



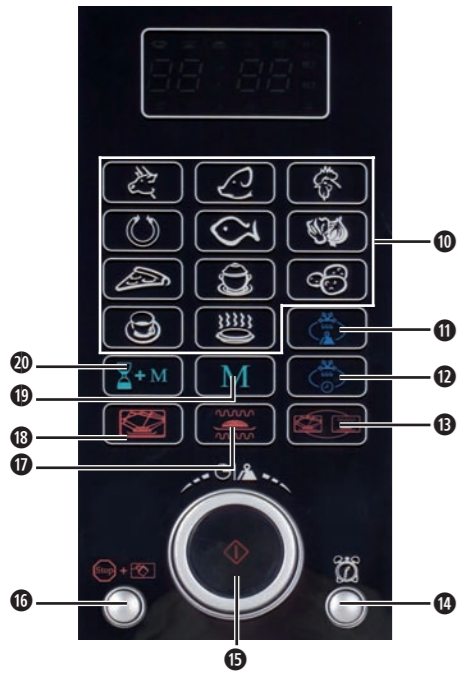


■ Microwave



 **Microwave**
 **Operating instructions**


 **Mikrobølgeovn**
Betjeningsvejledning



LIST OF CONTENTS

PAGE

Introduction	3
Intended Use	3
Items supplied	3
Description of Components	3
Buttons/controls on the control panel	3
Technical Data	3
Safety information	4
Safety precautions for the avoidance of excessive contact with microwave energy	4
Important safety instructions	4
Earthing information/correct installation	7
Interference with other appliances	7
Installation of the appliance	7
Before you begin	8
Basic principles of microwave cookery	8
Use suitable cookware	8
Description of functions	9
Setting the Clock	9
Setting the kitchen timer	9
Operation	9
Cooking in the microwave oven	10
Quick start	11
Memory function	11
Programming settings	12
Auto Menu	12
Grill function	14
Grill/Combi cooking	15
Thawing by weight	15
Thawing by time	16

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

Query functions	16
Child protection system	16
Acoustic signal function	16
Cleaning and Maintenance	17
Tips	17
Freezing and thawing – the easy way	17
Cooking – the easy way	19
Grilling – the easy way	21
Disposal	23
Warranty and Service	23
Importer	23
Recipe suggestions	24
Pizza	24
Onionsoup with baked-over Cheese topping.	24
Lentil Hotpot	25
Cauliflower with gratinated cheese topping	25
Macaroni and minced meat casserole with broccoli	26
Fillet of pork with mushrooms in spicy paprika sauce	26
Potato gratin	27
Chicken Fricassee	27
Green chicken casserole	28
Bread or bacon dumplings	28
White sauce	29
Vanilla sauce	29
Rice pudding	29
Red fruit pudding (with strawberries and raspberries)	29
Troubleshooting	30
Index	31


MICROWAVE KH 1167


Introduction


Intended Use

This appliance is intended for the heating up and preparation of foodstuffs according to the described procedures. Every modification to the appliance shall be deemed to be improper use and implies substantial danger of accidents. The manufacturer declines to accept responsibility for damage(s) arising out of usage contrary to the instructions specified below. This appliance is not intended for commercial use.

Legend

 Important! Warnings about potential personal injury and/or damage to the appliance.

 Danger! Warnings about electric shock!

 Notice! Note – Hints and tips for using the microwave.

Items supplied

Attention!

Plastic bags can be dangerous. To avoid the risks of suffocation, store plastic bags out of reach of babies and small children.

Immediately after unpacking the appliance, and before taking it into use, please ensure that all listed items are available and that there are no signs of visible damage


- 1 Microwave, Model KH 1167
- 1 Turntable
- 1 Metal rack for grill operation
- 1 Operating instructions

Description of Components

- ① Ventilation opening
- ② LED Indicator
- ③ Control panel
- ④ Rotary switch
- ⑤ Door opener
- ⑥ Safety locks
- ⑦ Turntable
- ⑧ Viewing window
- ⑨ Metal rack for grill operation

Buttons/controls on the control panel

- ⑩ Key panel for eleven pre-programmed cooking functions (Auto Cook)
- ⑪ Button Thawing by weight
- ⑫ Button Thawing by time
- ⑬ Button Grill/Combi
- ⑭ Button Clock/Kitchen timer
- ⑮ Button Start/Quick Start
- ⑯ Button Erase / Stop /Child Safety
- ⑰ Button Grill
- ⑱ Button Microwave
- ⑲ Button Memory
- ⑳ Button Pre-adjustments

 This symbol on your microwave warns you of the danger of burns.

Technical Data

Power supply:	230 V ~ 50 Hz
Maximum power output	
Microwave:	900 W
Maximum Power Consumption	
Microwave:	1400 W
Grill:	1500 W
Capacity:	approx. 25 l

Safety information

Safety precautions for the avoidance of excessive contact with microwave energy

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

Warning:

If the door or the door seal is damaged, UNDER NO CIRCUMSTANCES may you continue to use the appliance. Arrange for it to be repaired as soon as possible by qualified specialists.

- Never attempt to repair the appliance yourself. Removal of the appliance housing could cause the release of microwave energy. Arrange for the repair to be carried out only by qualified specialists.

Important safety instructions

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

Danger:

To reduce the risk of burns, electric shock, fires, bodily injuries or excessive contact with microwave radiation: Please read all instructions before using the appliance.

- Use this appliance only for its intended purposes, as described in this manual. Do not use any caustic chemicals or vapours in this appliance. This microwave oven is especially designed for the heating, cooking, grilling, or drying of foodstuffs. It is not intended for use in industrial applications or laboratories.
- Never operate the microwave oven when it is empty, except when it is being first commissioned (see Chapter "Cooking in the microwave oven").
- Do not operate the microwave oven if the power cable or plug are damaged. To avoid injury, arrange for damaged power cables or plugs to be exchanged by qualified specialists before re-using the appliance.
- Place the microwave oven so that there is a minimum distance of 30 cm to walls or cupboards. Ensure ventilation openings are always free. This microwave oven is not suitable for installation in kitchen cabinets.
- Connect the microwave oven to a 230V, 50Hz power socket fitted with a 16 A fuse. It is recommended that the microwave oven is powered from its own ring main.
- If you are unsure about how to connect the microwave oven, consult a specialist.
- This microwave oven may not be located in areas with high humidity or where moisture could collect.
- NEVER leave the microwave oven unattended if you are heating foodstuffs packed in plastics or paper.
- NEVER place flammable materials close to the microwave oven or the ventilation openings.
- Remove ALL metallic closures from the packaging of the foodstuff that you intend to warm up. Risk of fire!
- When making popcorn, use only popcorn-bags suitable for microwave ovens.
- Do not use the microwave oven for storing foodstuffs or other objects.

- Verify the programme once more after starting the microwave oven.
- UNDER NO CIRCUMSTANCES should you remove the microwave oven housing.
- NEVER pour fluids into the ventilation openings or the safety locks. Should fluids ever enter them, IMMEDIATELY switch the microwave oven off and remove the plug from the power socket. Arrange for the appliance to be checked by qualified specialists.
- NEVER insert foreign objects into the ventilation openings or the safety locks.
- Should the lamp in the interior of the microwave oven need replacing, arrange for this to be done by a qualified specialist.
- Proceed with caution when warming up fluids. Use only open containers, so that any air bubbles produced can escape.
- To avoid sudden simmering:
 - Stir the fluid before warming it up.
 - If possible, place a glass rod in the fluid for as long as it is being heated.
 - To avoid an unexpected reboiling, leave the fluid to stand in the microwave oven for approx. 20 seconds after being warmed up.
- Puncture the skins of potatoes, sausages or similar. Otherwise, they could burst.
- Keep children well away from the microwave oven when it is in use. Risk of Burns!
- NEVER touch the microwave oven door, housing, ventilation openings, accessories or the dinnerware directly after the grill, combi or automatic menu process. The parts will be very hot. Allow them to cool down before cleaning them.
- Do not lean on the microwave oven door. Do not use the microwave oven as a toy.
- Do not modify the microwave oven.
- Do not transport the microwave oven when it is in use.
- Do not exceed the cooking times detailed by the manufacturer.
- Do not use metallic utensils which reflect microwaves and lead to sparking. Do not place tins into the microwave.
- Operate the microwave oven only when the turntable is in its position.
- Do not place any objects on the microwave oven when it is in use.
- Do not place plastic containers in the microwave oven immediately after a grill, combi or automatic menu process. The plastic could melt.
- Drops of water can form on the microwave oven door or on the housing. This is normal and is not an indication of a malfunction.
- Ensure that the plug is at all times easily accessible, so that it can be quickly removed in the event of an emergency.
- Do not place the microwave oven adjacent to other appliances discharging heat, for example, an oven.
- Clean the microwave oven thoroughly after warming up greasy foods, especially if they were not covered. Allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Residues such as fat or grease cannot be allowed to collect on the heating elements of the grill. They could possibly ignite.
- Do not thaw frozen fat or oil in the microwave oven. The fat or oil could ignite.
- People fitted with a heart pacemaker should consult their doctor about the possible risks of using a microwave oven before taking one into use.



NEVER submerge the appliance, the power cable or the plug in water or other fluids.

- Do not allow the power cable to hang from a table or work surface. Children could pull on it.
- Keep the power cable away from hot surfaces. Do not lead it in front of the microwave oven door. The heat could damage the cable.
- After they have been warmed up, always open containers, popcorn-bags etc. with the opening pointing away from your body. Escaping steam could lead to scalds.
- NEVER stand directly against the microwave oven when opening the door. Escaping steam could lead to scalds.
- Never burden the turntable with more than 3 kg. This could irreparably damage the appliance!

Danger:

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate the appliance with an external time switch or a separate remote control system.
- To minimize the risk of fire in the microwave: When heating food in plastic or paper containers, always keep an eye on the microwave when it is in operation, as these materials can catch fire.
- Remove any ties containing wire from paper or plastic bags before placing them in the microwave.
- Should you notice smoke, switch the appliance off or remove the plug from the socket and keep the door closed to suffocate any possible flames.

- Do not use the interior of the microwave for storage purposes.
Do not leave paper items, cooking utensils or food in the microwave when it is not being used.
- Do not use the microwave oven to warm up cushions filled with kernels, cherry stones or gels.
Risk of fire!

Warning:

Liquids and other foods must not be heated in air-tight containers, as these may explode and damage the appliance.

When heating drinks in the microwave, bubbling may be delayed when the drink boils. Therefore, be careful when handling the container.

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

Danger:

Before feeding, check the temperature to avoid potentially lethal burns for babies.

- Cooking utensils may become hot from the heat emitted by the food, so that you may require oven gloves to touch them. In this case, a check should also be made to ensure that the cooking utensils are suitable for use with the microwave oven.

⚠ Danger:

Microwave radiation is dangerous! Maintenance and repairs requiring the removal of access covers, which are intended for protection against contact with microwave radiation, are to be carried out by trained specialists only.

⚠ Danger:

Insufficient cleanliness of the appliance could lead to the destruction of the upper surfaces, which themselves influence its useful lifespan and could possibly lead to dangerous situations.

Earthing information/correct installation

This appliance must be earthed. This appliance is to be connected only to a correctly earthed power socket. An individual circuit solely for the connection of the microwave is recommended.

⚠ Danger:

Improper use of the earthing connector could increase the risk of an electric shock.

ⓘ Note:

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

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

Interference with other appliances

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

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

Installation of the appliance

- Ensure that all packaging materials have been removed. Remove the protective foil from the control panel.
- Select an even surface offering sufficient space for the ventilation of the appliance.
- Ensure that you maintain a minimum distance of 30 cm from neighbouring walls/surfaces. Make sure that the door of the microwave oven can be opened easily.
- Ensure that the electrical plug is accessible without problem, so that in case of danger it can be easily reached and removed.
- Keep a gap of at least 30 cm free above the microwave.
- Do not remove the feet underneath the microwave.
- Do not block air supply and exhaust openings. Otherwise, it could cause damage to the appliance.
- Install the appliance as far away as possible from radios and televisions. The operation of the microwave oven can cause malfunctions of radio and television reception.
- Connect the appliance only to correctly installed and earthed mains sockets. Ensure that the voltage and frequency ratings correspond to the details stated on the rated power label.

⚠ Warning:

Do not install the microwave above a cooker or any other appliance generating heat. Installation in such a location could cause damage to the appliance and lead to a subsequent cancellation of the warranty provisions.

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

ⓘ Note:

Do not remove the light grey flimmer cover plate, which is mounted in the cooking area to protect the magnetron!

Before you begin

Basic principles of microwave cookery

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

Use suitable cookware

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

Cookware	Micro-wave	Grill	Combination
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes
Non-heat-resistant glass	No	No	No
Heat-resistant ceramics	Yes	Yes	Yes
Plastic crockery suitable for microwaves	Yes	No	No
Kitchen roll	Yes	No	No
Metal tray/plate	No	Yes	No
Metal stand 9	No	Yes	No
Alufoil & Foil containers	No	Yes	No
Turntable 7	Yes	Yes	Yes

Description of functions

Setting the Clock

After inserting the mains plug into the socket, open the microwave door once. The LED indicator reads ② "1:00". The oven emits an acoustic signal and switches into standby mode.


1. Press the button ⑭ "Clock/Kitchen Timer" once for ca. 3 seconds. In the LED indicator ② the 24-hour modus is shown by "Hr 24". If you wish to change to the 12-hour modus, press the button ⑭ "Clock/Kitchen Timer" once more. In the LED indicator ② the 12-hour modus is shown by "Hr 12".
2. Turn the rotary switch ④ to programme in the hours.
3. Now press the button "Clock/Kitchen Timer" ⑭ and the minute details blink in the LED indicator ②.
4. Turn the rotary switch ④ to programme in the minutes.
5. To finish, press the button "Clock/Kitchen Timer" ⑭. The time appears in the LED indicator ②.

Note:


If you press the button Erase/Stop/Child Safety" ⑮, the appliance automatically returns to standby mode.

Setting the kitchen timer

The microwave oven is provided with a kitchen timer which you can use independent of the microwave operation.

1. Press the button ⑭ "Kitchen timer" when the appliance is in standby mode. In the LED indicator ② "0:00" appears and the red clock symbol  glows.

2. Now set the time using the rotary switch ④.
You can select any time range from 5 seconds to 95 minutes.
3. Press the button "Start/Quick Start" ⑮. An acoustic signal sounds and the time starts to count down.

After 5 seconds the time appears on the LED indicator ② and the red clock symbol  extinguishes. The Kitchen Timer continues to count further.

You can check the progress of the Kitchen Timer at any time by simply pressing the button ⑭ "Clock/Kitchen Timer".

As soon as the programmed time has elapsed, signal tones sound until any button is pressed.

Operation

Safety locks ⑥

Press the door opener ⑤ to open the door. If the door is opened during operation, the cooking process is interrupted, the programme or function, however, remain. The cooking process continues when the door is reclosed and the button "Start/Quick Start" ⑮ has been pressed.

Turntable ⑦

Place the turntable ⑦ so that the post in the middle of the microwave oven inserts itself exactly into the depression on the underside of the turntable ⑦.

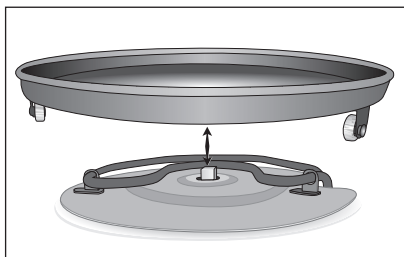
Attention!

Should one of the rollers on the underside of the turntable ⑦ be distorted or damaged, under no circumstances should you continue to use the turntable ⑦! It could come into contact with the heating coils and thereby damage the anti-stick coating! In the event of a damaged turntable ⑦ make contact with Customer Services.

Always leave the Turntable ⑦ in the appliance during use. Due to the rotating Turntable ⑦ an even distribution of energy and microwaves is assured. The turntable ⑦ has an anti-stick coating. This permits the easy removal of food remnants.

⚠ **Attention!**


DO NOT use knives, forks or other sharp metal objects when interacting with the turntable ⑦. These could damage the anti-stick coating and thus render the turntable ⑦ unusable.



Cooking in the microwave oven

When a microwave process (cooking, grilling, thawing) is complete, a fivefold acoustic signal is sounded and "End" and "Hot" appear alternatively in the LED indicator ②.

ⓘ **Note:**

Before the first usage, switch the grill function "bottom heat" on for 5 minutes: Press the button Grill ⑰ three times. The symbol for Grill function "bottom heat"  appears in the LED indicator ②. Using the rotary switch ④, set it to 5 minutes. Press the button "Start/Quick Start" ⑮. As the heating element is lightly greased, a slight smell could be caused. This is harmless and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation. Open a window.

Should you wish to use the classical basic functions of microwaving (warming, boiling, cooking), you must merely select the microwave power level and programme the desired cooking time. You can choose between eight power levels from 900 to 100 watts, with a maximum cooking time of 95 minutes.

1) Selecting the power level

- Press the button ⑮ "Microwave" as required to select the required Power Level.
- 1x for 900 watt power.
- 2x for 800 watt power.
- 3x for 700 watt power.
- 4x for 600 watt power.
- 5x for 500 watt power.
- 6x for 400 watt power.
- 7x for 300 watt power.
- 8x for 200 watt power.
- 9x for 100 watt power.

The power level is shown in the LED indicator ② (e.g. P 800 at 800 Watt Power).

2) Setting the cooking time

Turn the rotary switch ④ to set the cooking time.


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

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

Aborting/stopping an input process

Press the button Erase/Stop/Child Safety" ⑯ once to abort or stop an input process. The appliance reverts to standby mode.

3) Start the cooking process

To start cooking, press button "Start/Quick Start" **15**. In the LED indicator **2** the symbol for microwave operation appears . The count down begins.

Interrupting the process (Erase/Stop)

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

Interrupting the cooking process


Press the button "Erase/Stop/Child Safety" **16** once to interrupt a cooking process. The appliance interrupts the cooking process and stops the remaining time. Press button "Start/Quick Start" **15** to resume cooking.

Abort the cooking process


Press the button "Erase/Stop/Child Safety" **16** twice to abort a cooking process. The appliance reverts to standby mode.

Quick start

With this function you can begin cooking at 100 % Power without delay.

- Set the desired time using the rotary switch **4**.
- Press the button "Start/Quick Start" **15**. In the LED indicator **2** the symbol for microwave operation appears . The count down begins.

Or

- Press the button "Start/Quick Start" **15**. In the LED indicator **2** the symbol for microwave operation appears . The time is automatically set at 30 seconds and counts down backwards. Each further pressing of the button "Start/Quick Start" **15** raises the cooking time by 30 seconds.

Memory function

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

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

Note:





The thawing programme should always be entered in as the first one.

Note:

„Thawing by weight“ and "Auto Menu" cannot be programmed.

Example

You would like to prepare some food by using thaw for 15 minutes + 10 minutes of 600 Watt microwave power for cooking + 10 minutes grilling with top and bottom heat.

1. Press the button "Thaw by time" **12** and programme in the thawing time of 15 minutes with the rotary switch **4**. In the LED indicator **2** appear "M1", "Auto Cook" ^{AUTO}COOK and the symbol .
2. Press the button "Memory" **19**. "-:-" lights up in the display. and "M2".
3. Press the button "Microwave" **18** four times to programme in 600 Watt Power for cooking. In the LED indicator **2** appear "P600" and the symbol .
4. Turn the rotary switch **4** to set the cooking time (duration: 10:00).
5. Press the button "Memory" **19**. In the LED indicator **2** appear "-:-" and "M3".
6. Press the button "Grill" **17** twice to programme the top and bottom grill. In the LED indicator **2** appear the symbols  and  and "M3".
7. Turn the rotary switch **4** to set the grilling time (duration: 10:00).



8. Press the button "Start/Quick Start" **15** to commence the programmed operations.

Programming settings

With this programme you can pre-select a specific starting time for cooking or grilling food. If you have correctly adjusted the settings, the appliance will automatically start at the set time.



i Note:

The clock must be pre-set in order to be able to select the function "Pre-selections".

1. Select the desired microwave function (thawing, cooking or grilling):
For microwaving: Press the button "Microwave" **18** as required to select the required power level. Programme the cooking time with the rotary switch **4**.
For grilling: Press the button "Grill" **17** as required to activate the Grill function.
Set the desired grilling time using the rotary switch **4**.
For thawing: Press the button "Thaw by time" **12**. Set the desired thawing time using the rotary switch **4**.
2. Press the button "Pre-selections" **20**. The LED indicator **2** shows the programmed time, the hour figure blinks and the hourglass symbol  appears in the LED indicator **2**.
3. Turn the rotary switch **4** to programme in the hours.
4. Press the button "Pre-selections" **20**, now the minute-figures flash.
5. Turn the rotary switch **4** to programme in the minutes.
6. Press the button "Start/Quick Start" **15**. The hourglass symbol  flashes. The LED indicator **2** changes back to a display of the time. The microwave oven starts the procedure at the programmed times automatically.

Example:

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

1. Press the button "Microwave" **18** six times to select the power level P400.
2. Using the rotary switch **4** set the time to 10 minutes.
3. Press the button "Pre-selections" **20**. The LED display shows the actual programmed time (12:30), the Egg-Timer symbol  appears and the hour-figures flash.
4. Press the button "Pre-selections" **20** again and, using the rotary switch **4**, programme the minutes to ":45".
5. Press the button "Start/Quick Start" **15** to commence the programmed process. The LED indicator **2** changes back to a display of the time. The hourglass symbol  flashes.

Auto Menu

For foods to be prepared in auto menu mode, it is not necessary to enter the cooking time or power setting. It is sufficient to give the type of food that is to be prepared together with the weight of this food.

For this, press the respective button on the key panel **10**, on which the foodstuffs are depicted. Then, set the weight of the food item using the rotary switch **4**.

Enter the weight of the food

The weight parameters are required to determine the necessary cooking time.

After you have pressed the appropriate symbol, in the LED indicator **2** appears a weight detail in grammes "g" and, for beverages, in "ml". Amend the respective details using the rotary switch **4**.

As soon as the correct number for the weight of the food you wish to cook appears, press the button "Start/Quick Start" **15**. "Auto-Cook" ^{AUTO} _{COOK} appears on the LED indicator **2**.

i Note:

For some foods, such as beef, pork, poultry and sausage, it is necessary to turn the food after approx. 1/2 or 2/3 of the cooking time. Signal tones sound and "turn" appears in the LED indicator **2** to remind you of the requirement. The cooking process continues in the background.

1. When the signal to turn the food sounds, open the door and turn it.
2. To continue, close the door. Press the button "Start/Quick Start" **15**. The microwave automatically resumes operation for the remaining time.












i Note:

If you wish to dispense with turning, wait for the acoustic signal to finish. The microwave continues its programme.

i Note:

We recommend that you do turn the food. This will ensure even cooking. However, when turning, make sure that you are extremely careful - you will be handling very hot foods in the microwave.

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

Foodstuff	Symbol	Weight	turn after
Beef		100 - 1500 g	1/2 der Cooking time
Pork		100 - 1500 g	1/2 der Cooking time
Poultry		400 - 1400 g	1/2 der Cooking time
Sausage		100 - 500 g	2/3 der Cooking time
Fish		100 - 1200 g	2/3 der Cooking time
Vegetables/fruit		100 - 1000 g	-
Pizza		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Entrees		300 - 500 g	-
Potatoes		100 - 800 g	-
Beverages		200 - 500 ml	-
Automatic warm-up		300 - 700 g	-

i Note:

The acoustic tone sounds five times to remind you to turn the food..

Example 1:

Proceed as follows to cook 400 g vegetables or fruit:

1. Press button "Vegetables/fruit" in standby mode).
2. Select with the control knob ④ "400 g".
3. Press the button "Start/Quick Start" ⑮.

Example 2:

To heat 300 ml water, proceed as follows:

1. Press button "Beverages" in standby mode.
2. Select with the control knob ④ "300 ml".
3. Press the button "Start/Quick Start" ⑮.

Baking Pizza

You can prepare crispy Pizza in the microwave oven. The button "Pizza" is used for this. Press the button "Pizza" on the key panel ⑩:

- once for frozen pizza, temperature approx. -18° / weight 150 g - 900 g ("P-1" appears on the LED indicator ②)
- twice for chilled pizza, temperature approx. 5° / weight 150 g - 900 g ("P-2" appears on the LED indicator ②)
- three times for fresh pizza, temperature approx. 20° / weight 300 g - 900 g ("P-3" appears on the LED indicator ②)

Example:

To cook a pizza, proceed as follows:

1. Lay the Pizza in the turntable ⑦.
2. Press the button "Pizza" once. In the LED indicator ② appears "P-1". ("P-2" or "P-3" if the button is pressed twice or three times respectively)
3. Turn the rotary switch ④ to programme in the weight of the pizza.
4. Press the button "Start/Quick Start" ⑮ to start the grill operation. In the LED indicator ② the time is shown.

ⓘ Note:

Dependant on the type of Pizza and personal taste, it may be necessary to extend the baking time. Read more about this in the chapter "Grill-function".

Grill function

The Grill function ⑰ can be used for thin slices of meat, steaks, meatballs, sausage or pieces of chicken. It is also excellent for browning sandwiches, gratins and for baking crispy buns.





⚠ Attention!

The cooking area, appliance door, housing, Turntable ⑦, metal rack ⑨, cookware and especially the heating elements below the Turntable ⑦ will become very hot. Risk of Burns!

⚠ Risk of Burns!

To avoid burns, always use oven cloths, oven gloves or similar items when removing the food and the turntable ⑦.

You can select between three types of grilling: Top heat, bottom heat or top and bottom heat. When grilling with upper heat, always use the metal rack ⑨. To achieve an optimal grilling result. Always place the metal rack ⑨ in the middle of the Turntable ⑦.



1. Press the button "Grill" ⑰ once to activate the Grill function "top heat".
The red symbol for Grill function "top heat"  and "M1" appear in the LED indicator ②.
2. Press the button "Grill" ⑰ twice to activate the Grill function "top and bottom heat".
The red symbols for the Grill functions "top and bottom heat",  and , and "M1" appear in the LED indicator ②.
3. Press the button "Grill" ⑰ three times to activate the Grill function "bottom heat".
In the LED indicator ② appear the red symbol for the Grill function "bottom heat"  and "M1".

4. Set the required cooking time with the rotary switch **4**. The maximum possible cooking time setting is 95 minutes.
5. Press the button "Start/Quick Start" **15** to start the Grill function.




Grill/Combi cooking

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



Grill/Combi 1

1. Press the button "Grill/Kombi" **18** once. In the LED indicator **2** appear the red symbols for microwave operation  and Grill function "top heat" , as well as "M1".
2. Set the required cooking time with the rotary switch **4**. The maximum possible cooking time setting is 95 minutes.
3. Press the button "Start/Quick Start" **15** to commence the operation.

Grill/Combi 2



1. Press the button "Grill/Kombi" **18** twice. In the LED indicator **2** appear the red symbols for microwave operation , the Grill functions "top and bottom heat",  and , as well as "M1".
2. Set the required cooking time with the rotary switch **4**. The maximum possible cooking time setting is 95 minutes.
3. Press the button "Start/Quick Start" **15** to commence the operation.

Grill/Combi 3

1. Press the button "Grill/Kombi" **18** three times. In the LED indicator **2** appear the red symbols for microwave operation  and Grill function "bottom heat" , as well as "M1".
2. Set the required cooking time with the rotary switch **4**. The maximum possible cooking time setting is 95 minutes.
3. Press the button "Start/Quick Start" **15** to commence the operation.

Thawing by weight

This function enables you to defrost meat, poultry and fish with ease. The defrosting time and the power level are calculated and set automatically once you have entered the weight.

1. Press the button "Thawing by weight" **11**:
In the LED display, **2** appear the red symbols for "Thawing"  and "Auto Cook" , as well as "M1".
2. Select the foodstuff to be thawed on the key panel for pre-selected cooking functions **10** (Auto Cook). Excluded from this function are the cooking functions beverages, appetizers and automatic warming up.
3. Enter the weight using the rotary switch **4**.
4. To start defrosting by weight, press the button "Start/Quick Start" **15**. The calculated time counts backwards

i Note:


With some foods, such as vegetables, meats, fish, poultry and sausage it is necessary to turn the food after a certain period. The signal tone sounds five times and in the LED indicator **2** "turn" appears, to remind you of the requirement. The thawing process continues in the background.

1. When the signal to turn the food sounds, open the door and turn it.
2. Close the door. Press the button "Start/Quick Start" **15**. The microwave automatically resumes operation for the remaining time.

i Note:

If you wish to carry on without turning, wait for the acoustic signal. The microwave automatically continues its programme. We recommend that you do turn the food. This will ensure an even thawing.

Thawing by time

1. Press the button "Thaw by time" **12**. In the LED display **2** appear the red symbols for the thawing function , "Auto Cook" ^{AUTO} _{COOK} and "M1".
2. Turn the rotary switch **4** to programme in the thawing time. The maximum possible thawing time is 95 minutes.
3. Press button "Start/Quick Start" **15** to start the thawing process. The calculated time counts backwards

i Note:

With some foods, such as meats, poultry, fish, vegetables and sausage it is necessary to turn the food after a certain period. The signal tone sounds five times, the remaining time stops counting and in the LED indicator **2** "turn" appears, to remind you of the requirement. When turning the food, proceed as described in the chapter "Thawing by weight".


Query functions

Query the microwave power level during operation.


During the cooking process press the button "Microwave" **18**. The activated power level appears on the LED indicator **2** for approx. 5 seconds.

Child protection system


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

The symbol for child safety  appears in the LED indicator **2** and the appliance cannot be put into operation for as long as this function is activated.

Setting the child safety system

Press and hold the button "Erase/Stop/Child Safety" **16** for ca. 3 seconds. At first an acoustic signal sounds, then the symbol for Child Safety  appears in the on LED indicator **2**.

Deactivating the child protection system

Press and hold the button "Erase/Stop/Child Safety" **16** again for ca. 3 seconds, until an acoustic signal sounds and the symbol Child Safety  extinguishes.

Acoustic signal function

On completion of the cooking process, 5 signal tones sound and, in the LED indicator **2**, "End" and "Hot" are shown alternatively. If the door is not opened after approx. 2 minutes, 5 short acoustic signals sound again.

i Note:

- If you have pressed a button and activated a valid function, an acoustic signal sounds. If you have selected an invalid button/function, 2 acoustic signals will sound.
- If, after programming in the cooking process, you have not pressed the button "Start/Quick Start" **15** within 20 seconds, the appliance reverts to standby operation (the time is displayed).

Cleaning and Maintenance

Tips

Danger:

Before cleaning, switch the microwave off and remove the power plug from the wall socket. There is a danger of electric shock!

- Always keep the interior of the microwave clean.
- If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the microwave, wipe them off with a damp cloth.
- Use a mild detergent if the microwave is more heavily soiled.
- Avoid using cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, stripes or a blurring of the door surface.

Clean the external walls with a damp cloth.

- To avoid damage to the functional components in the interior of the microwave, do not let any water seep in through the ventilation slits.
- Regularly remove splashes or contaminants. Clean the door, both sides of the viewing window **8**, the door seals and adjacent components with a damp cloth. Do not use abrasive cleaning agents
- If steam should collect on or around the outside of the appliance door, wipe it off with a soft cloth. This can happen if the microwave is operated in extremely humid conditions.
- Clean the Turntable **7** regularly with a moist sponge. Dry it well. Ensure that, after removing the Turntable **7** from the floor of the cooking area for cleaning, you re-install it correctly.
- Regularly clean also the appliance door to help prevent excessive noise development.
- Simply wipe the bottom of the microwave with a mild detergent.
- Regularly eliminate odours. Put a deep microwave bowl with a cup of water, juice and peel of a lemon into the microwave. Heat for 5 minutes. Wipe off thoroughly and rub dry with a cloth.
- Should replacement of the bulb in the microwave be necessary, arrange for it to be exchanged by a dealer or consult our Service Department.

Freezing and thawing – the easy way ...

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

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

Correct thawing begins with the freezing process. Give the matter some consideration and, as far as possible, portion the amounts small, flat and suited to your household. Additionally, take into consideration the sizes of the various bowls or plates you will be using at a future date to thaw frozen foodstuffs in the microwave oven.

In the following thawing chart, several foods are listed. There, in addition to details over time and amount, you will also find the so-called "Stand-Time". It serves as a temperature equalisation period, during which the remaining warmth in the thawed layers in the middle is conducted to the still frozen layers. During this stand time, leave the deep-frozen goods in the switched off microwave or outside the appliance.

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

Use the integrated thawing functions. See also the chapters "Thawing by weight" and "Thawing by time".

Foodstuff	Layer cake
Weight / quantity	400 - 800 g
Defrosting time	8 - 12 Min.
Standing time	90 - 120 Min.
Notes/tips	only slightly defrost the fancy cake

Foodstuff	Butter
Weight / quantity	250 g
Defrosting time	approx. 1 min
Standing time	20 - 30 Min.
Notes/tips	remove the packaging and lay the butter on a plate

Foodstuff	Cheese (piece)
Weight / quantity	500 g
Defrosting time	5 - 6 Min.
Standing time	60 - 90 Min.
Notes/tips	turn it over after half the time has elapsed

Foodstuff	Rolls
Weight / quantity	50 g/ 2 pc
Defrosting time	approx. 1 min
Standing time	--
Notes/tips	--

Foodstuff	Bread
Weight / quantity	500 g
Defrosting time	8 - 10 Min.
Standing time	10 - 20 Min.
Notes/tips	--

Foodstuff	Cold meats
Weight / quantity	200 g
Defrosting time	approx. 3 min
Standing time	10 - 15 Min.
Notes/tips	turn the slices after half the time has elapsed, carefully separate the slices with a knife before the standing time.

Foodstuff	Strawberries
Weight / quantity	250 g
Defrosting time	approx. 8 min
Standing time	5 - 10 Min.
Notes/tips	thaw the strawberries or other fruit in a covered bowl. After half the time has elapsed, carefully stir them once.

To thaw meat, poultry and fish please read the chapter "Thawing by weight".

Cooking – the easy way ...

- When cooking food, always use tableware with a lid suitable for microwave cookery (unless stated otherwise).
- The cooking details refer to food at refrigerator temperature. First of all, thaw foodstuffs that are to be cooked.

Note:

The defrosting time for deep-frozen vegetables (-18 °C, approx. 100-1000 g) can vary between 5 and 15 minutes. Follow the instructions on the packet if in doubt. Prepare vegetables by washing and cleaning them before cooking.

Preparation instructions are important

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

Observe stand times

- The so-called "stand time" is particularly important, as it is in thawing. The temperature equalisation and the resulting after-cooking should always amount to 5 - 10 minutes.

During this stand time, leave the food in the switched off microwave or outside the appliance.

- After this stand time you can season vegetables or add a little butter if desired.
- When cooking food in bowls or deep-frozen convenience foods, pay attention to the preparation times for cooking in microwave ovens stated on the packaging.
- The details in the following chart are intended as reference values only.

Foodstuff	Boiled potatoes
Weight / quantity	250 g
Add liquid	3 Tbls water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 5 min
Preparation information	in equally sized pieces - drain off the water directly after the cooking time.

Foodstuff	Noodles
Weight / quantity	125 g
Add liquid	600 ml water
Watts/power	500 Watt
cooking time in mins.	approx. 5 min
Preparation information	first boil-up the water at 800 W (ca. 7 Min). Put in the noodles and cook without a lid.

Foodstuff	Rice
Weight / quantity	100 g
Add liquid	300 ml water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 4 min
Preparation information	The maceration time is dependant on the type of rice. Natural rice needs longer.

Foodstuff	Cauliflower
Weight / quantity	400 g
Add liquid	4 Tbls water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 4 min
Preparation information	These values are also valid for broccoli.

Foodstuff	Peas
Weight / quantity	300 g
Add liquid	3 Tbls water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 4 min
Preparation information	--

Foodstuff	Spinach
Weight / quantity	500 g
Add liquid	--
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 6 min
Preparation information	pour a small amount of cream on the spinach

Foodstuff	Mushrooms
Weight / quantity	400 g
Add liquid	--
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 4 min
Preparation information	add a little butter before cooking.

Foodstuff	Fish fillet
Weight / quantity	400 - 600 g
Add liquid	see notes
Watts/power	500 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 4 min
Preparation information	add 1 tablespoon of water, lemon, stock or wine per 100 gr of fish.

Grilling – the easy way ...

- For all grill processes with "top heat" use the grill rack **9**. Always place the Turntable **7** under the grill rack **9**. This collects meat juices/fat, decoctions and catches contamination caused by food splashes.
- The grill function is suitable, for example, for thin slices of meat, fish, meatballs, shish-kebab, sausage or pieces of chicken. Toast and rolls can be browned with the grill and toasted snacks with melted cheese toppings can also be made.
- You can select the Grill function directly or choose particular foodstuffs via the control panel for pre-programmed cooking functions **10**.
- For some foods, and/or the means of their preparation, a combined cooking and grilling process is advisable. For both possible functions, cooking and grilling times are automatically carried out in the corresponding length. Please also read chapter "Grill/Combi cooking process".
- Prepare the food you wish to grill just as you would usually do.
For example, remove the scales from fish first, then gut them. Rub chicken with seasoning and always cook chicken legs skin side first.
- Turn the foodstuffs after the first detailed time period (Side 1.). After the foodstuff has been turned, it must continue cooking for the second detailed time period (Side 2.).

i Note:

Make sure to enter the times for the first and second side separately.

There may be deviations in the following stated values.

They result from various factors (such as e.g. temperature, shape) of the food.

Foodstuff	2 turkey steaks 400 g
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (1st side) in mins.	approx. 12 min
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 10 min

Foodstuff	2 chicken legs 500 g
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (1st side) in mins.	approx. 8 min
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 7 min

Foodstuff	2 Schaschliks 400 g
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (1st side) in mins.	approx. 12 min
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 12 min

Foodstuff	2 trout 400 g
Function	Grill/Combi 2
Time (1st side) in mins.	approx. 8 min
Function	Grill (Top heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 7 min

Foodstuff	4 Meatballs 600 g
Function	Grill/Combi 2
Time (1st side) in mins.	approx. 12 min
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 8 min

Foodstuff	2 pork chops 600 g
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (1st side) in mins.	approx. 15 min
Function	Grill (Top / bottom heat)
Time (2nd side) in mins.	approx. 13 min

Suitable tableware

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

Baking crispy rolls

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

Disposal



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

Dispose of the appliance through a registered specialist disposal firm or through your community waste disposal department.

Observe the currently applicable regulations.

In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. This appliance has been manufactured with care and thoroughly tested before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for worn parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

(GB) DES Ltd

Units 14-15

Bilston Industrial Estate

Oxford Street

Bilston

WV14 7EG

Tel.: 0870/787-6177

Fax: 0870/787-6168

e-mail: support.uk@kompernass.com

(IE) Kompernass Service Ireland

Tel: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)

Standard call rates apply. Mobile operators may vary.

e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Recipe suggestions

Pizza

Ingredients:

300 g ready-made dough
200 g strained tomato pulp
150 g layer (depending on taste, for example,
ham, salami or mushrooms)
50 g grated cheese
Spices: basil, oregano, thyme, salt, pepper

Preparation:

Prepare the dough as per the instructions on the packing. Roll out the dough to the size of the turntable **7**. Lightly grease the Turntable **7** and then lay the dough upon it. Pierce a few holes in the dough. Spread the tomatoes with the seasonings over the pizza base. Place the desired ingredients over it. To finish, sprinkle the Pizza with Cheese. Place the Turntable **7** with the Pizza in the microwave oven and bake it with the programme „fresh Pizza“ (P-3).

Onionsoup with baked-over Cheese topping.

Ingredients for 4 portions.

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

Preparation:

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

Divide the Onion Soup into 4 soup bowls and spread the bread cubes on the top. Place 1/2 slice of cheese on each soup dish.

Place the 4 soup bowls on the Turntable **7** and bake the soup with the Grill function "top heat" for approx. 10 minutes. If possible, use the grill rack **9**.

Lentil Hotpot

Ingredients:

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

Preparation:

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

Cauliflower with gratinated cheese topping

Ingredients:

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

Preparation:

Split the cauliflower into small sprigs and place them in a microwave dish with 250 ml water and salt. Cook at full power of 800 watts for approx. 5 minutes, with the lid on.
Drain off the vegetable water and save it. Now stir the cream into the starch and add it to the vegetable water. Cook at full power 800 watts for approx. 2 to 3 minutes, stirring several times.
Add the egg yolk, chives and cayenne pepper, beat the egg white and fold it gently into the mixture
Place the cauliflower and the bacon (in strips) into a flat casserole dish, then pour over the sauce and cover with grated cheese. Cook and bake over with the Grill/Combi 1 at 500 Watt for 18-22 minutes.
If possible, use the grill rack 9.


Macaroni and minced meat casserole with broccoli

Ingredients:

150 g Macaroni
500 ml water
1 Onion
1 Garlic clove
20 g butter
300 g minced meat "mixed pork/beef"
1 Packet tomato puree with herbs (350 g)
400 g Broccoli
4 Tbsp Water
1 carton sour cream (200 g)
150 g sliced Gouda cheese semi-mature
Spices: salt, pepper

Preparation:

Put 500 ml of water with 1 teaspoon of salt in bowl suitable for microwaving, with a lid, and bring it to the boil with the full power of 800 Watt in ca. 10 minutes. Then add macaroni and cook for 3-5 minutes at 600 watts and then at 300 watts for another 3-5 minutes.

Pour it into a sieve and allow it to drip dry. Now braise the onion and the clove of garlic with the butter in a microwave dish at 600 watts for approx. 4-5 minutes. Add the mincemeat and tomato purée - cook again for 8-10 minutes at 600 watts. Stir in 3/4 carton of sour cream and season with salt and pepper. Wash and clean the broccoli and place it into a microwave dish with 4 tbsp. water. Pre-cook with lid at 800 watts for approx. 5 minutes, then allow to drain off. Put the macaroni, vegetables and mince-meat sauce into a casserole dish and mix. Divide the remaining 1/4 of sour cream over the top and cover everything with the cheese slices. With the setting of Grill/Combi 1 cook and bake-over at 500 Watts for ca. 16-18 minutes. If possible, use the grill rack .

Fillet of pork with mushrooms in spicy paprika sauce

Ingredients:

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

Preparation:

Season the fillets of pork and place them in a flat casserole dish. Clean and halve the mushrooms and put them into the casserole dish with the fillets of pork.

Mix the cream, concentrate of tomato and capsicum in a microwave-safe dish and cook at 600 watts for approx. 5-6 minutes to bring to boil.

Then pour the sauce over the fillets.


With the setting of Grill/Combi 2 cook and bake-over at 300 Watts for ca. 20-22 minutes

Potato gratin

Ingredients:

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

Preparation:

After washing and peeling, cut the potatoes into thin slices and season them. Grease a casserole dish, layer the potatoes and pour the cream over them. Finally, sprinkle with the cheese and breadcrumbs and distribute the butter flakes over the top. With the setting of Grill/Combi 1 gratinate at 500 Watts for ca. 20 minutes. If possible, use the grill rack .

Chicken Fricassee

Ingredients:

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

Preparation:

Bestrew the chicken with salt and place it in a bowl with lid suitable for microwaving. Then cook it for ca. 16 - 18 minutes at 800 Watts. Clean and halve the mushrooms, peel the asparagus and cut it into 2 to 3 cm long pieces. Remove the skin and bones from the cooked chicken and cut the meat into bite-size pieces. Put the meat broth, chicken, asparagus and mushrooms into a microwave dish. Cook with the lid on at 600 watts for approx. 13-15 minutes, stirring occasionally. Stir in the cream and white sauce powder and cook at 600 watts for another 5-6 minutes. Season to taste with white wine, salt, pepper and nutmeg.

Green chicken casserole

Ingredients:

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

Preparation:

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

Bread or bacon dumplings

Ingredients for 4 dumplings

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

Preparation:

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

White sauce

Ingredients:

40 g flour

30 g butter

250 ml instant broth

250 ml milk

Spices: salt, white pepper, sugar

Preparation:

Place the flour, butter, the hot stock and milk in a microwave-safe bowl, mix well and heat at full power of 800 watts for approx. 4-5 minutes, occasionally stirring the mixture vigorously. Then cook further for another 4-5 minutes at just 300 watts.

Mix well again and add the seasonings to taste.

Vanilla sauce

Ingredients:

250 ml milk

Pulp of 1/2 a vanilla bean

1 carton of cream (250 ml)

2 tbsp. starch

3 tbsp. Sugar

1 egg yolk

Preparation:

Mix the milk, vanilla paste, cream, corn flour and sugar in a microwave-safe bowl. Heat for approx. 4-5 minutes at 800 Watts to bring to boil, stirring occasionally. Stir the cooked sauce well and bind it with egg yolk.

Rice pudding

Ingredients:

250 g rice for milk puddings

1 l. milk

1 tsp. butter

40 g sugar, cinnamon and sugar (for sprinkling) or stewed fruit

Seasoning: Salt

Preparation:

Put the rice, milk, a pinch of salt, butter and sugar into a large microwave basin. With the lid on, heat at full power of 800 watts for approx. 10-12 minutes to bring to boil, stir and then simmer gently at just 100 watts for another 20-22 minutes. Leave to stand for a few minutes, stir and sprinkle with sugar and cinnamon or stewed fruit.

Red fruit pudding (with strawberries and raspberries)

Ingredients:

250 g deep frozen Strawberries

250 g deep frozen Raspberries

1 packet of vanilla sugar

2 tbsp. sugar


2 tbsp. starch

Preparation:

First stir the starch into 3 tbsp. of water. Place the fruit in a microwave suitable dish with a lid. Subsequently, with full power of 800 Watt, thaw and heat in ca. 6-8 minutes.

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

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

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

Enjoy your meal!

These recipes are provided subject to change. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Troubleshooting

Defect	Possible cause	Solution
The microwave does not function.	<ul style="list-style-type: none"> • The plug is not inserted. • The power socket is defective. • The plug or the power cable is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Insert the plug into a power socket. • Try another wall socket. • In this case, contact Customer Services.
The plug is inserted, the LED indicator ② glows, but the appliance does not react when any button is pressed.	<ul style="list-style-type: none"> • The plug has been reinserted, but the door has not yet been opened. 	<ul style="list-style-type: none"> • Open the door.
The turntable ⑦ does not revolve.	<ul style="list-style-type: none"> • The turntable ⑦ is not correctly positioned. 	<ul style="list-style-type: none"> • Position the turntable ⑦ correctly. Ensure that the post in the middle of the microwave oven inserts itself exactly into the depression on the underside of the Turntable ⑦.
When in use, the lamp in the cooking space does not glow.	<ul style="list-style-type: none"> • The bulb in the cooking space is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> • In this case, contact Customer Services.

Index

- Beef 13, 26
- Beverages 12, 13, 14, 15
- Boiled potatoes 20
- Bread 18, 24, 28
- Butter 18, 19, 21, 24, 26, 27, 28, 29
- Cauliflower 20, 25
- Cheese 18, 21, 24, 25, 26, 27, 28
- chicken legs 21, 22
- Child Safety 3, 9, 10, 11, 16
- Cooking time 8, 10, 11, 12, 13, 15, 20, 21
- Cookware 8, 14
- Disposal 23
- Door opener 3, 9
- Fish 13, 15, 16, 19, 21
- Fish fillet 21
- Grill Function 10, 12, 14, 15, 21, 22, 24
- Layer cake 18
- Memory function 11
- Noodles 20
- Onion soup 24
- Peas 20
- Pizza 13, 14, 24
- Pork 13, 22, 25, 26
- Pork chops 22
- Potato gratin 27
- Potatoes 5, 6, 13, 20, 25, 27
- Poultry 13, 15, 16, 19
- Power levels 10
- Rice 20, 29
- Rice pudding 29
- Schaschliks 22
- Spinach 19, 20
- Strawberries 19, 29
- Technical data 3
- Thawing by time 3, 16, 18
- Thawing by weight 3, 15, 16, 18, 19
- Trout 22
- Turkey steaks 22
- Turntable 3, 5, 6, 8, 9, 10, 14, 17, 21, 24, 30
- Vanilla sauce 29
- Vegetables/fruit 13, 14

INDHOLDSFORTEGNELSE SIDE

Indledning **35**

Bestemmelsesmæssig anvendelse	35
Medfølger ved køb	35
Delenes navne	35
Betjeningspanelets knapper/drejeknap	35
Tekniske data	35

Sikkerhedsanvisninger **36**

Forholdsregler der forhindrer mulig, langvarig kontakt med mikrobølgeenergi	36
Vigtige sikkerhedsanvisninger	36
Jordingsanvisninger/korrekt installation	39
Radiointerferens i andre apparater	39

Opstilling af elgryden **39**

Før du starter **40**

Grundprincipper ved tilberedning i mikrobølgeovn	40
Anvend egnet køkkengrej.	40

Beskrivelse og funktioner **41**

Indstilling af ur	41
Indstilling af minutur	41

Brug **41**

Tilberedning i mikrobølgeovnen	42
Lynstart	43
Hukommelsesfunktion	43
Valg af forudindstillinger	44
Automatisk menu	44
Grill-funktion	46
Grill/kombi-tilberedning	47
Optøning efter vægt	47
Optøning efter tid	48

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

Informationsfunktioner	48
Børnesikring	48
Signalfunktion	48
Rengøring og vedligeholdelse	49
Tips	49
Nedfrysning og optøning – sådan gør du	49
Tilberedning – sådan gør du	51
Grillning – sådan gør du	53
Bortskaffelse	55
Garanti og service	55
Importør	55
Opskriftsforslag	56
Pizza	56
Løgssuppe med ostelåg	56
Linsesuppe	57
Blomkål gratineret med ost	57
Gratin med makaroni, hakket kød og broccoli	58
Champignon-svinekotelet i krydret paprikasauce	58
Kartoffelgratin	59
Hønsfrikassé	59
Grøn kyllingegyde	60
Mel- eller kødboller	60
Hvid sovs	61
Vanillesauce	61
Risengrød	61
Rødgrød (med jordbær og hindbær)	61
Afhjælpning af fejl	62
Stikordsregister	63


MIKROBØLGEOVN KH 1167

Indledning


Bestemmelsesmæssig anvendelse

Denne ovn er beregnet til opvarmning og tilberedning af fødevarer som angivet i de beskrevne fremgangsmåder. Enhver ændring af ovnen anses for ikke-bestemmelsesmæssig og indebærer betydelige farer for ulykker. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår som følge af ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse. Denne ovn er ikke beregnet til erhvervsmæssigt brug.

Symbolforklaring

 Obs! Advarsler på mikrobølgeovnen mod kvæstelser og skader.

 Pas på! Advarsel mod elektrisk stød!

 Bemærk! Anvisninger og tips vedrørende behandling af mikrobølgeovnen.

Medfølger ved køb

Obs!

Plasticposer kan være farlige. Opbevar denne pose uden for babyers og småbørns rækkevidde, så fare for kvælning undgås.

Kontrollér før ibrugtagning, at alle dele er leveret med, og at der ikke er synlige skader

1 mikrobølgeovn, model KH 1167

1 drejetallerken

1 metalstativ til grillning


1 betjeningsvejledning

Delenes navne

- 1 Ventilationsåbning
- 2 LED-visning
- 3 Betjeningspanel
- 4 Drejeknap
- 5 Døråbner
- 6 Sikkerheds-dørlukning
- 7 Drejetallerken
- 8 Rude
- 9 Metalstativ til grillning

Betjeningspanelets knapper/drejeknap

- 10 Tastefelt til elleve forprogrammede kogefunktioner (Auto Cook)
- 11 Knap til optøning efter vægt
- 12 Knap til optøning efter tid
- 13 Knap til grill/kombi
- 14 Knap til ur/køkkentimer
- 15 Knap til start/lynstart
- 16 Knap til slet/stop/børnesikring
- 17 Knap grill
- 18 Knap mikrobølgeovn
- 19 Knap hukommelse
- 20 Knap forindstillinger

 Dette symbol på mikrobølgeovnen advarer mod forbrændinger.

Tekniske data

Mærkespænding:	230 V ~ 50 Hz
Maksimal effekt, mikrobølge:	900 W
Maksimalt strømforbrug	
Mikrobølgeovn:	1400 W
Grill:	1500 W
Indvendigt volumen:	ca. 25 l

Sikkerhedsanvisninger

Forholdsregler der forhindrer mulig, langvarig kontakt med mikrobølgeenergi

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

Obs:

Hvis døren eller dørpakningerne er beskadigede, må mikrobølgeovnen ikke anvendes længere. Lad den omgående reparere af en kvalificeret reparatør.

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

Fare:

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

Læs alle anvisninger, før du tager ovnen i brug.

- Brug kun denne ovn til de anvendelsesområder, den er beregnet til som angivet i denne manual. Brug ikke ætsende kemikalier eller dampe i denne ovn. Denne mikrobølgeovn er specielt konstrueret til opvarmning, kogning, grillning eller tørring af fødevarer. Den er ikke beregnet til anvendelse i industrien eller på laboratorium.
- Brug aldrig mikrobølgeovnen - bortset fra den første ibrugtagning (se kapitlet "Tilberedning i mikrobølgeovnen") - når den er tom.
- Brug ikke mikrobølgeovnen, hvis strømledningen/strømskikket er beskadiget. Lad en professionel reparatør udskifte ledningen/strømskikket, så risiko for ulykker undgås.
- Stil mikrobølgeovnen, så der er en minimumafstand på 30 cm til vægge eller skabe. Sørg altid for, at ventilationsåbningerne er fri. Mikrobølgeovnen er ikke beregnet til indbygning i køkken-skabe.
- Brug en 230V/ 50Hz stikkontakt med en 16 A sikring til tilslutning af mikrobølgeovnen. Det anbefales, at mikrobølgeovnen forsynes med en separat strømkreds.
- Hvis du ikke er sikker på, hvordan mikrobølgeovnen skal sluttes til, skal du søge råd hos en fagmand.
- Mikrobølgeovnen må ikke opstilles på steder med høj luftfugtighed, eller hvor der samler sig fugtighed.
- Lad aldrig mikrobølgeovnen være uden opsyn, hvis du varmer madvarer op i plast- eller papiremballage.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af mikrobølgeovnen eller ventilationsåbningerne.
- Fjern alle lukninger af metal på emballagerne til de madvarer, du vil opvarme. Brandfare!
- Brug kun popcorn-poser, som er egnede til mikrobølgeovn, hvis du vil lave popcorn.
- Brug ikke mikrobølgeovnen til opbevaring af madvarer eller andre ting.

- Kontrollér programmeringen, når du har startet mikrobølgeovnen.
- Fjern aldrig mikrobølgeovnens kabinet.
- Hæld aldrig væsker i ventilationsåbningerne eller sikkerhedsdørlåsene. Hvis der kommer væske ind, skal du straks slukke for mikrobølgeovnen og tage stikket ud af stikkontakten. Lad mikrobølgeovnen efterse af en kvalificeret reparatør.
- Sæt aldrig genstande ind i ventilationsåbningerne eller sikkerhedsdørlåsene.
- Lampen inden i mikrobølgeovnen må udelukkende udskiftes af en kvalificeret reparatør.
- Vær forsigtig ved opvarmning af væsker. Brug kun åbne skåle, så luftbobler, som opstår under opvarmningen, kan slippe væk.
- Hvis du vil undgå pludselig kogning:
 - Rør i væsken før opvarmningen.
 - Hvis du har en glaspind, kan du stille den i væsken, så længe den opvarmes.
 - For at undgå, at væsken bruser pludseligt op, skal den blive stående 20 sekunder i mikrobølgeovnen efter opvarmning.
- Prik kartofler, pølser og lign. med en gaffel. Ellers kan de gå i stykker.
- Hold børn på afstand af mikrobølgeovnens dør, mens den er i funktion. Forbrændingsfare!
- Rør aldrig ved mikrobølgeovnens dør, kabinet, ventilationsåbninger, tilbehørsdele eller bestikket lige efter grill-, kombi- eller automatik-menuprogrammet. Delene bliver meget varme. Lad delene afkøle før rengøring.
- Læn dig ikke op ad mikroovnens dør. Brug ikke mikrobølgeovnen som legetøj.
- Lad være med at ændre noget ved mikrobølgeovnen.
- Flyt ikke mikrobølgeovnen, mens den er i funktion.
- Overskrid aldrig tilberedningstiderne, som er angivet af producenten.
- Brug ikke redskaber af metal, som reflekterer mikrobølger og fører til gnistdannelse. Stil ikke metaldåser ind i mikrobølgeovnen.
- Sæt kun mikrobølgeovnen i gang, hvis drejetal-lerkenen er sat ind.
- Stil ikke genstande på mikrobølgeovnen, så længe den er i gang.
- Stil ikke plastbeholdere ind i mikrobølgeovnen lige efter et grill-, kombi- eller automatik-menuprogram. Plasten kan smelte.
- Der kan dannes vanddråber på mikrobølgeovnens dør eller på kabinettet. Det er normalt og ikke tegn på, at mikrobølgeovnen har fejlfunktioner.
- Sørg for, at det altid er nemt at komme til stikket, så det hurtigt kan trækkes ud, hvis der opstår nødsituationer.
- Stil ikke mikrobølgeovnen i nærheden af apparater, som afgiver varme, som f.eks. en bageovn.
- Rengør mikrobølgeovnen grundigt efter opvarmning af fedtholdige madvarer, og især hvis de ikke har været tildækket. Lad ovnen køle helt af, før den rengøres. Der må ikke sidde rester som for eksempel fedt på grillens varmeelementer. Det kan føre til overopvarmning og antændelse.
- Lad være med at optø frosset fedt eller olie i mikrobølgeovnen. Fedtet eller olien kan antændes.
- Personer, som bærer pacemaker, skal kontakte deres læge om mulige risici, før mikrobølgeovnen tages i brug.



Læg aldrig ovnen, ledningen eller stikkene ned i vand eller andre væsker.

- Lad aldrig ledningen hænge over bordet eller arbejdspladen. Børn kan trække i den.
- Hold ledningen på afstand af varmekilder. Lad den ikke ligge foran mikrobølgeovns dør. Varmen kan ødelægge ledningen.
- Åbn altid dåser, popcornposer etc. efter opvarmningen, så åbningen peger væk fra din krop. Du kan blive skoldet af dampene, som lukkes ud.
- Stil dig ikke lige foran mikrobølgeovnen, når du åbner døren. Du kan blive skoldet af dampene, som lukkes ud.
- Belast aldrig drejetallerkenen med mere end 3 kg. Ovnen kan beskadiges, så den ikke kan repareres længere!

Fare:

- Denne mikrobølgeovn må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan mikrobølgeovnen skal benyttes.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.
- Brug aldrig ovnen med et eksternt timer-ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- For at minimere brandrisikoen i mikrobølgeovnen: Hold altid øje med mikrobølgeovnen, når du opvarmer mad i plast- eller papirbeholdere, da materialet eventuelt kan antændes.
- Fjern lukkeklemmer, der indeholder ståltråd, fra papir- eller plastikposer, før poserne lægges i mikrobølgeovnen.
- Hvis der opstår røg, skal du slukke for ovnen, tage stikket ud og holde døren lukket, så eventuelle flammer kvæles.

- Anvend ikke mikrobølgeovns ovnrum til opbevaring.
Lad ikke papirartikler, kogegrej eller mad blive liggende i mikroovnen, hvis den ikke bruges.
- Brug ikke mikrobølgeovnen til at opvarme puder, der er fyldt med granulat, kirsebærsten eller gel. Brandfare!

Obs:

- Væsker og andre næringsmidler må ikke opvarmes i lufttæt sluttende beholdere, da de kan eksplodere og beskadige mikrobølgeovnen.
- Ved opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan det begynde at boble med forsinkelse, når drikken koger. Vær derfor forsigtig, når du tager fat i beholderen.
- Lad være med at friturestege i mikrobølgeovnen. Varm olie kan beskadige ovns dele og køkkenredskaber og også forårsage forbrændinger af huden.
- Æg i skål og hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere i ovnen, selv efter at opvarmningen er slut.
- Fødevarer med tyk skal, som f.eks. kartofler, hele knolde, æbler og kanstanier skal prikkes før kogningen.
- Indholdet i sutteflasker og børnekopper skal omrøres eller rystes.

Fare:

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

- Køkkenredskaber kan blive varme af varmen, som afgives af maden, så man kun kan holde på dem med grydelapper. Køkkenredskaberne skal være godkendt til brug i mikrobølgeovn.

⚠ Fare:

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

⚠ Fare:

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

Jordingsanvisninger/korrekt installation

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

⚠ Fare:

Hvis jordstikket behandles forkert, kan det medføre risiko for et elektrisk stød.

ⓘ Bemærk:

Hvis du har spørgsmål angående jording eller anvisningerne på elområdet, skal du henvende dig til en elektriker eller servicetekniker.

Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig ansvaret for beskadigelse af mikrobølgeovnen eller for personskader, der skyldes, at fremgangsmåden i forbindelse med eltilslutningen ikke er blevet fulgt.

Radiointerferens i andre apparater

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

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

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

Opstilling af elgryden

- Sørg for, at alle emballeringsmaterialer er fjernet. Fjern beskyttelsesfolien fra betjeningspanelet.
- Vælg en jævn flade, hvor der er tilstrækkelig afstand til ventilation og udluftning af ovnen.
- Mellem ovnen og de tilstødende vægge er det vigtigt, at der er en minimumafstand på 30 cm. Kontrollér, at mikrobølgeovnens dør kan åbnes uden problemer.
- Det skal være nemt at komme til strømstikket, så det hurtigt kan trækkes ud, hvis der opstår farlige situationer.
- Der skal være en afstand på mindst 30 cm over mikrobølgeovnen.
- Afmonter ikke fødderne under mikrobølgeovnen.
- Luftindsugnings- og udblæsningsåbningerne må ikke blokeres. Ellers kan mikrobølgeovnen beskadiges.
- Anbring mikrobølgeovnen så langt væk fra radio og fjernsyn som muligt. Når mikrobølgeovnen arbejder, kan det forstyrre radio- eller fjernsynsmodtagelsen.
- Tilslut kun ovnen til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt. Sørg for, at spændingen og frekvensen stemmer overens med dataene, som er angivet på typeskiltet.

⚠ Obs:

Placér ikke mikrobølgeovnen over et komfur eller andre apparater, der frembringer varme. Hvis ovnen opstilles sådan et sted, kan ovnen skades, hvilket samtidig ville betyde bortfald af garantien.

- Fjern emballagematerialet og en eventuel beskyttelsesfolie på kabinettets overflade.

ⓘ Bemærk:

Fjern ikke den lysegrå glimmer-dækplade, der er anbragt i ovnrummet til beskyttelse af magnetrørene.

Før du starter

Grundprincipper ved tilberedning i mikrobølgeovn

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

Anvend egnet køkkengrej.

- Det ideelle materiale til en mikrobølgeovn er mikrobølgegennemtrængeligt, det vil sige, at det slipper energien gennem beholderen, så maden opvarmes.
Mikrobølger er ikke i stand til at trænge gennem metal. Derfor må der ikke anvendes metalskåle eller metalkogegrej.
- Ved opvarmning i mikrobølgeovnen må du ikke anvende produkter af genbrugspapir. Papiret kan indeholde bittesmå metalfragmenter, der kan fremkalde gnister og/eller brand.
- Det anbefales at bruge rundt/ovalt køkkengrej i stedet for kantet/aflangt, da madvarerne, som ligger i hjørnerne, let koger ud.
- Den efterfølgende liste skal opfattes som en generel hjælp til valg af køkkengrej.

Køkkengrej	Mikro-ovn	Grill	Kombi-nation
Varmebestandigt glas	Ja	Ja	Ja
Ikke varmebestandigt glas	Nej	Nej	Nej
Varmeresistent keramik	Ja	Ja	Ja
Plastservice, egnet til mikro-ovne	Ja	Nej	Nej
Køkkenrulle	Ja	Nej	Nej
Metalbakke / -plade	Nej	Ja	Nej
Metalstativ 9	Nej	Ja	Nej
Alufolie & folieholder	Nej	Ja	Nej
Drejetallerken 7	Ja	Ja	Ja

Beskrivelse og funktioner

Indstilling af ur

Når du har sat stikket i stikkontakten, åbnes døren til mikrobølgeovnen én gang. I LED-visningen **2** vises „1:00“. Der lyder også et signal, og ovnen skifter til standby-tilstand.


1. Tryk én gang på knappen **14** "ur/køkkentimer" i ca. 3 sekunder. I LED-visningen **2** vises 24-timers-modus med "Hr 24". Hvis du vil skifte til 12-timers-modus, skal du trykke på knappen **14** „ur/køkkentimer“ igen. I LED-visningen **2** vises 12-timers-modus med "Hr 12".
2. Drej drejeknappen **4** for at indstille timerne.
3. Tryk nu på knappen **14** "ur/køkkentimer", hvorefter minutangivelsen blinker i LED-visningen **2**.
4. Drej nu på drejeknappen **4** for at indstille minutterne.
5. Tryk på knappen **14** "ur/køkkentimer" for at afslutte. Klokkeslættet vises i LED-visningen **2**.

i Bemærk:

Hvis du trykker på knappen "slet/stop/børnesikring" **16**, stilles ovnen automatisk på standby-funktion.

Indstilling af minutur


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

1. Tryk på knappen **14** "ur/køkkentimer", hvis ovnen er i standbyfunktion. I LED-visningen **2** vises "0:00", og det røde ur-symbol  lyser.

2. Indstil nu tiden med drejeknappen **4**.

Du kan foretage tidsindstillinger fra 5 sekunder til 95 minutter.

3. Tryk på knappen **15** "start/lynstart". Der lyder en signaltone, og tiden tæller ned.

Efter 5 sekunder vises klokkeslættet på LED-displet **2**, og det røde ur-symbol  forsvinder. Køkkentimeren tæller alligevel videre.

Du kan altid kalde den aktuelle køkkentimer-status frem ved at trykke på knappen **14** "ur/køkkentimer".

Så snart den indstillede tid er gået, lyder der signaltone, indtil du trykker på en af knapperne.

Brug

Sikkerhedsdørlukning **6**

Tryk på dørbøjleren **5** for at åbne døren. Hvis døren åbnes under tilberedningen, afbrydes processen, men det indstillede program eller den indstillede funktion fortsætter. Tilberedningen fortsættes, hvis døren lukkes, og der trykkes på knappen "start/lynstart" **15**.

Drejetallerken **7**

Anbring drejetallerkenen **7**, så stiftet i midten af mikrobølgeovnen går nøjagtigt i hak i fordybningerne på undersiden af drejetallerkenen **7**.

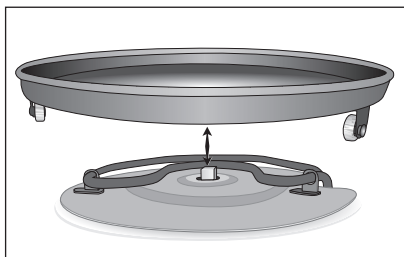
Obs!

Hvis en af rullerne på undersiden af drejetallerkenen **7** er knækket eller beskadiget, må drejetallerkenen **7** absolut ikke anvendes mere! Den kan røre ved varmeslangerne og derved beskadige slipetbelægningen! Henvend dig til kundeservice, hvis drejetallerkenen **7** er beskadiget.

Lad altid drejetallerkenen **7** blive i ovnen, når den er i brug. Den roterende drejetallerken **7** sørger for ensartet energi- og mikrobølgefordeling. Drejetallerkenen **7** har slipletbelægning. Derfor er det let at fjerne madrester.

⚠ Obs!


Brug ikke knive, gaffer eller andre spidse metalgenstande, når du arbejder med drejetallerkenen **7**. De kan beskadige slipletbelægningen og dermed gøre drejetallerkenen **7** ubrugelig.



Tilberedning i mikrobølgeovnen

Når mikrobølgeovnen er færdig med tilberedning (koge, grille, optø), lyder der en signaltone fem gange, og i LED-visningen **2** vises skiftevis "End" og "Hot".

i Bemærk:

Tænd for grillfunktionen "undervarme" i 5 minutter, før ovnen anvendes første gang: Tryk på knappen grill **17** tre gange. I LED-visningen **2** vises symbolet for grillfunktionen "undervarme" . Indstil 5 minutter med drejeknappen **4**. Tryk på knappen **15** "start/lynstart". Da varmeelementerne er smurt let med fedt, kan der dannes en smule lugt. Det er ufarligt og ophører efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Åbn et vindue.

Hvis du vil bruge mikrobølgeovnens klassiske grundfunktioner (opvarmning, kogning, simrekogning), skal du vælge mikrobølgeeffekten og indstille den ønskede tilberedningstid. Du kan vælge mellem ni effekttrin fra 900 til 100 watt med en maksimal tilberedningstid på 95 minutter.

1) Valg af effekt

- Tryk på knappen **18** "mikrobølge", hver gang du skal vælge effekttrin.
- 1x for 900 watt effekt.
- 2x for 800 watt effekt.
- 3x for 700 watt effekt.
- 4x for 600 watt effekt.
- 5x for 500 watt effekt.
- 6x for 400 watt effekt.
- 7x for 300 watt effekt.
- 8x for 200 watt effekt.
- 9x for 100 watt effekt.

Effekten vises på LED-visningen **2** (f.eks. P 800 ved 800 watt effekt (Power)).

2) Indstilling af tilberedningstiden

Drej på drejeknappen **4** for at indstille tilberedningstiden.


Drejeknappens indstillingstid er inddelt i trin på følgende måde:

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

Afbrydelse/afslutning af indtastning

Tryk én gang på knappen **16** "slet/stop/børnesikring" for at afbryde og afslutte indtastningen. Ovnen skifter tilbage til standby-tilstand igen.

3) Start af tilberedningen

Tryk på knappen **15** "start/lynstart". I LED-visningen **2** vises symbolet for mikrobølgefunktionen . Tiden tæller ned.

Afbrydelse af processen (slet/stop)

Du kan standse, afbryde og genoptage en proces.

Afbrydelse af tilberedningen


Tryk én gang på knappen **15** „slet/stop/børnesikring“, hvis du vil afbryde tilberedningen. Mikrobølgeovnen afbryder tilberedningen og stopper den resterende tid. Tryk på knappen **15** „start/lynstart“, hvis du vil fortsætte tilberedningen igen.

Stop for tilberedningen


Tryk to gange på knappen **15** „slet/stop/børnesikring“, hvis du vil stoppe for tilberedningen. Ovnen skifter tilbage til standby-tilstand igen.

Lynstart

Med denne funktion kan du straks begynde tilberedningen med 100 % effekt.

- Indstil den ønskede tid med drejeknappen **4**.
- Tryk på knappen **15** "start/lynstart". I LED-visningen **2** vises symbolet for mikrobølgefunktionen . Tiden tæller ned.

eller...

- Tryk på knappen **15** "start/lynstart". I LED-visningen **2** vises symbolet for mikrobølgefunktionen . Tiden sættes automatisk til 30 sekunder og tæller nedad. Ved hvert tryk på knappen **15** "start/lynstart" øges tilberedningstiden med 30 sekunder.

Hukommelsesfunktion

Udnyt hukommelsesfunktionen, hvis du vil udføre op til tre forskellige ting efter hinanden. Når der er tale om flere forløb, som bl.a. også indeholder optøning, indstilles denne som det første.

Når en del af forløbet er afsluttet, lyder der et enkelt signal, og derefter starter den næste del med det samme.

i Bemærk:





Optøningsprogrammet skal altid programmeres først.

i Bemærk:

"Optøning efter vægt" og "Auto menu" kan ikke programmeres.

Anvendelseseksempel

Du vil tø op i 15 minutter + 10 minutters 600 Watt mikrobølgeeffekt til kogning + 10 minutters grillen med over- og undervarme til tilberedning af maden.

1. Tryk på tasten **12** "optøning efter tid", og indstil optøningstiden til 15 minutter med drejeknappen **4**. I LED-visningen **2** vises "M1", "Auto Cook" AUTO COOK og symbolet .
2. Tryk på knappen **19** "hukommelse". I displayet lyser "-:-" og "M2".
3. Tryk på knappen **18** "mikrobølge" fire gange for at indstille 600 Watt-effekten til tilberedning. I LED-visningen **2** vises symbolet "P600" og symbolet .
4. Drej på drejeknappen **4** for at indstille tilberedningstiden (tid: 10:00).
5. Tryk på knappen **19** "hukommelse". I LED-visningen **2** vises "-:-" og "M3".
6. Tryk på knappen **17** "grill" to gange for at indstille den øverste og nederste grill. I LED-visningen **2** vises symbolerne  og  og "M3".
7. Drej på drejeknappen **4** for at indstille grilltiden (tid: 10:00).



- Tryk på knappen **15** „start/lynstart“ for at aktivere forindstillingen.

Valg af forudindstillinger

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



i Bemærk:

Uret skal være indstillet, for at funktionen "forindstillinger" kan vælges.

- Indstil den ønskede mikrobølgefunktion (optøning, kogning eller grill):
For mikrobølgefunktionen: Tryk på knappen **18** "mikrobølge", hver gang du skal vælge effekttrin. Indstil kogetiden med drejeknappen **4**. For grillfunktionen: Tryk på knappen **17** "grill" for at aktivere grill-funktionen.
Indstil den ønskede grilltid med drejeknappen **4**.
Til optøningsfunktionen: Tryk på knappen **12** "Optøning efter tid".
Indstil den ønskede optøningstid med drejeknappen **4**.
- Tryk på knappen **20** "forindstillinger". LED-visningen **2** viser det indstillede klokkeslæt, timetallene blinker, og timeglas-symbolet  vises i LED-visningen **2**.
- Drej drejeknappen **4** for at indstille timerne.
- Tryk på knappen **20** "forindstillinger", nu blinker minuttallene.
- Drej nu på drejeknappen **4** for at indstille minutterne.
- Tryk på knappen **15** "start/lynstart". Timeglas-symbolet  blinker. LED-visningen **2** skifter igen til visning af klokkeslættet. Mikrobølgeovnen starter automatisk forløbet på det indstillede tidspunkt.

Anvendelseseksempel:

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

- Tryk på knappen **18** "mikrobølge" seks gange for at vælge effekttrin P400.
- Indstil 10 minutter med drejeknappen **4**.
- Tryk på knappen **20** "forindstillinger". LED-displayet viser det aktuelt indstillede klokkeslæt (12:30), timeglas-symbolet  vises, og time-tallene blinker.
- Tryk igen på knappen **20** "forindstillinger", og indstil minutterne på "45" med drejeknappen **4**.
- Tryk på knappen **15** „start/lynstart“ for at starte det gemte forløb. LED-visningen **2** skifter igen til visning af klokkeslættet. Timeglas-symbolet  blinker.

Automatisk menu

Når du vil tilberede mad i auto-menutilstand, er det ikke nødvendigt at indtaste varigheden og effekttrinnet. Det er nok, hvis du indtaster, hvilken type levnedsmidler, der skal tilberedes samt dets vægt. Tryk på den tilhørende knap på tastepanelet **10**, hvor madtypen er afbildet. Derefter skal madvægtens vægt indstilles med drejeknappen **4**.

Indtastning af madvarernes vægt

Vægtangivelsen skal bruges til bestemmelse af den nødvendige tilberedningstid.
Når du har trykket på symbolet, vises en vægtangivelse i gram "g" på LED-visningen **2** og for drikkevarer i "ml". Med drejeknappen **4** kan du ændre værdierne. Så snart madvarernes vægt vises, trykker du på knappen **15** "start/lynstart". I LED-visningen **2** vises "Auto Cook" ^{AUTO} _{COOK} .

i Bemærk:

Ved nogle madvarer som for eksempel okse, gris, fjerkræ og pølser er det nødvendigt at vende efter ca. 1/2 eller 2/3 af kogetiden. Signaltonerne lyder, og "turn" vises i LED-visningen **2** for at minde dig om, at du skal vende. Tilberedningen kører videre i baggrunden.

1. Hvis signalet til vending af maden lyder, skal du åbne døren og vende maden.
2. Luk døren igen for at fortsætte tilberedningen. Tryk på knappen **15** "start/lynstart". Mikrobølgeovnen fortsætter automatisk i den resterende tid.












i Bemærk:

Hvis du ikke ønsker at vende maden, venter du blot, til signalet er færdigt. Mikrobølgeovnen fortsætter automatisk programmet.

i Bemærk:

Vi anbefaler, at maden vendes. Derved opnår du en ensartet tilberedning. Når du vender, skal du dog være meget forsigtig, når du håndterer de varme madvarer i mikrobølgeovnen.

For de forskellige fødevarer kan mikrobølgeovnen tilberede følgende vægt:

Fødevarer	Symbol	Vægt	Vendes efter
Oksekød		100 - 1500 g	1/2 af tilberedningstiden
Svinekød		100 - 1500 g	1/2 af tilberedningstiden
Fjerkræ		400 - 1400 g	1/2 af tilberedningstiden
Pølse		100 - 500 g	2/3 af tilberedningstiden
Fisk		100 - 1200 g	2/3 af tilberedningstiden
Grønsager / frugt		100 - 1000 g	-
Pizza		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Forretter		300 - 500 g	-
Kartofler		100 - 800 g	-
Drikkevarer		200 - 500 ml	-
Autoopvarmning		300 - 700 g	-

i Bemærk:

Signaltonen lyder fem gange for at minde dig om, at du skal vende madvaren.

Anvendelseseksempel 1:

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

1. Tryk (i standby-tilstand) på knappen "grønsager/frugt".
2. Vælg "400 g" med drejeknappen ④.
3. Tryk på knappen ⑮ "start/lynstart".

Anvendelseseksempel 2:

Du skal gøre følgende, når du vil opvarme 300 ml vand:

1. Tryk (på standby-indstilling) på knappen "drikkevarer".
2. Vælg "300 ml" med drejeknappen ④.
3. Tryk på knappen ⑮ "start/lynstart".

Bagning af pizza

Du kan tilberede sprøde pizzaer i mikrobølgeovnen. Hertil bruges tasten "pizza". Tryk på knappen "pizza" på tastepanelet ⑩:

- én gang for dybfrosset pizza, temperatur ca. -18 grader/vægt 150 g - 900 g („P-1“ vises i LED-visningen ②)
- to gange for afkølet pizza, temperatur ca. 5 grader/vægt 150 g - 900 g („P-2“ vises i LED-visningen ②)
- tre gange for frisk pizza, temperatur ca. 20 grader/vægt 300 g - 900 g ("P-3" vises i LED-visningen ②)

Anvendelseseksempel:

Gør følgende, hvis du vil tilberede en pizza:

1. Læg pizzaen ind på drejetallerkenen ⑦.
2. Tryk på knappen "pizza" én gang. I LED-visningen ② vises „P-1“. ("P-2", "P-3" når der trykkes henholdsvis to eller tre gange)
3. Drej på drejeknappen ④ for at indstille pizzaens vægt.
4. Tryk på knappen ⑮ "start/lynstart" for at starte grillningen. I LED-visningen ② vises tiden.

ⓘ Bemærk:

Afhængigt af pizzatypen og den personlige smag kan det være nødvendigt at forlænge bagetiden. Læs mere i kapitlet "Grill-funktion".

Grill-funktion

Grillfunktionen ⑰ kan anvendes til tynde skiver kød, steaks, frikadeller, pølser eller kyllingestykker. Den egner sig fremragende til gratinerede sandwiches, gratiner og til luning af sprøde rundstykker.




⚠ Obs!

Kogerummet, ovndøren, ydersiden, drejetallerkenen ⑦, metalstativet ⑨, køkkengrej og især varmeslangerne under drejetallerkenen ⑦ bliver meget varme. Forbrændingsfare!

⚠ Forbrændingsfare!

Brug altid grydelapper, ovnhandsker eller lignende, når du tager madvarerne og grill-tallerkenen ⑦ ud, så forbrændinger undgås.

Du kan vælge mellem tre grillformer: Overvarme, undervarme eller over- og undervarme. Brug altid metalstativet ⑨, når der grilles med overvarme. Så opnår du det bedste grillresultat. Anbring altid metalstativet ⑨ i midten af drejetallerkenen ⑦.



1. Tryk én gang på knappen ⑰ "grill" for at aktivere grill-funktionen "overvarme". I LED-visningen ② vises det røde symbol for grill-funktion "overvarme"  og "M1".
2. Tryk to gange på knappen ⑰ "grill" for at aktivere grill-funktionen "over- og undervarme". I LED-visningen ② vises de røde symboler for grill-funktionen "over- og undervarme"  og "M1".
3. Tryk tre gange på knappen ⑰ "grill" for at aktivere grill-funktionen "undervarme". I LED-visningen ② vises det røde symbol for grill-funktion "undervarme"  og "M1".

4. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen **4**. Den længste tilberedningstid, der kan indstilles, er på 95 minutter.
5. For at starte grill-funktionen skal du trykke på knappen **15** "start/lynstart".



Grill/kombi-tilberedning

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



Grill/kombi 1

1. Tryk én gang på knappen **13** „grill/kombi“. I LED-visningen **2** vises de røde symboler for mikrobølgefunktionen  og grill-funktionen "overvarme"  samt "M1".
2. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen **4**. Den længste tilberedningstid, der kan indstilles, er på 95 minutter.
3. Tryk på knappen **15** "start/lynstart" for at starte.

Grill/kombi 2



1. Tryk to gange på knappen **13** „grill/kombi“. I LED-visningen **2** vises de røde symboler for mikrobølgefunktionen  og grill-funktionen "over- og undervarme"  og  samt "M1".
2. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen **4**. Den længste tilberedningstid, der kan indstilles, er på 95 minutter.
3. Tryk på knappen **15** "start/lynstart" for at starte.

Grill/kombi 3

1. Tryk tre gange på knappen **13** „grill/kombi“. I LED-visningen **2** vises de røde symboler for mikrobølgefunktionen  og grill-funktionen "undervarme"  samt "M1".
2. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen **4**. Den længste tilberedningstid, der kan indstilles, er på 95 minutter.
3. Tryk på knappen **15** "start/lynstart" for at starte.

Optøning efter vægt

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

1. Tryk på knappen **11** "optøning efter vægt": I LED-visningen **2** vises de røde symboler "Optøning" , "Auto Cook"  ^{AUTO} _{COOK}, samt "M1".
2. Vælg madvaren, du vil optø, på tastepanelet for forindstillede kogefunktioner **10** (Auto Cook). Undtaget fra denne funktion er kogefunktionerne drikkevarer, forretter og autoopvarmning.
3. Indtast vægten ved hjælp af drejeknappen **4**.
4. Tryk på knappen **15** "start/lynstart" for at starte optøningen efter vægt. Den beregnede tid tæller ned.

Bemærk:


Ved nogle madvarer som kød, fjerkræ, fisk, grønsager og pølser er det nødvendigt at vende maden efter et stykke tid. Signaltonerne lyder fem gange, og "turn" vises i LED-visningen **2** for at minde dig om, at du skal vende. Optøningen kører videre i baggrunden.

1. Når signalet til vending af maden lyder, skal du åbne døren og vende maden.
2. Luk døren igen. Tryk på knappen **15** "start/lynstart". Mikrobølgeovnen fortsætter automatisk i den resterende tid.

ⓘ Bemærk:

Hvis du ikke ønsker at vende maden, venter du blot, til signalet er færdigt. Mikrobølgeovnen fortsætter automatisk programmet. Vi anbefaler, at maden vendes. Dermed opnår du en ensartet optøning.

Optøning efter tid

1. Tryk på knappen **12** "Optøning efter tid". I LED-visning **2** vises de røde symboler for optøningsfunktionen , "Auto Cook" ^{AUTO} _{COOK} og "M1".
2. Drej drejeknappen **4** for at indstille optøningstiden. Den længste optøningstid, der kan indstilles, er på 95 minutter.
3. Tryk på knappen **15** "start/lynstart" for at starte optøningen. Den beregnede tid tæller ned.

ⓘ Bemærk:

Ved nogle madvarer som kød, fjerkræ, fisk, grønsager og pølser er det nødvendigt at vende maden efter et stykke tid. Signaltonerne lyder fem gange, den resterende tid stopper, og "turn" vises i LED-visningen **2** for at minde dig om, at du skal vende. Gå frem ved vending af maden som beskrevet før i kapitlet "Optøning efter vægt".


Informationsfunktioner

Mikrobølger - information om effekttrinnet under brug


Tryk på knappen **16** "mikroovn" under tilberedningen. I LED-visningen **2** vises det aktiverede effekttrin i ca. 5 sekunder.

Børnesikring


Du kan aktivere denne indstilling for at forhindre, at mikrobølgeovnen kan sættes i gang af små børn, som ikke er under opsyn eller af andre personer, som ikke er fortrolige med betjening af ovnen.

Symbolet for børnesikringen  vises i LED-visningen **2**, og ovnen kan ikke tændes, så længe denne funktion er aktiveret.

Indstilling af børnesikring

Hold knappen **16** "slet/stop/børnesikring" trykket nede ca. 3 sekunder. Først lyder der et signal, og derefter vises symbolet for børnesikring  på LED-displayet **2**.

Deaktivering af børnesikring

Hold knappen **16** "slet/stop/børnesikring" nede igen i ca. 3 sekunder, indtil signaltonen lyder, og symbolet for børnesikring  slukkes.

Signalfunktion

Når tilberedningen er afsluttet, lyder der 5 signaltoner, og i LED-visningen **2** vises skiftevis "End" og "Hot". Hvis døren ikke åbnes efter ca. 2 minutter, lyder der igen 5 signaltoner.


ⓘ Bemærk:



- Hvis du har trykket på en knap og aktiveret en gyldig funktion, lyder der en signaltone. Hvis du derimod har valgt en ugyldig knap/funktion, kommer der 2 signaltoner.
- Hvis du ikke har trykket i 20 sekunder på knappen **15** "start/lynstart" efter indstilling af tilberedningstiden, vender ovnen tilbage til standby-funktion (klokkeslættet vises).

Rengøring og vedligeholdelse

Fare:

Før du begynder på rengøringen, skal du slukke for mikrobølgeovnen og trække stikket ud af stikkontakten. Der er fare for elektrisk stød!

- Hold altid mikrobølgeovnen ren indvendigt.
- Hvis sprøjt af mad eller spildt væske sidder fast på væggene i mikrobølgeovnen, skal du tørre væggene af med en fugtig klud.
- Anvend et mildt opvaskemiddel, hvis mikrobølgeovnen er blevet mere snavset.
- Undgå at anvende rengøringspray og andre skræppe rengøringsmidler, da de kan frembringe pletter, striber eller gøre dørens overflade mat.
- Rengør ovnens ydervægge med en fugtig klud.
- Sørg for, at der ikke kan trænge vand ind i ventilationsåbningerne, så det undgås, at funktionsdelene inden i mikrobølgeovnen beskadiges.
- Fjern regelmæssigt sprøjt og snavs. Rengør døren og vinduet  på begge sider, dørtætningerne og de tilstødende dele med en fugtig klud. Der må ikke anvendes skuremiddel.

- Hvis ovndøren oses til udenpå eller indeni, skal den tørres af med en blød klud. Det kan ske, hvis mikrobølgeovnen står i et miljø med høj luftfugtighed.
- Rengør regelmæssigt drejetallerkenen  med en fugtig svamp. Tør den godt af. Når du fjerner drejetallerkenen  fra bunden af mikrobølgeovnen med henblik på rengøring, skal du sørge for at sætte den korrekt på plads igen.
- Rengør også ovnens dør regelmæssigt, så det fo-rebygges, at der opstår for meget støj.
- Tør mikrobølgeovnen af indeni med et mildt opvaskemiddel.
- Fjern jævnlige lugt. Stil en dyb mikrobølgeskål, der er fyldt med en kop vand, saft og skal fra en citron, ind i mikrobølgeovnen. Varm op i 5 minutter. Tør grundigt efter, og gnid den helt tør med en blød klud.
- Hvis det er nødvendigt at skifte pæren i mikrobølgeovnen, skal du overlade det til forhandleren eller spørge vores serviceafdeling.

Tips

Nedfrysning og optøning – sådan gør du ...

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

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

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

I den nedenstående optøningstabel har vi samlet optøningstiderne for nogle almindelige fødevarer. Udover tids- og mængdeangivelser finder du også den såkaldte "hviletid". Den fungerer som temperaturudligningstid, mens den resterende varme føres til midten til de lag, som eventuelt stadig er frosne. Lad dybfrostvarerne blive i den slukkede mikrobølgeovn i denne hviletid eller uden for ovnen.

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

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

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

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

Fødevarer	Flødetærte
Vægt / mængde	400 - 800 g
Optøningstid	8 - 12 min.
Hviletid	90 - 120 min.
Anvisninger/tips	Optø kun tærten en smule

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

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

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

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

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

Tilberedning – sådan gør du ...

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

i Bemærk:

For dybfrosne grønsager (-18° C, ca. 100-1000 g) kan optøningstiden ligge mellem 5 og 15 minutter. Følg i givet fald anvisningerne på emballagen. Gør grønsagerne klar ved at vaske og skrælle dem.

Tilberedningsanvisningerne er vigtige

- Følg altid de forskellige tilberedningsanvisninger. Mens nogle levnedsmidler kræver tilsætning af væske (ved grønsager som regel 1-2 spiseske pr. 100 g), tilsættes der ikke væske til f.eks. agurker, løg, svampe og spinat. Andre fødevarer skal der derimod røres rundt i mindst en gang.

Overhold hviletiderne.

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

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

Fødevarer	Nudler
Vægt / mængde	125 g
Tilsætning af væske	600 ml vand
Watt/effekt	500 W
Tilberedningstid i minutter.	ca. 5 min.
Tilberedningsanvisninger	Lad først vandet koge (ca. 7 min.) ved 800 W. Tilsæt nudlerne, og lad dem koge uden låg

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

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

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

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

Fødevarer	Svampe/ champignons
Vægt / mængde	400 g
Tilsætning af væske	--
Watt/effekt	600 W
Tilberedningstid i minutter.	ca. 5 - 6 min.
Tilberedningsanvisninger	Tilsæt lidt smør før kogning

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

Grillning – sådan gør du ...

- Brug altid metalstativet **9**, når du griller med overvarme. Anbring altid metalstativet **9** på drejettallerkenen **7**. På den måde opfanges stegesaft/fedt, afkog og snavs, hvis maden sprøjter.
- Grillfunktionen er f.eks. egnet til tynde skiver kød, fisk, frikadeller, kødspyd, små pølser eller kyllingestykker. Toastbrød eller rundstykker kan også bages op med grillen, og du kan fremstille toasts (f.eks. Hawaii).
- Du kan vælge grill-funktionen direkte eller vælge nogle fødevarer til forindstillede kogefunktioner **10** via tastefeltet.
- Til nogle fødevarer kan der også anvendes kombineret stegning og grillning ved tilberedelsen. Ved de to mulige funktioner foretages tilberedning og grillning automatisk med en passende varighed. Læs også kapitlet "Grill/kombi-tilberedning".
- Tilbered de levnedsmidler, du vil grille, som du plejer. Skrab for eksempel først skællene af fisken, og rens den. Gnid fjerkræ med krydderier, og tilbered altid kyllingelår først på skindsiden.
- Vend madvarerne efter den første angivne tid (1. side). Når du har vendt madvaren, skal den tilberedes i den anden angivne tid (2. side).

i Bemærk:

Indtast de to tider for første og anden side hver for sig.

Der kan forekomme afvigelser fra værdierne, som angives efterfølgende.

Det skyldes de forskellige faktorer (som f.eks. temperatur, form), der gælder for madvarerne.

Fødevarer	2 kalkunsteaks 400 g
Funktion	Grill (over-/undervarme)
Tid (1.side) i min.	ca. 12 min.
Funktion	Grill (over-/undervarme)
Tid (2. side) i min.	ca. 10 min.

Fødevarer	2 kyllingelår 500 g
Funktion	Grill (over-/undervarme)
Tid (1.side) i min.	ca. 8 min.
Funktion	Grill (over-/undervarme)
Tid (2. side) i min.	ca. 7 min.

Fødevarer	2 schaschlik 400 g
Funktion	Grill (over-/undervarme)
Tid (1.side) i min.	ca. 12 min.
Funktion	Grill (over-/undervarme)
Tid (2. side) i min.	ca. 12 min.

Fødevarer	2 foreller 400 g
Funktion	Grill/kombi 2
Tid (1.side) i min.	ca. 8 min.
Funktion	Grill (overvarme)
Tid (2. side) i min.	ca. 7 min.

Fødevarer	4 frikadeller 600 g
Funktion	Grill/kombi 2
Tid (1.side) i min.	ca. 12 min.
Funktion	Grill (over-/undervarme)
Tid (2. side) i min.	ca. 8 min.

Fødevarer	2 nakkekoteletter 600 g
Funktion	Grill (over-/undervarme)
Tid (1.side) i min.	ca. 15 min.
Funktion	Grill (over-/undervarme)
Tid (2. side) i min.	ca. 13 min.

Egnet udstyr

Til optøning, tilberedning osv. skal du altid bruge forme eller skåle, som egner sig til mikrobølgeovn. I de fleste tilfælde kan der også bruges glasforme til tilberedningen. Anskaf dig så vidt muligt mikrobølgeudstyr i forskellige størrelser med låg.

Luning af rundstykker, så de bliver sprøde

Med grillfunktionen i din mikrobølgeovn kan du lune rundstykker, så de bliver sprøde. Fugt rundstykkerne med lidt vand, før de lunes. Bag rundstykkerne i ca. 2 minutter, afhængigt af mængde og type. For at rundstykkerne også skal blive "ovnfriske" indefra, anbefaler vi, at man efter den første grillning skærer rundstykkerne over og bager dem i yderligere et minut; derefter vendes de og bages i endnu et minut.

Bortskaffelse



Smid aldrig miktobølgeovnen ud sammen med det normale husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC.

Bortskaf ovnen via et godkendt destruktionsfirma eller på den kommunale genbrugsplads.

Følg de aktuelt gældende regler.

Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

På dette apparat får du 3 års garanti fra købsdatoen.

Mikrobølgeovnen er produceret omhyggeligt og er inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst din serviceafdeling telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. Kun på denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

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

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

 **Kompernass Service Danmark**

Hornbækvej 473

DK-3080 Tikøb

Tel.: +45 4975 8454

Fax: +45 4975 8453

e-mail: support.dk@kompernass.com

Importør

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Opskriftsforslag

Pizza

Ingredienser:

300 g færdigdej

200 g tomater, presset gennem en sigte

150 g fyld (efter smag og behag, f.eks. skinke, salami, svampe)

50 g revet ost

Krydderier: Basilikum, oregano, timian, salt, peber

Tilberedning:

Tilbered dejen efter producentens anvisninger. Rul dejen ud i en størrelse, der passer til drejetallerkenen **7**. Smør drejetallerkenen **7** en smule, og læg pizzabunden ovenpå. Prik nogle huller i dejen. Fordel tomaterne sammen med krydderierne på pizzabunden. Læg det ønskede fyld på. Dæk til sidst pizzaen med ost. Stil drejetallerkenen **7** med pizzaen ind i mikrobølgeovnen, og bag den med indstillingen til "frisk pizza" (P-3).

Løgssuppe med ostelåg

Ingredienser til 4 portioner

300 g løg

30 g smør, salt, hvid peber,

500 ml bouillon

125 ml tør hvidvin

2 skiver ristet brød

2 skiver Gouda, ung

Tilberedning:

Pil løgene, og skær dem i ringe. Kom ringene i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn, sammen med smør og peber, hæld bouillon ved, og tilbered det under låg ved 800 watt i ca. 12-15 minutter. Tilsæt derefter hvidvinen, og smag suppen til. Skær nu det ristede brød i små terninger.

Fordel løgssuppen i 4 suppetallerkener, og fordel brødtørningerne derpå. Læg en halv skive ost oven på hver skål.

Stil de 4 kopper på drejetallerkenen **7**, og overbag suppen med grill-funktionen "overvarme" ca. 10 minutter. Brug metalstativet **9**, hvis det er muligt.

Linsesuppe

Ingredienser:

200 g tørrede linser
50 g stribet flæsk
125 g bugflæsk
1 suppevisk
500 ml vand
1 laurbærblad
250 g kartofler
2 røgede pølser
Krydderier: salt, peber, eddike, sukker

Tilberedning:

Læg linserne i blød natten over i rigeligt vand. Skræl og vask suppevisken, og skær den i små stykker. Skær kødet og flæsket i terninger. Kom de afdrypede linser i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn, sammen med 500 ml vand og kødet, flæsket, suppevisken og laurbærbladet. Lad det koge med låg på ved 600 watt i 10-12 minutter. Skræl og skyl imens kartoflerne, skær dem i tern, og skær pølsen i skiver. Kartoffelstykkerne og pølseskiverne kommer i gryden og blandes godt sammen. Kog det med låg på ved 500 watt i ca. 18 minutter. Smag derefter til med krydderier.

Blomkål gratineret med ost

Ingredienser:

500 g rensed blomkål
250 ml vand
salt
1 spsk. madstivelse
2 æggehvider
2 æggeblommer
200 ml fløde
2 spsk. purløg,
1 knivspids cayennepeber
150 g rå skinke (mager)
50 g revet emmentaler

Tilberedning:

Del blomkålen i buketter, og kom dem i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn, sammen med 250 ml vand og salt. Bring det i kog under låg ved fuld effekt på 800 watt i ca. 5 minutter. Hæld derefter afkoget fra, og stil det til side. Rør nu stivelsen op i fløden, og kom det i afkoget. Kog det ved fuld effekt på 800 Watt i ca. 2 til 3 minutter under jævnlig omrøring. Tilsæt æggeblomme, purløg og cayennepeber, pisk æggehviden stiv, og bland den forsigtigt i. Kom nu blomkålen og skinken (i strimler) i en flad form, hæld saucen over, og strø osten på. Lad det simre på grill/kombi 1 ved 500 Watt 18-22 minutter, og overbag det. Brug metalstativet **9**, hvis det er muligt.


Gratin med makaroni, hakket kød og broccoli

Ingredienser:

150 g makaroni
500 ml vand
1 løg
1 fed hvidløg
20 g smør
300 g hakket kød "halvt af hvert"
1 pakke tomatpuré med krydderurter (350 g)
400 g broccoli
4 spsk. vand
1 bæger syrnede fløde (200 g)
150 g Goudaskiver, mellemlagret
Krydderier: salt, peber

Tilberedning:

Hæld 500 ml vand med 1 teske salt i en skål med låg, som er egnet til mikrobølgeovn, og lad det koge ved fuld effekt på 800 Watt i ca. 10 minutter. Tilsæt derefter makaronierne, og kog dem ved 600 watt i 3-5 minutter og ved 300 watt i ca. 3-5 minutter mere.

Hæld dem derefter i en si, og lad dem dryppe af. Svits nu løgene og hvidløgsfedet sammen med smøret i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn, ved 600 watt i ca. 4-5 minutter. Tilsæt derefter det hakkede kød og tomatpuréen - lad det hele koge i 8-10 minutter ved 600 watt. Rør 3/4 bæger syrnede fløde i, og smag til med salt og peber. Vask broccolien, og gør den i stand, og læg den i en skål, som egner sig til mikrobølgeovn, med 4 spiseskefulde vand. Lad den koge under låg ved 800 watt i ca. 5 minutter, og lad den derefter dryppe af. Kom makaronien, grønsagerne og kødsovsen i en gratinform, og bland det godt. Fordel den sidste 1/4 af fløden derover, og dæk det hele med osteskiver. Lad det simre 16-18 minutter ved grill/kombi 1 ved 500 Watt 16-18 minutter, og overbag det. Brug metalstativet , hvis det er muligt.

Champignon-svinekotelet i krydret paprikasauce

Ingredienser:

4 svinekoteletter à ca. 150 g
350 g hvide champignons
150 g flæsk i tern
400 ml fløde
2 spsk. tomatpuré
Krydderier: salt, peber, paprika

Tilberedning:

Krydr svinekoteletterne, og læg dem i et fladt fad. Rens champignonerne, halvér dem og tilsæt dem til koteletterne i fadet sammen med flæsken. Rør fløden, tomatpuréen og paprikaen sammen i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn, og varm det ved 600 watt i ca. 5-6 minutter. Hæld derefter sovsen over svinekoteletterne. Lad det simre ca. 20-22 minutter med grill/kombi 2 ved 300 Watt, og overbag det.

Kartoffelgratin

Ingredienser:

1000 g kartofler
Fedtstof (til smøring af formen)
2 spsk. rasp
200 ml fløde
50 g revet emmentaler
Smør (-klatter)
Krydderier: salt, peber

Tilberedning:

Skræl og vask kartoflerne, og skær dem derefter i tynde skiver, som krydres. Smør formen, fordel kartoffelskiverne i formen, og hæld fløden over. Drys med ost og rasp, og fordel nogle smørklatter på overfladen. Gratiner det ca. 20 minutter med grill/kombi 1 ved 500 Watt. Brug metalstativet **9**, hvis det er muligt.

Hønsfrikassé

Ingredienser:

1 kylling (ca. 1000 g)
300 g champignons
500 g asparges
250 ml instant-bouillon
100 ml fløde
2 pakker lys sovs (Instant)
1 spsk. hvidvin
Krydderier: salt, peber, muskat

Tilberedning:

Gnid kyllingen med salt, og læg den i en skål med låg, som egner sig til mikrobølgeovn. Lad den derefter simre ca. 16-18 minutter ved 800 Watt. Rens og halvér champignonerne, skræl aspargserne, og skær dem i 2 til 3 cm lange stykker. Fjern skind og knogler fra den kogte kylling, og skær kødet i passende stykker. Kom bouillon, kyllingekød, asparges og champignoner i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn. Opvarm under låg ved 600 watt i ca. 13-15 minutter under jævnlig omrøring. Rør fløden og sovsepulveret i, og varm videre ved 600 watt i ca. 5-6 minutter mere. Smag til med hvidvin, salt, peber og muskat.

Grøn kyllingegryde

Ingredienser:

400 g kyllingebrystfilet
1 lille squash
1 lille, grøn peber
125 ml Instant-hønsbouillon
200 g løg
150 g kålrabi
150 g knoldselleri
2 spsk. crème fraîche
50 g friskost med krydderier

Tilberedning:

Rens og vask grønsagerne. Skær løget i ringe og kålrabi og selleri i tynde skiver. Svits dem i en mikrobølgeegnet form med låg ved 600 watt i ca. 6-8 minutter. Skær kyllingebrystfileten i små stykker, squashen i halve skiver og peberen i tern, og kom dem sammen med den varme hønsbouillon ned til de andre ingredienser i formen. Varm det under låg ved 600 watt i ca. 12-15 minutter under jævnlig omrøring. Rør til sidst crème fraîche og den friske ost i.

Mel- eller kødboller

Ingredienser til 4 boller:

4 skiver franskbrød
1/2 tsk. salt
150 ml mælk
40 g smør
3 æg
2-3 spsk. rasp
2-3 spsk. hakket persille
30 g skinkekød i tern (til kødboller!)

Tilberedning:

Skær franskbrødet i små stykker, og drys dem med salt. Opvarm mælken i en form, som er egnet til mikrobølgeovn (ved 800 watt i ca. 2-4 minutter), hæld mælken over franskbrødet, og lad det hele stå i ca. 15 minutter.

Rør smør og æg til skum, tilsæt de opblødte rundstykker sammen med panermel og persille, og ælt det til en dej (Bemærk: til kødboller skal skinketernene æltes med).

Fugt hænderne, og form 4 lige store boller, som du efterfølgende dypper kortvarigt i koldt vand. Varm dem under låg ved 500 Watt i ca. 6-8 minutter, så er de klar til servering.

Hvid sovs

Ingredienser:

40 g mel

30 g smør

250 ml Instant-bouillon

250 ml mælk

Krydderier: Salt, hvid peber, sukker

Tilberedning:

Kom mel, smør, den varme bouillon og mælk i en form, der er egnet til mikrobølgeovn, bland ingredienserne godt, og varm dem op ved fuld effekt på 800 watt i ca. 4-5 minutter under lejlighedsvis kraftig omrøring. Kog derefter videre ved kun 300 watt i ca. 4-5 minutter mere.

Rør grundigt igen, og smag til med krydderierne.

Vanillesauce

Ingredienser:

250 ml mælk

Korn af 1/2 vanillestang

250 ml fløde

2 spsk. stivelse

3 spsk. sukker

1 æggeblomme

Tilberedning:

Rør mælk, vanillekorn, fløde, stivelse og sukker sammen i en form, der er egnet til mikrobølgeovn. Kog det ved 800 watt i ca. 4-5 minutter, rør rundt af og til. Rør den færdige sovs godt igennem, og jævn den med æggeblomme.

Risengrød

Ingredienser:

250 g grødris

1 l mælk

1 tsk. smør

40 g sukker, kanel og sukker (til påstrøning) eller frugtkompot

Krydderi: salt

Tilberedning:

Tilsæt grødris, mælk, en knsp salt, smør og sukker til en stor form, som er egnet til mikrobølger. Kog det under låg ved fuld effekt på 800 watt i ca. 10-12 minutter, rør rundt og lad det koge færdig ved 100 watt i ca. 20-22 minutter. Lad derefter grøden stå i nogle minutter, rør den igennem, og drys efter smag med kanel og sukker, eller server frugtkompot til.

Rødgrød (med jordbær og hindbær)

Ingredienser:

250 g dybfrosne jordbær

250 g dybfrosne hindbær

1 lille brev vanillesukker

2 spsk. sukker

2 spsk. stivelse

Tilberedning:

Rør først stivelsen ud i 3 spsk. vand. Læg frugterne i en form med låg, som kan bruges til mikrobølgeovne. Lad dem derefter optø ved fuld effekt på 800 Watt i ca. 6-8 minutter, og varm dem op. Mas frugten, og kom vanillesukker og den udrørte stivelse i. Rør det grundigt igennem, og kog det færdigt under låg ved 600 watt i ca. 6-8 minutter. Kom derefter grøden i dessertskåle, og lad den køle af.



Servér grøden med den beskrevne vanillesauce ...

Velbekomme!

Opskrifter uden garanti. Alle ingrediens- og tilberedningsoplysninger er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer. Vi ønsker dig held og lykke og siger velbekomme!

Afhjælpning af fejl

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Mikroovnen fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Strømstikket er ikke sat ind.• Stikkontakten er defekt.• Strømstikket eller ledningen er i stykker.	<ul style="list-style-type: none">• Sæt stikket i stikkontakten.• Prøv en anden stikkontakt.• Henvend dig til kundeservice.
Strømstikket er sat ind, LED-visningen ② lyser, ved tryk på en knap reagerer ovnen ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Strømstikket er sat ind igen, men døren ikke åben endnu.	<ul style="list-style-type: none">• Åbn døren én gang.
Drejetallerkenen ⑦ drejer sig ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Drejetallerkenen ⑦ er ikke sat rigtigt ind.	<ul style="list-style-type: none">• Sæt drejetallerkenen ⑦ rigtigt ind. Sørg for, at stiften i midten af mikroovnen går nøjagtigt i hak i fordybningerne på drejetallerkenens underside ⑦.
Under drift lyser lampen i ovnrummet ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Pæren i ovnrummet er defekt.	<ul style="list-style-type: none">• Henvend dig til kundeservice.

Stikordsregister

- Ærter 52
- Automatisk menu 44
- Blomkål 52, 57
- Børnesikring 35, 41, 42, 43, 48
- Bortskaffelse 55
- Brød 50, 56
- Døråbner 35
- Drejetailerken 35, 40, 41, 42
- Drikkevarer 38, 44, 46, 47
- Effekt 35, 42, 43, 44, 52, 53, 57, 58, 61
- Fisk 45, 47, 48, 51, 53
- Fiskefilet 53
- Fjerkræ 45, 47, 48, 51, 53
- Flødetærte 50
- Foreller 54
- Forretter 45, 47
- Frikadeller 46, 53, 54
- Grill-funktion 46
- Grønsager/frugt 45, 46
- Hukommelsesfunktion 43
- Jordbær 51, 61
- Kalkunsteaks 54
- Kartoffelgratin 59
- Kartofler 37, 38, 45, 52, 57, 59
- Kogte kartofler 52
- Køkkengrej 40, 46
- Kyllingelår 53, 54
- Løgssuppe 56
- Nakkekoteletter 54
- Nudler 52
- Okse 45
- Optøning efter tid 35, 43, 44, 48, 50
- Optøning efter vægt 35, 43, 47, 48, 50, 51
- Ost 50, 56, 57, 59, 60
- Pizza 45, 46, 56
- Pølse 45
- Pølsepålæg 51
- Ris 52
- Risengrød 61
- Rundstykker 46, 50, 53, 54, 60
- Smør 50, 51, 53, 56, 58, 59, 60, 61
- Spinat 51, 52
- Svampe 51, 53, 56
- Tekniske data 35
- Tilberedningstid 42, 44, 47, 52, 53
- Vanillesauce 61