης τακτικά ώστε να εμποδίζετε μια υπερβολική δημιουργία θορύβου.
- Σκουπίζετε το εσωτερικό των μικροκυμάτων με ένα απαλό καθαριστικό μέσο.
- Απομακρύνετε τακτικά τις μυρωδιές. Τοποθετείτε ένα βαθύ μπολ για μικροκύματα γεμισμένο με ένα φλιτζάνι νερό, χυμό και φλούδα λεμονιού, μέσα στα μικροκύματα. Ζεστάνετε το για 5 λεπτά. Καθαρίστε λεπτομερώς και στεγνώστε με ένα απαλό πανί.
- Εάν απαιτείται μια αλλαγή της λυχνίας στα μικροκύματα, αφήνετε να την αντικαθιστά κάποιος ειδικός στο κατάστημα ή ρωτήστε το τμήμα μας του σέρβις (Βλέπε τετράδιο εγγύησης).

KH 1166

Απομάκρυνση



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

Μπορείτε να μάθετε περισσότερα για την απομάκρυνση της χρησιμοποιημένης συσκευής στη διαχείριση της κοινότητας ή της πόλης σας. Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Η συσκευασία αποτελείται αποκλειστικά από υλικά φιλικά για το περιβάλλον. Μπορεί να απομακρυνθεί στα τοπικά δοχεία ανακύκλωσης.

Εγγύηση & Σέρβις

Θα βρείτε τους όρους εγγύησης και τη διεύθυνση του σέρβις στο τετράδιο εγγύησης.

Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Υποδείξεις

Κατάψυξη και απόψυξη – έτσι γίνεται...

Τα μικροκύματα είναι μια ιδεώδης συσκευή για κατεψυγμένα τρόφιμα των οποίων γίνεται ομοιόμορφη και γρήγορη απόψυξη. Εδώ η επιλογή της απόδοσης Watt, οι χρόνοι απόψυξης και αντιστάθμισης θερμοκρασίας εξαρτώνται από την ποιότητα και ποσότητα του τροφίμου. Τα μικροκύματα διεισδύουν πάντα από έξω προς τα μέσα στα τρόφιμα. Για το λόγο αυτό, ιδιαίτερα τα μεγάλα κομμάτια, μπορούν να αποψυχθούν έως το κέντρο, διότι σε άλλη περίπτωση θα ψηνόντουσαν οι εξωτερικές στρώσεις. Η σωστή απόψυξη αρχίζει ήδη κατά την κατάψυξη. Να δουλεύετε κατόπιν σκέψης και δοσολογείτε το δυνατόν μικρές ποσότητες, επίπεδες, αντίστοιχες με το νοικοκυριό σας. Προσέξτε εδώ και το μέγεθος των διαφορετικών μπολ ή πιάτων με τα οποία θέλετε αργότερα να ξεπαγώσετε τα παγωμένα προϊόντα στα μικροκύματα. Στον ακόλουθο πίνακα απόψυξης έχουν συγκεντρωθεί οι χρόνοι απόψυξης μερικών συνηθισμένων τροφίμων. Εκεί θα βρείτε δίπλα στα στοιχεία χρόνου και ποσοτήτων έναν λεγόμενο "χρόνο διεξαγωγής". Εξυπηρετεί ως χρόνος εξίσωσης θερμοκρασίας ενώ η εναπομείνουσα θερμοκρασία των ξεπαγωμένων στρωμάτων στο μέσο οδηγείται στα ενδεχομένως ακόμα παγωμένα στρώματα.

KH 1166

Αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου στα απενεργοποιημένα μικροκύματα ή εκτός της συσκευής. Στις αναφερόμενες τιμές ίσως υπάρχουν αποκλίσεις. Αυτές οφείλονται στους διαφορετικούς παράγοντες των τροφίμων.

Χρησιμοποιείτε τις ενσωματωμένες λειτουργίες απόψυξης. Βλέπε Κεφάλαιο "Απόψυξη σύμφωνα με το βάρος" και "Απόψυξη σύμφωνα με το χρόνο".

Τρόφιμα	Ψωμάκια
Βάρος / Ποσότητα	50 g / 2 τεμ.
χρόνος απόψυξης	περίπου 1 λεπτό
Χρόνος διεξαγωγής	--
Υποδείξεις/ Συμβουλές	--

Τρόφιμα	Ψωμί
Βάρος / Ποσότητα	500 g
χρόνος απόψυξης	8 - 10 λεπτά
Χρόνος διεξαγωγής	10 - 20 λεπτά
Υποδείξεις/ Συμβουλές	--

Τρόφιμα	Τούρτα με στρώσεις
Βάρος / Ποσότητα	400 - 800 g
χρόνος απόψυξης	8 - 12 λεπτά
Χρόνος διεξαγωγής	90 - 120 λεπτά
Υποδείξεις/ Συμβουλές	ξεπαγώστε μόνο το γλυκό

Τρόφιμα	Βούτυρο
Βάρος / Ποσότητα	250 g
χρόνος απόψυξης	περίπου 1 λεπτό
Χρόνος διεξαγωγής	20 - 30 λεπτά
Υποδείξεις/ Συμβουλές	απομακρύνετε τη συσκευασία και τοποθετείστε το βούτυρο σε ένα πιάτο

Τρόφιμα	Τυρί (κομμάτι)
Βάρος / Ποσότητα	500 g
χρόνος απόψυξης	5 - 6 λεπτά
Χρόνος διεξαγωγής	60 - 90 λεπτά
Υποδείξεις/ Συμβουλές	γυρίστε το κομμάτι μια φορά μετά το μισό χρόνο

KH 1166

Τρόφιμα	Κρύο κρέας
Βάρος / Ποσότητα	200 g
χρόνος απόψυξης	περίπου 3 λεπτά
Χρόνος διεξαγωγής	10 - 15 λεπτά
Υποδείξεις/ Συμβουλές	γυρίστε το κρύο κρέας μετά το μισό χρόνο, χωρίστε τις φέτες προσεκτικά με μαχαίρι πριν από το χρόνο διεξαγωγής

Τρόφιμα	Φράουλες
Βάρος / Ποσότητα	250 g
χρόνος απόψυξης	περίπου 8 λεπτά
Χρόνος διεξαγωγής	5 - 10 λεπτά
Υποδείξεις/ Συμβουλές	ξεπαγώστε τις φράουλες ή άλλα φρούτα σε ένα μπολ με καπάκι. Ανακατέψτε μετά το μισό χρόνο μια φορά προσεκτικά

Διαβάστε για την απόψυξη του κρέατος, πουλερικών και του ψαριού το κεφάλαιο "Απόψυξη σύμφωνα με το βάρος".

Μαγείρεμα – έτσι γίνεται...

- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα τροφίμων πάντα (εφόσον δεν αναφέρεται κάτι άλλο) μια ειδική για μικροκύματα φόρμα με καπάκι. Τα στοιχεία μαγειρέματος αναφέρονται στα τρόφιμα με θερμοκρασία ψυγείου. Πρώτα ξεπαγώνετε τα προς μαγείρεμα τρόφιμα.

i Υπόδειξη: Σε κατεψυγμένα λαχανικά (-18°C, περίπου 100-1000 g) μπορεί ο χρόνος απόψυξης να ανέρχεται μεταξύ 5 και 15 λεπτών. Εάν απαιτείται απευθυνθείτε στα στοιχεία συσκευασίας. Προετοιμάστε τα λαχανικά, πλένοντας και σκουπίζοντάς τα.

Οι υποδείξεις προετοιμασίας είναι σημαντικές

- Προσέξτε απαραίτητως τις διαφορετικές υποδείξεις προετοιμασίας. Ενώ μερικά τρόφιμα χρειάζονται μια προσθήκη υγρών (σε λαχανικά κατά κανόνα ανά 100 g 1-2 ΚΣ), π.χ. στα αγγούρια, τα κρεμμύδια, τα μανιτάρια και το σπανάκι δεν προστίθεται καθόλου υγρό. Άλλα τρόφιμα αντιθέτως πρέπει ενδιάμεσα να ανακατευτούν το λιγότερο μια φορά.

KH 1166

Προσέξτε τους χρόνους αντιστάθμισης θερμοκρασίας

- Είναι ιδιαίτερα σημαντικός όπως και στο ξεπάγωμα, ο “χρόνος διεξαγωγής”. Η αντιστάθμιση θερμοκρασίας και η επακόλουθη συνέχιση μαγειρέματος πρέπει να ανέρχεται πάντα από 5 έως 10 λεπτά.
- Αφήστε τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου αντιστάθμισης στα απενεργοποιημένα μικροκύματα ή εκτός της συσκευής.
- Τα λαχανικά μπορείτε να τα καρυκέψετε μετά τον χρόνο αντιστάθμισης ή και να τους προσθέσετε λίγο ακόμα βούτυρο.
- Σε συνταγές σε μπολ ή κατεψυγμένες έτοιμες συνταγές απευθυνθείτε στους δοθέντες επάνω στη συσκευασία χρόνους για την ετοιμασία στα μικροκύματα.
- Τα στοιχεία στον ακόλουθο πίνακα νοούνται μόνο ως τιμές βάσης.

Τρόφιμα	Πατάτες με αλάτι
Βάρος / Ποσότητα	250 g
Βάζετε υγρό	3 ΚΣ νερό
Watt/Απόδοση	600 Watt
Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	περίπου 5 λεπτά
Υποδείξεις ετοιμασίας	όσο το δυνατόν πιο μεγάλα κομμάτια - αμέσως μετά το χρόνο μαγειρέματος αδειάστε το νερό

Τρόφιμα	Μακαρόνια
Βάρος / Ποσότητα	125 g
Βάζετε υγρό	600 ml νερό
Watt/Απόδοση	500 Watt
Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	περίπου 5 λεπτά
Υποδείξεις ετοιμασίας	πρώτα βράστε στα 800 W το νερό (περίπου 7 λεπτά). Προσθέστε τα ζυμαρικά και μαγειρέψτε χωρίς καπάκι

KH 1166

Τρόφιμα	Ρύζι
Βάρος / Ποσότητα	100 g
Βάζετε υγρό	300 ml νερό
Watt/Απόδοση	600 Watt
Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	περίπου 3 - 4 λεπτά
Υποδείξεις ετοιμασίας	Ο χρόνος βρασίματος εξαρτάται από το είδος ρυζιού. Το φυσικό ρύζι χρειάζεται περισσότερο

Τρόφιμα	Κουνουπίδι
Βάρος / Ποσότητα	400 g
Βάζετε υγρό	4 ΚΣ νερό
Watt/Απόδοση	600 Watt
Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	περίπου 6 - 7 λεπτά
Υποδείξεις ετοιμασίας	Οι τιμές ισχύουν επίσης και για το μπρόκολο

Τρόφιμα	Μπιζέλια
Βάρος / Ποσότητα	300 g
Βάζετε υγρό	3 ΚΣ νερό
Watt/Απόδοση	600 Watt
Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	περίπου 3 - 4 λεπτά
Υποδείξεις ετοιμασίας	--

Τρόφιμα	Σπανάκι
Βάρος / Ποσότητα	500 g
Προσθέτετε υγρό	--
Watt/Απόδοση	600 Watt
Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	περίπου 6 λεπτά
Υποδείξεις ετοιμασίας	βάλτε λίγο κρέμα στο σπανάκι

Τρόφιμα	Μανιτάρια/ Μανιτάρια Champignons
Βάρος / Ποσότητα	400 g
Προσθέτετε υγρό	- -
Watt/Απόδοση	600 Watt
Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	περίπου 5 - 6 λεπτά
Υποδείξεις ετοιμασίας	προσθέτετε πριν από το μαγείρεμα λίγο βούτυρο

Τρόφιμα	Φιλέτο ψαριού
Βάρος / Ποσότητα	400 - 600 g
Βάζετε υγρό	βλέπε υπόδειξη
Watt/Απόδοση	500 Watt
Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	περίπου 8 - 12 λεπτά
Υποδείξεις ετοιμασίας	προσθέστε ανά 100 g ψάρι 1 ΚΣ νερό, λεμόνι, ζωμό ή κρασί

Γκριλ – έτσι γίνεται...

- Για όλες τις διαδικασίες ψησίματος με επάνω θέρμανση χρησιμοποιείτε τη μεταλλική βάση ⑨. Τοποθετείτε πάντα το περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ ① κάτω από τη μεταλλική βάση ⑨. Έτσι συλλέγονται χυμοί από το ψήσιμο/ λίπος και ακαθαρσίες μέσω πιτσιλίσματος του φαγητού που ψήνεται.
- Η λειτουργία γκριλ ενδείκνυται π.χ. για λεπτές φέτες κρέας, ψάρι, μπιφτέκια, κεμπάπ, λουκάνικα ή τμήματα κοτόπουλου. Ακόμα και το ψωμί τοστ ή τα ψωμάκια ψήνονται με το γκριλ (διαβάστε για αυτό και στις "Υποδείξεις") και μετά να παναριστούν (π.χ. τοστ Χαβάη) .
- Μπορείτε να επιλέξετε απευθείας τη λειτουργία γκριλ ή και να επιλέγετε μερικά τρόφιμα μέσω του πεδίου πλήκτρων για προρυθμισμένες λειτουργίες μαγειρέματος.
- Για μερικά τρόφιμα ή για το είδος της ετοιμασίας τους προσφέρεται και μια συνδυασμένη διαδικασία από μαγείρεμα και γκριλ. Στις δύο δυνατές λειτουργίες διεξάγονται ο χρόνος μαγειρέματος και γκριλ αυτόματα στην αντίστοιχη διάρκεια. Για αυτό διαβάστε και το Κεφάλαιο "Γκριλ/Kombi Διαδικασία μαγειρέματος".
- Ετοιμάστε τα τρόφιμα τα οποία θέλετε να ψήσετε όπως συνήθως. Καθαρίστε για παράδειγμα το ψάρι πρώτα. Τρίψτε τα πουλερικά με καρυκεύματα και μαγειρεύετε τα πόδια κοτόπουλων πάντα πρώτα από την πλευρά της πέτσας,

KH 1166

- Γυρίζετε τα τρόφιμα μετά τον πρώτο αναφερόμενο χρόνο (1η πλευρά). Στη συνέχεια αφού έχετε γυρίσει το τρόφιμο, πρέπει να μαγειρευτεί και για τον δεύτερο αναφερόμενο χρόνο (2η πλευρά).

i Υπόδειξη: Εισάγετε τους δύο χρόνους για την πρώτη και δεύτερη μεριά απαραίτητως ξεχωριστά.

Στις ακόλουθες αναφερόμενες τιμές ίσως υπάρχουν αποκλίσεις. Αυτές εξαρτώνται από τους διαφορετικούς παράγοντες (όπως π.χ. θερμοκρασία, φόρμα) των τροφίμων.

Τρόφιμα	2 φιλέτα γαλοπούλας 400 g
Λειτουργία	Γκριλ (Επάνω/Κάτω θέρμανση)
Χρόνος (1η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 12 λεπτά
Λειτουργία	Γκριλ (Επάνω/Κάτω θέρμανση)
Χρόνος (2η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 10 λεπτά

Τρόφιμα	2 Πόδια κοτόπουλου 500 g
Λειτουργία	Γκριλ (Επάνω/Κάτω θέρμανση)
Χρόνος (1η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 8 λεπτά
Λειτουργία	Γκριλ (Επάνω/Κάτω θέρμανση)
Χρόνος (2η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 7 λεπτά

Τρόφιμα	2 κεμπάμπ 400 g
Λειτουργία	Γκριλ (Επάνω/Κάτω θέρμανση)
Χρόνος (1η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 12 λεπτά
Λειτουργία	Γκριλ (Επάνω/Κάτω θέρμανση)
Χρόνος (2η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 12 λεπτά

Τρόφιμα	2 Πέστροφες 400 g
Λειτουργία	Γκριλ/Kombi2
Χρόνος (1η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 8 λεπτά
Λειτουργία	Γκριλ (Επάνω θέρμανση)
Χρόνος (2η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 7 λεπτά

Τρόφιμα	4 Μπιφτέκια 600 g
Λειτουργία	Γκριλ/Kombi2
Χρόνος (1η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 12 λεπτά
Λειτουργία	Γκριλ (Επάνω/Κάτω θέρμανση)
Χρόνος (2η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 8 λεπτά

Τρόφιμα	2 Μπριζόλες (πλάτη) 600 g
Λειτουργία	Γκριλ (Επάνω/Κάτω θέρμανση)
Χρόνος (1η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 15 λεπτά
Λειτουργία	Γκριλ (Επάνω/Κάτω θέρμανση)
Χρόνος (2η πλευρά) σε λεπτά	περίπου 13 λεπτά

Ενδεικνυόμενα σκεύη

Χρησιμοποιείτε για την απόψυξη, το μαγείρεμα κλπ. πάντα ειδικές φόρμες ή μπολ για μικροκύματα. Στις περισσότερες περιπτώσεις προσφέρονται για το μαγείρεμα αντίστοιχες γυάλινες φόρμες. Να προμηθευτείτε το δυνατόν σκεύη για μικροκύματα σε διαφορετικά μεγέθη και καπάκια.

Ψήσιμο τραγανιστών ψωμιών

Μπορείτε με τη λειτουργία γκριλ των μικροκυμάτων να ψήσετε κατεψυγμένα τραγανιστά ψωμάκια. Βρέξτε τα ψωμάκια πριν από το ψήσιμο με λίγο νερό. Ψήστε τα ψωμάκια ανάλογα με την ποσότητα και το είδος περίπου 2 λεπτά. Για να γίνουν τα ψωμάκια και εσωτερικά “φρέσκα” προτείνουμε, μετά την πρώτη διαδικασία ψήσιματος να κόψετε τα ψωμάκια και να τα ψήσετε εκ νέου για ένα λεπτό, μετά να τα γυρίσετε και να τα ψήσετε για άλλο ένα λεπτό.

Προτάσεις συνταγών**Πίτσα****Συστατικά**

300 g έτοιμη ζύμη
200 g τομάτες πελτέ
150 g επίστρωση (κατόπιν επιθυμίας
π.χ. ζαμπόν, σαλάμι,μανιτάρια)
50 g τριμμένο τυρί
Καρκεύματα: βασιλικός, ρίγανη,
θυμάρι, αλάτι, πιπέρι

Ετοιμασία:

Ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τα στοιχεία του κατασκευαστή. Ξεδιπλώστε τη ζύμη στο μέγεθος του περιστρεφόμενου πιάτου γκριλ. Βάλτε λίγο λίπος στο περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ και τοποθετείστε επάνω τον πάτο της πίτσας. Κάντε μερικές τρύπες στη ζύμη. Κατανέμετε τις τομάτες με τα μυρωδικά πάνω στη βάση της πίτσας. Τοποθετήστε την επιθυμητή επίστρωση. Τέλος καλύψτε την πίτσα με τυρί. Τοποθετείστε το περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ με την πίτσα στα μικροκύματα και ψήστε με τη ρύθμιση “φρέσκια πίτσα” (P-3).

KH 1166

Κρεμμυδόσουπα με επικάλυψη τυριού**Συστατικά για 4 μερίδες**

300 g κρεμμύδια
30 g βούτυρο, αλάτι, λευκό πιπέρι,
500 ml στιγμιαίος ζωμός κρέατος
125 ml στεγνό λευκό κρασί
2 φέτες τοσταρισμένο ψωμί
2 φέτες Gouda jung

Ετοιμασία:

Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε δακτυλίδια. Μαζί με βούτυρο και πιπέρι βάλτε το κατάλληλο μπολ στα μικροκύματα, περιχύστε εκεί το ζωμό κρέατος και μαγειρεύετε με το κάλυμμα στα 800 Watt περίπου για 12-15 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτετε το λευκό κρασί και προσθέτετε καρυκεύματα κατόπιν επιθυμίας. Κόψτε τώρα το τοσταρισμένο ψωμί σε μικρά κυβάκια. Κατανέμετε την κρεμμυδόσουπα σε 4 φλυτζάνια σούπας και εκεί πάνω μοιράζετε τους κύβους ψωμιού. Βάλτε επάνω στο καθένα μισή φέτα τυρί. Τοποθετείστε τα 4 φλυτζάνια στο περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ και ψήνετε τη σούπα με τη λειτουργία γκριλ "επάνω θέρμανσης" περίπου 10 λεπτά. Εάν είναι δυνατό χρησιμοποιείτε τη βάση γκριλ ⑨.

Σούπα φακές στην κατσαρόλα**Συστατικά**

200 g στεγνές φακές
50 g μπέικον
125 g χοιρινή κοιλιά
1 ματσάκι μαϊντανό - σέλινο
500 ml νερό
1 φύλλο δάφνη
250 g πατάτες
2 καπνιστά λουκάνικα
Καρυκεύματα: αλάτι, πιπέρι, ξίδι, ζάχαρη

Ετοιμασία:

Αφήστε τις φακές όλη τη νύχτα μέσα σε νερό να μουλιάσουν. Πλύνετε καλά τον μαϊντανό και το σέλινο και ψιλοκόψτε τα. Κόψτε σε κύβους το κρέας και το μπέικον. Βάλτε τις σουρωμένες φακές μαζί με 500 ml νερό καθώς μαζί με το κρέας, το μπέικον, το σέλινο και μαϊντανό και τη δάφνη σε ένα ειδικό μπολ για μικροκύματα. Βάλτε καπάκι και μαγειρέψτε στα 600 Watt για 10-12 λεπτά. Στο μεταξύ ξεφλουδίστε, πλύντε και κόψτε σε κύβους τις πατάτες και κόψτε τα λουκάνικα σε φέτες. Βάλτε τα κομμάτια πατάτας και τις φέτες λουκάνικου στο σκεύος και ανακατέψτε καλά. Με το καπάκι μαγειρέψτε στα 500 Watt για 18 λεπτά. Μετά προσθέστε τα καρυκεύματα.

Κουνουπίδι με τυρί**Συστατικά**

500 g πλυμένο κουνουπίδι
250 ml νερό
αλάτι
1 ΚΣ κόρν φλάουρ
2 ασπράδια
2 κρόκους
1 ποτήρι κρέμα (200 ml)
2 ΚΣ μικρά ρολά σχοινόπρασο,
1 πρέζα πιπέρι καγιέν
150 g ωμό ζαμπόν (χωρίς λίπος)
50 g τριμμένο τυρί εμμεντάλ

Ετοιμασία:

Κόψτε το μπρόκολο σε τούφες και
βάλτε το με 250 ml νερό και αλάτι
σε ένα μπολ ειδικό για μικροκύματα.
Μαγειρέψτε με κάλυμμα στην πλήρη
απόδοση των 800 Watt περίπου 5 λεπτά.
Στη συνέχεια αφαιρέστε το ζουμί και
συλλέξτε το. Ανακατέψτε τώρα το κόρν
φλάουρ στην κρέμα και προσθέστε τα
στο ζουμί. Σε πλήρη απόδοση των 800
Watt αφήνετε να πάρει βράση περίπου
2 έως 3 λεπτά ανακατεύοντας πολλές
φορές.
Προσθέστε τον κρόκο, το σχοινόπρασο
και το πιπέρι καγιέν, χτυπήστε το
ασπράδι για να σφίξει και αναμίξτε
με το άλλο μίγμα προσεκτικά.
Βάλτε τώρα το μπρόκολο και το ζαμπόν
(Σε λωρίδες) σε μια επίπεδη φόρμα,
μετά περιχύστε εκεί πάνω τη σάλτσα
και βάζετε πάνω το τυρί. Μαγειρεύετε
με τη λειτουργία Γκριλ/Κομβί 1 σε 500
Watt για 18-22 λεπτά και ψήνετε από
πάνω. Εάν είναι δυνατό χρησιμοποιείτε
τη βάση γκριλ ⑨.

Μακαρόνια με κιμά και μπρόκολα**Συστατικά**

150 g μακαρόνια, 500 ml νερό
1 ΚΤ αλάτι, 1 κρεμμύδι,
1 σκελίδα σκόρδο
20 g βούτυρο,
300 g κιμάς “μισός-μισός”
1 πακέτο τοματοπολτό με χορταρικά
(350 g)
400 g μπρόκολα, 4 ΚΣ νερό
1 ποτήρι ξινόγαλο (200 g)
150 g φέτες γκούντα
Καρυκεύματα: αλάτι, πιπέρι

Ετοιμασία:

Βάζετε 500 ml νερό με 1 κ. σούπας
αλάτι σε ένα ειδικό για τα μικροκύματα
μπολ με καπάκι και το βράζετε σε
πλήρη απόδοση των 800 Watt για
περίπου 10 λεπτά. Μετά βάλτε τα
μακαρόνια και στα 600 Watt
μαγειρεύετε για 3-5 λεπτά και στα
300 Watt περίπου για άλλα 3-5 λεπτά.
Στη συνέχεια τα βάζετε σε σουρωτήρι
και τα αφήνετε να σουρώσουν. Τώρα
τσιγαρίζετε τα κρεμμύδια και τη
σκελίδα σκόρδου με το βούτυρο σε
ένα ειδικό για μικροκύματα μπολ στα
600 Watt περίπου για 4-5 λεπτά. Βάλτε
μετά τον κιμά και τον πελτέ τομάτας –
τα μαγειρεύετε όλα για άλλα 8-10
λεπτά στα 600 Watt. Αναμειγνύετε
3/4 ποτηριού ξινόγαλο και προσθέστε
ανάλογα με την προτίμηση αλάτι και
πιπέρι. Πλύνετε και καθαρίστε το
μπρόκολο και βάλτε το με 4 ΚΣ νερό
σε ένα ειδικό δοχείο για μικροκύματα.
Μαγειρεύετε με ένα κάλυμμα στα
800 Watt περίπου 5 λεπτά και στη
συνέχεια αφήνετε να σουρώσει.

KH 1166

Βάζετε τα μακαρόνια, τα λαχανικά και τη σάλτσα κιμά σε μια φόρμα και ανακατεύετε. Κατανέμετε το υπόλοιπο 1/4 ξινόγαλου εκεί πάνω και καλύπτετε με τις φέτες τυριού. Μαγειρεύετε με τη λειτουργία Γκριλ/Κombi 1 σε 500 Watt για 16-18 λεπτά και ψήνετε από πάνω. Εάν είναι δυνατό χρησιμοποιείτε τη βάση γκριλ ⑨.

Χοιρινό φιλέτο με μανιτάρια σε πικάντικη σάλτσα πιπεριάς

Συστατικά

4 χοιρινά φιλέτα περίπου των 150 g
350 g λευκά μανιτάρια
150 g μπέικον κομμένο σε κύβους
2 ποτήρια κρέμα (400 ml)
2 ΚΣ τομάτα πελτέ
Καρυκεύματα: αλάτι, πιπέρι, πάπρικα

Ετοιμασία:

Καρυκέψτε τα χοιρινά φιλέτα και βάλτε τα σε μια επίπεδη φόρμα. Καθαρίστε τα μανιτάρια, κόψτε τα στο μισό και βάλτε με το μπέικον επάνω στα φιλέτα στη φόρμα.

Σε ένα ειδικό μπολ για μικροκύματα ανακατεύετε την κρέμα, τον πελτέ και την πάπρικα και αφήνετε να πάρουν βράση στα 600 Watt περίπου 5-6 λεπτά. Στη συνέχεια βάλτε αυτή τη σάλτσα πάνω από τα φιλέτα.

Μαγειρεύετε με τη λειτουργία Γκριλ/Κombi 2 σε 300 Watt για 20-22 λεπτά και ψήνετε από πάνω.

Πατάτες ογκρατέν

Συστατικά

1000 g πατάτες
Λίπος (για να βάλετε στη φόρμα)
2 ΚΣ αλεύρι παναρίσματος
1 ποτήρι κρέμα (200 ml)
50 g τριμμένο τυρί εμμεντάλ
Βούτυρο (μικρές νιφάδες)
Καρυκεύματα: αλάτι, πιπέρι

Ετοιμασία:

Κόψτε μετά το ξεφλούδισμα και το πλύσιμο τις πατάτες σε λεπτές φέτες και καρυκέψτε τις. Βάλτε λίπος σε μια φόρμα, βάλτε σε στρώσεις τις φέτες πατάτας και περιχύστε τις με την κρέμα από πάνω.

Στη συνέχεια επιστρώστε με το τυρί και το αλεύρι παναρίσματος και βάλτε από πάνω τις νιφάδες βουτύρου.

Μαγειρεύετε με τη λειτουργία Γκριλ/Κombi 1 σε 500 Watt για περίπου 20 λεπτά και ψήνετε με κρούστα (γκρατέν). Εάν είναι δυνατό χρησιμοποιείτε τη βάση γκριλ ⑨.

Φρικασέ κοτόπουλου**Συστατικά**

1 μικρό κοτόπουλο (περίπου 1000 g)
300 g μανιτάρια
500 g σπαράγγια
250 ml στιγμιαίος ζωμός κρέατος
100 ml κρέμα
2 πακέτα ανοιχτόχρωμη σάλτα
(στιγμιαία)
1 ΚΣ λευκό κρασί
Καρυκεύματα: αλάτι, πιπέρι,
μοσχοκάρυδο

Ετοιμασία:

Καλύπτετε το κοτόπουλο με αλάτι και το βάζετε σε ένα ειδικό για μικροκύματα δοχείο με κάλυμμα. Στη συνέχεια μαγειρέψτε στα 800 Watt για περίπου 16 -18 λεπτά. Πλύντε τα μανιτάρια και κόψτε στο μισό, ξεφλουδίστε το σπαράγγι και κόψτε σε μακριά κομμάτια 2 έως 3 εκ. Απομακρύνετε από το μαγειρεμένο κοτόπουλο την πέτσα και τα κόκαλα και κόψτε το κρέας σε μικρά κομμάτια. Βάλτε το ζωμό κρέατος, το κρέας κοτόπουλου, τα σπαράγγια και τα μανιτάρια σε ένα μπολ ειδικό για μικροκύματα. Με το καπάκι ζεσταίνετε στα 600 Watt περίπου για 13-15 λεπτά ανακατεύοντας συχνά. Τώρα ανακατεύετε την κρέμα και τη σκόνη σάλτσας και στα 600 Watt αφήνετε να πάρουν βράση για περίπου 5-6 λεπτά. Βάλτε στη συνέχεια λευκό κρασί, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

Κοτόπουλο στην κατσαρόλα με λαχανικά**Συστατικά**

400 g φιλέτο στήθους κοτόπουλου
1 μικρό κολοκυθάκι
1 μικρή πράσινη πιπεριά
125 ml στιγμιαίος ζωμός κότας
200 g πράσο
150 g ρέβα
150 g σελερί
2 ΚΣ κρέμα γάλακτος
50 g τυρί με μυρωδικά

Ετοιμασία:

Πλύντε τα λαχανικά. Κόψτε το πράσο σε δακτυλίδια, τη ρέβα και το σελερί σε λεπτές φέτες. Σε μια ειδική για μικροκύματα φόρμα με κάλυμμα σιγοβράζετε στα 600 Watt περίπου 6-8 λεπτά. Κόψτε το φιλέτο στήθους κοτόπουλου σε μικρά κομμάτια, τα κολοκύθια σε φέτες και σε κύβους την πιπεριά και βάζετε όλα μαζί με τον καυτό ζωμό κότας στα υπόλοιπα συστατικά στη φόρμα. Με το καπάκι ζεσταίνετε στα 600 Watt περίπου για 12-15 λεπτά ανακατεύοντας συχνά. Στη συνέχεια αναμειγνύετε μαζί την κρέμα γάλακτος και το τυρί.

KH 1166

Μπουκιές ψίχας ψωμιού ή μπεϊκόν**Συστατικά για 4 μπουκιές:**

4 ψωμάκια σίτου
1/2 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
150 mL γάλα
40 g βούτυρο
3 αυγά
2 -3 ΚΣ αλεύρι παναρίσματος
2-3 ΚΣ ψιλοκομμένο μαϊντανό
30 g κομμένο σε κύβους μπεϊκόν
(για μπουκιές μπεϊκόν)

Ετοιμασία:

Κόψτε τα ψωμάκια σε μικρά κομμάτια και τους βάζετε αλάτι. Ζεσταίνετε το γάλα σε μια ειδική φόρμα για μικροκύματα (στα 800 Watt περίπου 2-4 λεπτά), το περιχύνετε στη συνέχεια πάνω από τα ψωμάκια και τα αφήνετε όλα να κάτσουν για περίπου 15 λεπτά. Χτυπήστε σε αφρό το βούτυρο και τα αυγά, προσθέτετε το ψωμί που έχετε μαλακώσει μαζί με αλεύρι για πανάρισμα και μαϊντανό κάνετε μια ζύμη και ζυμώνετε (Υπόδειξη: για μπουκιές μπεϊκόν ζυμώνετε μαζί το κομμένο σε κύβους μπεϊκόν). Υγραίνετε τα χέρια και φορμάρετε σε 4 ίσες μπάλες τις οποίες στη συνέχεια βάζετε για λίγο σε κρύο νερό. Με το καπάκι μαγειρεύετε στα 500 Watt για περίπου 6-8 λεπτά, μετά είναι οι μπουκιές έτοιμες.

Ανοιχτόχρωμη σάλτσα**Συστατικά**

40 γρ. αλεύρι
30 g βούτυρο
250 ml στιγμιαίος ζωμός
250 mL γάλα
Καρυκεύματα: αλάτι, λευκό πιπέρι, ζάχαρη

Ετοιμασία:

Βάλτε αλεύρι, βούτυρο, τον καυτό ζωμό και το γάλα σε μια ειδική φόρμα για μικροκύματα, αναμειγνύετε καλά και σε πλήρη απόδοση των 800 Watt βράζετε περίπου για 4-5 λεπτά και ενδιάμεσα ανακατεύετε καλά. Μετά μόνο στα 300 Watt μαγειρεύετε για περίπου άλλα 4-5 λεπτά. Ανακατεύετε εκ νέου καλά και καρυκεύετε.

Σως βανίλιας**Συστατικά**

250 mL γάλα
Μεδούλι από 1/2 βανίλια
1 ποτήρι κρέμα (250 ml)
2 ΚΣ κόρν φλάουρ
3 ΚΣ ζάχαρη
1 κρόκος

Ετοιμασία:

Ανακατέψτε το γάλα, το μεδούλι βανίλιας, την κρέμα, το κόρν φλάουρ και τη ζάχαρη σε μια ειδική για μικροκύματα φόρμα. Αφήνετε να βράσει στα 800 Watt περίπου για 4-5 λεπτά, ενδιάμεσα ανακατεύετε μια φορά. Ανακατέψτε την έτοιμη σάλτσα καλά και δέστε την με τον κρόκο.

Ρυζόγαλο

Συστατικά

250 g Ρύζι
1 λίτρο γάλα
1 ΚΣ βούτυρο
40 g ζάχαρη, κανέλα και ζάχαρη (για
πασπάλισμα) ή χυμό φρούτων
Καρύκευμα: αλάτι

Ετοιμασία:

Βάλτε το ρύζι, το γάλα, μια πρέζα αλάτι, βούτυρο και τη ζάχαρη σε μια μεγάλη ειδική για μικροκύματα φόρμα. Με καπάκι σε πλήρη απόδοση των 800 Watt και περίπου για 10-12 λεπτά μαγειρεύετε, μετά ανακατεύετε και μόνο σε 100 Watt για περίπου 20-22 λεπτά αφήνετε να ρουφήξει το νερό. Μετά αφήνετε για μερικά λεπτά να κάψει, στη συνέχεια ανακατεύετε και ανάλογα με το γούστο σας πασπαλίζετε με κανέλα και ζάχαρη ή προσθέτετε ζουμί φρούτων.

Επιδόρπιο (με φράουλες και σμέουρα)

Συστατικά

250 g κατεψυγμένες φράουλες
250 g κατεψυγμένα σμέουρα
1 πακέτο ζάχαρη βανίλια
2 ΚΣ ζάχαρη
2 ΚΣ κόρν φλάουρ

Ετοιμασία:

Πρώτα ανακατεύετε το κόρν φλάουρ σε 3 ΚΣ νερό. Βάζετε τα φρούτα σε μια ειδική για μικροκύματα φόρμα με κάλυμμα. Στη συνέχεια σε πλήρη απόδοση των 800 Watt για περίπου 6-8 λεπτά ξεπαγώνετε και ζεσταίνετε. Συνθλίψτε στη συνέχεια τα φρούτα και βάλτε τη ζάχαρη βανίλιας, τη ζάχαρη και το ανακατεμένο κόρν φλάουρ μαζί. Όταν ανακατετούν καλά, αφήστε να μαγειρευτούν με το καπάκι στα 600 Watt περίπου 6-8 λεπτά. Στη συνέχεια βάλτε το επιδόρπιο σε μπολ και αφήστε να κρυώσει.

❗ Σερβίρετε το επιδόρπιο με την περιγραφόμενη σως βανίλιας ...

Καλή όρεξη!

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα συστατικά και τα στοιχεία ετοιμασίας είναι τιμές βάσης. Διορθώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις ατομικές τιμές από εμπειρία. Σας ευχόμαστε σε κάθε περίπτωση καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

KH 1166

Ευρετήριο

Ψάρι 55	Μαγείρεμα στα μικροκύματα 39, 51
Ψωμάκια 63	Μακαρόνια 40, 65, 71
Ψωμί 63	Μπιφτέκια 68
Χοιρινό 40, 55, 72	Μπιζέλια 66
Χρόνος μαγειρέματος 65, 66, 67	Μπριζόλες 68
Χρονόμετρο 49, 50	Φιλέτο ψαριού 67
Υποδείξεις γείωσης 39, 46	Φράουλες 64
Γρήγορη εκκίνηση 39, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60	Ορεκτικό 55, 56
Διαδικασία μαγειρέματος 39, 57, 67	Ρύθμιση ρολογιού 39, 49
Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας 39, 60	Ρύζι 66, 75
Λειτουργία γκριλ 56, 57, 69	Τεχνικά δεδομένα 39, 42
Λειτουργία μνήμης 39, 52	Τούρτα με στρώσεις 63
Λουκάνικο 55	Τυρί 63
Λαχανικά/ Φρούτα 55, 56	
Περιστρεφόμενο πιάτο γκριλ 41, 49, 50	
Ποτά 55, 56	
Πουλερικά 55	
Προτάσεις συνταγών 40, 69	
Προρυθμίσεις 41	
Πέστροφες 68	
Πίτσα 40, 55, 56, 69	
Πατάτες 40, 55, 65, 72	
Πατάτες με αλάτι 65	
Πατάτες ογκρατέν 40, 72	
Σπανάκι 66	
Ασφάλεια για παιδιά 39, 49, 52, 55, 59, 60	
Απόψυξη σύμφωνα με το βάρος 39, 58, 64	
Απόψυξη σύμφωνα με το χρόνο 39, 59	
Απόδοση 65, 66, 67	
Απομάκρυνση 40, 62	
Αυτόματο ζέσταμα 55	
Βούτυρο 63, 72	
Βοδινό 55	
Εγγύηση & Σέρβις 40, 62	
Κουνουπίδι 40, 66, 71	
Κρεμμυδόσουπα 40, 70	
Καθαρισμός 40, 61	
Μενού αυτόματου 39, 54	

KH 1166

KH 1166