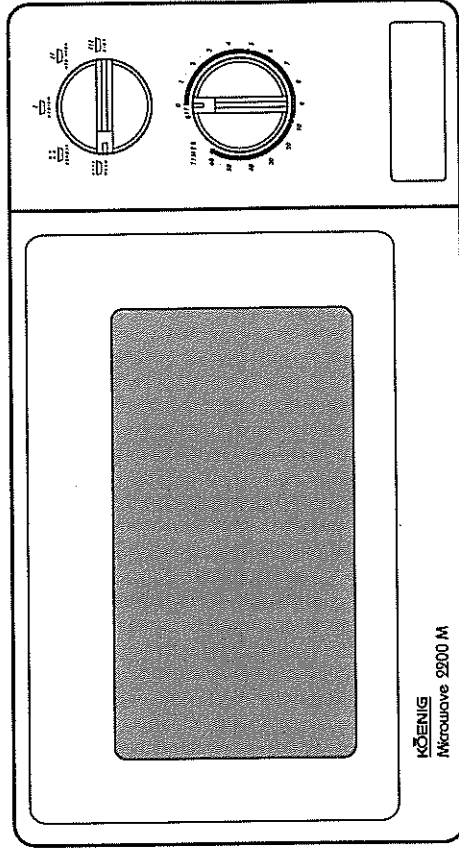


KÖENIG

Microwave 2200 M



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni d'uso

KÖENIG

Koenig Apparate AG
Eggbühlstrasse 28
8052 Zürich
Tel. 01 306 11 44

Appareils Koenig SA
Eggbühlstrasse 28
8052 Zürich
Tél. 01 306 11 44

Apparecchi Koenig SA
Eggbühlstrasse 28
8052 Zurigo
Tel. 01 306 11 44

Kundendienst
Tel. 01 306 11 66

Service après-vente
Tél. 01 306 11 66

Servizio
Tel. 01 306 11 66

4619-652-58651

Tabella per cuocere cibi diversi

Prodotto	Quantità	Durata in min.	Grado di potenza	Tempo di rispo/ min.	Osservazioni
patate con la buccia	250 g 500 g	4-5	☞ = 100%	2	Lavare e pungere le patate più volte con una forchetta, cuocere con coperchio, voltare a metà cottura.
		8-9		2	
patate pelate	500 g + 1/2 dl d'acqua	10-12	☞ = 100%	2	Tagliare in pezzi uguali, aggiungere un po' d'acqua, cuocere con coperchio.
riso	150 g 300 g	4	☞ = 100%	2	Aggiungere acqua salata (2 volte il peso del riso), cuocere con coperchio.
		+ 15-16	+ ☞ = 50%		
pollo cotto	700 g 1 kg	14-15	☞ = 100%	5	Spalmare con marinato, mettere in un piatto a microonde, avvolgere le estremità di ali e cosce con carta in alluminio.
		20-22	+ ☞ = 50%		
polpettone	500 g 750 g	13-15	☞ = 70%	5	Formare un polpettone piatto, mettere in un contenitore per microonde, spalmare con marinata, cuocere senza coperchio.
		18-20		5	
peperoni ripieni (con carne tritata)	2 pezzi	10-12	☞ = 70%	5	Dimezzare i peperoni, togliere i semi e riempirli con la carne tritata. Cuocere con coperchio.
cosce di pollo petto di pollo	250 g 500 g	5-6 9-10	☞ = 70%	2	Spennellare con una miscela di olio e paprica, non coprire.
				5	
pesce (intero o filetti)	200 g 400 g	4-5 7-9	☞ = 70%	5	Cuocere in un contenitore con coperchio, se il pesce è intero, avvolgere le pinne con carta in alluminio.
budino	1 busta + 1/2 l di latte	5-6 + 1	☞ = 100% + ☞ = 50%	-	Mescolare in una scodella di vetro alla il latte e la polvere di budino, cuocere fin che il latte si alza, rimastare e cuocere ancora per 1 min. a 50%.
marmellata di bacche	500 g + 500g di zucchero gellificato	7-9	☞ = 100%	-	Scaldare la passata di bacche con zucchero gellificato e un po' di succo di limone, rimastare più volte, riempire i bicchieri.

Wissenswertes über Mikrowellen

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen. Sie sind nicht erst für Mikrowellengeräte erfunden worden. Man verwendet diese Wellen bereits seit langem für: Rundfunk- und Fernsehanlagen, Radargeräte, Heilungsprozesse in der Medizin, etc.

Das Magnetron ist der wichtigste Bestandteil eines Mikrowellengerätes. Es sendet die Mikrowellen mit der entsprechenden Wellenlänge und Frequenz in den Garraum.

Mikrowellen bringen die Wasser-, Fett-, und Zuckermoleküle im Lebensmittel zum Schwingen. Durch diese Schwingungen reiben die Moleküle aneinander und es entsteht Wärme. Je nach Dauer und Intensität der Mikrowelleneinwirkung wird so ein Lebensmittel aufgetaut, aufgewärmt oder sogar gekocht. Dabei bleibt das Geschirr, in dem sich das Lebensmittel befindet, bei kürzeren Garzeiten kalt. Bei längeren Garzeiten erwärmt es sich nur durch die leitende Wärme des Lebensmittels.

Anwendungsbereich des Mikrowellengerätes

Mit dem Mikrowellengerät können verschiedene Lebensmittel schnell und schonend aufgetaut und erwärmt bzw. erhitzt werden. Aber auch zum Kochen und Dünsten (z.B. Gemüse, Kartoffeln, Fisch) sind Mikrowellen bestens geeignet.

Für die Zubereitung im Mikrowellengerät ungeeignet:

- **Eier in der Schale**
Beim Kochen können die Schalen explodieren.
- **Gargut in verschlossenen Behältern**
Die Behälter können durch die rasche Erhitzung explodieren.
- **Erhitzen von hochprozentigem Alkohol**
Es besteht Selbstentzündungsgefahr.

- **Fritieren**
Die Öltemperatur kann zu hoch werden.
- **Backen, Gratieren, Grillieren**
Das Lebensmittel kann nicht gebräunt werden.

Scaldare

- Coprire i cibi durante la fase di riscaldamento, per evitare che si asciughino. Per coprire sono adatti coperchi in vetro, piatti di porcellana, cappucci in plastica o fogli da microonde.
- Non vanno coperte le bevande e gli alimenti con crosta, come p.es. i cibiimpanati (alimenti diventano molli).
- Scaldando i liquidi è necessario mettere un cucchiaino nella tazza o nel bicchiere, per evitare il traboccamento causato dall'ebollizione ritardata (che ha inizio quando il recipiente viene mosso nel toglierlo dal forno).

Tabella per scaldare alimenti diversi

Prodotto	Quantità	Durata in min.	Grado di potenza	Osservazioni
bevande	2 dl	1 1/2-2	☞ = 100%	mescolare prima di servire
	3 dl	2 1/2		
zuppe	2,5 dl	2	☞ = 100%	mescolare prima di servire
	5 dl	4		
piatto: carne, contorni	400-500 g	3-4		
carne tagliata a fette con salsa	200 g	2	☞ = 70%	
	500 g	4		
pesce	200 g	2-2 1/2		
contorni: patate, riso, pasta,...	250 g	2 1/2	☞ = 70%	inumidire, per riso e pasta aggiungere un poco di burro
	500 g	4 1/2-5		
crosticine al formaggio, piccole pizze	1 pezzo	1	☞ = 100%	non coprire, mettere su un tovagliolo di carta
	2 pezzi	1 1/2-2		
salsicce Wiener	1 pezzo	1/2	☞ = 50%	inumidire, perforare con una forchella
	2 pezzi	1		
verdure	150 g	1 1/2	☞ = 100%	inumidire
	300 g	3		
alimenti per neonati	100 g	1	☞ = 50%	svitare il coperchio, mescolare ogni tanto
		1 1/2-2		
fondere il burro	50 g	3-3 1/2	☞ = 15%	mescolare ogni tanto
	100 g	6-7		
scaldare il burro	50 g	1	☞ = 70%	
	100 g	2		

Inbetriebnahme des Gerätes

Ihr Gerät weist eine Leistung von 1330 Watt auf. Schliessen Sie es an einer geerdeten Steckdose 220 / 230 Volt, 10 Ampère an.

Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Lüftungsschlitze freibleiben. Ein Freiraum von 10 cm auf allen Seiten sollte gewährleistet sein. Das Gerät könnte sonst überhitzt werden.

Wischen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Lappen aus.

Legen Sie den Drehring in die Mitte des Garraumbodens. Stellen Sie den Drehhebel so darauf, dass die Aussparung an der Unterseite im Antriebs in der Mitte des Garraumbodens einrastet.

Drehring und Drehhebel bleiben während des Betriebes immer im Gerät und werden nur zum Reinigen herausgenommen.

Schon ist Ihr **KOENIG MICROWAVE 2200 M** betriebsbereit. Beginnen Sie mit einem einfachen Garvorgang:

- Nehmen Sie 1 Tasse (ohne Goldrand etc.)

- Füllen Sie die Tasse mit Wasser und stellen Sie sie ins Mikrowellengerät.

- Stellen Sie den Leistungswahlschalter (1) auf Position «☞» (100 %) und den Zeitschalter (2) auf 1 Minute.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch aus und das Wasser ist heiss.

Das Gerät sollte nie leer eingeschaltet werden – das Magnetron könnte auf die Dauer Schaden nehmen.

Reinigung und Pflege

Die Reinigung ist ganz einfach!

Wischen Sie das Gerät innen und aussen mit einem feuchten Lappen und einer milden Spülmittellösung ab, danach mit klarem Wasser nachwischen und trockenreiben. Dies sollte nach jedem Gebrauch erfolgen, um ein Antrocknen des Schmutzes zu vermeiden. Unangenehme Gerüche (Zwiebeln, Knoblauch u.a.) können Sie problemlos entfernen, indem Sie eine Tasse Wasser mit einigen Teelöffeln Zitronensaft drei bis vier Minuten im Gerät erhitzen. Dies hilft zudem, hartnäckigen, angetrockneten Schmutz zu lösen.

Benützen Sie niemals Scheuermittel oder Scheuerlappen (ebensowenig Stahlwolle, Topfkratzer u.ä.), auch keine Backofenreiniger und Sprays. Bei der Reinigung der Türdichtungsflächen sollten Sie **auf keinen Fall scharfe Gegenstände verwenden**. Um das optimale Funktionieren und die Sicherheit zu gewährleisten, sollten die Türinnenrahmen und der Geräterahmen stets von jeglicher Verunreinigung (Speise- und Fettrückstände) frei sein.

che in mezzo. Per raggiungere un risultato uniforme, fate quindi attenzione ai seguenti punti:

- Mettere i pezzi sottili e piatti al centro, le parti più spesse verso l'esterno.
- Disporre a cerchio se si tratta di pezzi uguali, lasciando libero il centro (p.es. per cuocere le patate o scongelare il pane). Idem se si tratta di più tazze o bicchieri.

Forma del vasellame

I migliori risultati di cottura si ottengono nelle forme rotonde od ovali piuttosto che in quelle angolari. Utilizzare preferibilmente recipienti larghi e piatti, piuttosto che stretti e alti. Poiché più la forma è larga, più è maggiore la superficie di cottura e quindi più efficace l'effetto microonde.

Forma e quantità dei cibi

Per scongelare, scaldare o cuocere occorre meno tempo, se i cibi hanno forme piatte. Per la quantità dei cibi vale la solita regola:

- quantità doppia uguale tempo di cottura doppio
- quantità dimezzata uguale mezzo tempo di cottura

Presina

Nella fase di riscaldamento e di cottura anche le stoviglie che contengono gli alimenti si scaldano. Per prenderli avere dunque cura di utilizzarli sempre una presina.

Pungere la pelle o la buccia

Per evitare che buccia o pelle scoppino, pungere più volte con una forchetta o uno stuzzicadenti (p.es. patate, pomodori, salsicce, tuorli d'uovo, frutti diversi).

Rimestare e rivoltare

Per ottenere una espansione uniforme del calore, durante lo scongelamento, il riscaldamento o la cottura, i cibi devono essere rimestati spesso. I pezzi più grossi, come p.es. la carne o le patate intere, devono essere rivoltati di tanto in tanto.

Tempo di riposo / tempo di compensazione

Fare riposare i cibi dopo ogni preparativo nel forno a microonde (scongelare, scaldare, cuocere), prima di servire o elaborare ulteriormente. Durante questo tempo la temperatura negli alimenti viene compensata. Più sono grossi i pezzi, rispettivamente la quantità degli alimenti, maggiore è il tempo necessario per la compensazione della temperatura.

Wahl der Mikrowellenleistung

Die Mikrowellenleistung kann am Leistungswahlschalter (1) in 5 Stufen reguliert werden. Dies ermöglicht das individuelle Zubereiten jeder einzelnen Speise: vom Auftauen übers Erwärmen bis zum Kochen. Die Leistungsstufe kann jederzeit während des Carvorgangs verändert werden.

Symbol	Stufe/%	Leistung/Watt	Anwendungsbeispiele
	100%	850 W	Erhitzen von Flüssigkeiten, Ankochen von verschiedenen Gerichten, Garen von Gemüsen
	70%	595 W	Erhitzen von vorgekochten Gerichten und Wähen, Auftauen von vorgekochten Gerichten und Fertiggerichten Braten oder Kochen von Rühreiern und anderen empfindlichen Gerichten, wie Pilze oder Erbsen. (Diese Lebensmittel «knallen» und zerplatzen bei voller Mikrowellen-Leistung) Dünsten von Fisch, Garen von tiefgekühltem Gemüse
	50%	425 W	Schonendes Garen und Erhitzen von empfindlichen Speisen Weiterkochen oder Schmoren, Wärmen von Wienerli, Baby-Nahrung und Saucen, Quellen von Reis.
	30%	255 W	Auftauen, Wärmen von Omeletten und anderen Eierspeisen
	15%	130 W	Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln, Schmelzen von Butter oder Rahmkäse

Praktische Tips und Techniken

Abdecken der Speisen

Generell gilt: Alles was auf dem Herd abgedeckt gegart wird, wird auch im Mikrowellengerät abgedeckt, um das Austrocknen zu vermeiden. Zum Abdecken kann der Deckel des Geschirrs verwendet werden (z.B. bei Glasformen) oder auch ein umgekehrter Teller, eine Kunststoff-Abdeckhaube oder Mikrowellen-Klarsichfolie. Die Speisen jedoch nie in fest verschlossenen Gefäßen, wie Schraubgläser oder Flaschen erhitzen, sie können platzen.

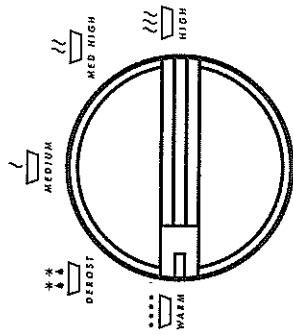
Anordnung der Lebensmittel

In die Mitte des Garraums gelangen weniger Mikrowellen, als an den Rand. Das bedeutet, dass die Lebensmittel am Rand schneller aufgetaut, erhitzt oder gegart werden als in der Mitte. Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, beachten Sie deshalb beim Anordnen folgende Punkte:

- Dünne, flache feile zur Mitte hin legen, dicke Enden nach aussen.
- Mehrere gleiche Stücke in einem Kreis anordnen und die Mitte freilassen (z.B. beim Kochen von Kartoffeln oder Auftauen von Bröckchen). Ebenso werden mehrere Tassen oder Gläser in einem Kreis ins Gerät gestellt.

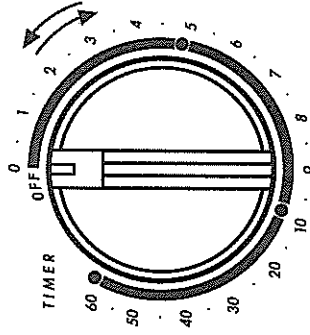
Selezione del tempo e della potenza

1. Selezionare la potenza microonde desiderata con il selettore di potenza (1), (vedere su «Selezione della potenza» alla pagina 29).



2. Selezionare il tempo di cottura necessario in minuti sull'orologio contaminuti (2).

Per determinare sull'orologio al più preciso possibile il tempo di cottura, prima girare l'anello di regolaggio sul punto superiore del tempo desiderato e dopo rimetterlo e fissarlo secondo il tempo desiderato.



L'apparecchio si mette in funzione.

Quando il tempo programmato è scaduto, un segnale acustico risuona e l'apparecchio si ferma automaticamente. Se desiderate arrestare il procedimento di cottura prima del termine del tempo impostato, portate l'orologio contaminuti in posizione «0».

Importante: Quando la cottura è terminata e avete preso fuori l'alimento dall'apparecchio, non dimenticate di rimettere l'orologio contaminuti sul «0». Altrimenti l'apparecchio continua a funzionare non appena richiudete lo sportello.

Apertura dello sportello: Lo sportello dell'apparecchio può essere aperto (tasto 3) per controllo anche durante la cottura, la quale in tal caso verrà interrotta. Per riprendere la cottura è necessario chiudere lo sportello.

Attenzione: In caso di cottura prolungata, il recipiente (piatto, teglia ecc.) può surriscaldarsi a causa del calore emanato dall'alimento in esso contenuto. Per tagliarlo dal forno è quindi consigliabile usare delle presine.

Tabellen

Bitte beachten Sie:

Die Garzeiten in den folgenden Tabellen sind nur Richtwerte. Sie variieren nach Art, Grösse, Form und Temperatur der jeweiligen Lebensmittel.

Auftauen

- Flache Speisen tauen schneller und gleichmässiger auf als hohe. Benutzen Sie deshalb zum Einfrieren flache Gefässe und achten Sie bei Verwendung von Gefrierbeuteln darauf, dass Sie diese möglichst flach drücken.
- Schützen Sie bei unregelmässig geformten Stücken die dünnen Stellen vor dem Austrocknen oder Angaren, indem Sie sie mit Aluminiumfolie abdecken.
- Beim Auftauen ist es besonders wichtig, die Standzeit einzuhalten. So kann das Lebensmittel durch Temperaturausgleich vollständig auftauen.

Tabelle zum Auftauen verschiedener Lebensmittel

Produkt	Menge g/Stck.	Dauer in Min.	Leistungsstufe	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Geflügel ganz	1 kg	20-22		20-30	Schenkel- und Flügelenden in Alufolie einwickeln
Pouletschenkel	400 g	6-8		10	
Braten (Rind, Schwein, Kalb)	1 kg	18-25	** = 30%	20-30	nach der halben Zeit wenden
Kotelett, Steak	300 g	6-7		10-15	1 x wenden
Hackfleisch	300 g	15-17	☞ = 15%	10-15	wenden und zerteilen
Wienerli	200 g	2 1/2		5	nach der halben Zeit wenden
Aufschnitt, Schinken	200 g 400 g	3-3 1/2 6-7	** = 30%	10 10-15	nach der halben Zeit wenden
Fisch (ganz oder Filet)	200 g 400 g	2-3 4-5		10 10	Flossen mit Alufolie umwickeln, 1 x wenden
Blattspinat	250 g	6	☞ = 50%	5	Gemüse kann auch in einem Arbeitsgang aufgetaut und fertig gekocht werden (siehe S. 11)
Spargel	250 g	4		5	
Versch. Gemüse	250 g	7		5	
Berenfrüchte	250 g	4	** = 30%	5	Früchte möglichst flach auf einen Teller legen, zwischendurch wenden
Steinfrüchte	250 g	5		5	
Brötchen	1 Stck. 4 Stck.	1/2 1 1/2	☞ = 50%	2 5	in Haushaltspapier einwickeln, mehrere Stücke in einem Kreis anordnen
Brot	750 g	7-8	** = 30%	10	Aluverpackung entfernen, 1 x wenden
Rührkuchen	1 Stck.	1/2-1		3	
Butter, Margarine	100 g 200 g	2-2 1/2 3 1/2-4		5 10	
Rahm	1 Becher (2 dl)	3-3 1/2	☞ = 15%	10-15	Aludeckel entfernen, nur antauen
Käse	250 g 500 g	3 1/2-4 7-8		10-15 10-15	nur antauen, bei Zimmertemperatur fertig auftauen

Stoviglie adatte per l'apparecchio a microonde

Non tutti i materiali sono adatti per l'uso nell'apparecchio a microonde, poiché:

- **Le microonde vengono riflesse da metalli** (alluminio, acciaio, rame ecc.)

Questo significa: non usare pentole, barattoli di lamiera, posate di metallo, stoviglie di porcellana con bordi dorati ecc., poiché gli alimenti non vengono raggiunti dalle microonde, dunque non vengono scaldati.

- **Le microonde penetrano: in porcellana, vetro, terraglia, cartone, materie sintetiche, carta per usi domestici ecc.**

Questo significa: questi materiali sono adatti come stoviglie. Le microonde penetrano negli alimenti attraverso le stoviglie senza riscaldarle.

Tabella: Stoviglie adatte per apparecchi a microonde

tipo di stoviglie	scongelerare	riscaldare	fondere	cuocere	osservazioni
vetro, porcellana	si	si	si	si	senza bordo dorato o argenteato
vetroceramica	si	si	si	si	
ceramica, terraglia	si	si	si	si	smalto senza parti in metallo
terracotta smaltata	si	si	si	si	
terracotta non vetrificata (Kümentopfs)	no	no	no	no	bordi assorbono acqua que raggiunge alle temperature → crepe
stoviglie in mat. sintetico, refrattarie fino a 95° C refratt. fino a 200° C	si	si	no	no	non usare melamina/ornamina, non surriscaldare il cibo
sacchi/fogli per arrostire	si	si	si	si	non chiudere con graffette metalliche
carta, cartone	si	si	no	no	
legno	no	no	no	no	assorba acqua → crepe
stoviglie in alluminio p.es. piatti pronti	si*	si*	no	no	*senza coperchio, mass. 3 cm di altezza, distanza dalle pareti 2cm
carta in alluminio	con riserva*	no	no	con riserva*	*per coprire parti delicati (p.e. ali di pollo, pinne di pesce) per scongelare e cuocere

Se non siete sicuri che le stoviglie siano adatte per l'uso nell'apparecchio a microonde, mettere il recipiente nell'apparecchio a piena potenza per un minuto. Se in questo tempo esso diventa più che tiepido, il recipiente non è adatto per l'uso nell'apparecchio a microonde. Per non far funzionare l'apparecchio a vuoto (senza alimenti) inserire sempre una tazza d'acqua.

Garen






- Beccatevi Sie beim Garen der verschiedenen Speisen die Tips und Techniken auf Seite 7 und 8.
- Die meisten Lebensmittel enthalten genügend Wasser, um von den Mikrowellen gegart zu werden. Geben Sie deshalb sehr wenig Wasser zu. Dadurch werden die Garzeiten verkürzt und wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Ausnahme: Bei Speisen, die quellen (wie z.B. Reis) muss genügend Flüssigkeit zugegeben werden.

- Beim Garen mit Mikrowellen benötigen Sie sehr wenig Gewürze, da der Eigengeschmack der Lebensmittel besonders gut erhalten bleibt (z.B. bei Gemüse und Kartoffeln). Vor allem Salz sollte sehr sparsam verwendet werden. Salzen Sie die Speisen immer erst nach dem Garen, da sonst dem Lebensmittel Flüssigkeit entzogen wird.

Tabella zum Garen von Gemüse

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Leistungsstufe	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Frisches Gemüse					
Bohnen	450 g	6-8	☞ = 100%	5	Das Gemüse in möglichst gleichmässige Stücke schneiden, einige Esslöffel Wasser zugeben, in einer Mikrowellenform mit Deckel garen.
Erbsen	250 g	4-6		5	
Rosenkohl	450 g	8-10		5	
Blumenkohl (1 Kopf)	800 g	18-20		5	
Brokkoli	450 g	8-10		5	
Spinat, Blattgemüse	450 g	5-7		5	
Rüebli, Sellerie	500 g	8-10		5	
Pilze	250 g	2-3		2	
Zucchini	250 g	3-4		5	
Spargel	450 g	5-6		2	
Tomaten	2 Stck.	2-3	2		
Gefrorenes Gemüse					
Bohnen, Erbsen	450 g	12-14	☞ = 70%	5	Das Gemüse in einer Mikrowellenform mit Deckel garen, Hinweise auf der Verpackung beachten. Zwischendurch mehrmals umrühren.
Mischgemüse, Mais	350 g	10-12		5	
Rosenkohl	250 g	9-11		5	
Brokkoli, Blumenkohl	250 g	6-7		5	
	500 g	12-14		5	
Rüebli, Sellerie	250 g	7-8		5	
	500 g	14-15		5	
Spinat	600 g	18-20		5	

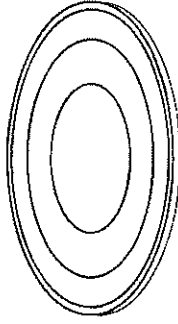
Elemento d'utilizzo

- 1 Selettore di potenza:
5 posizioni:  15 %
 30 %
 50 %
 70 %
 100 %

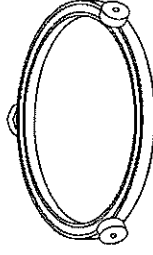
- 2 Orologio contaminuti: selezione del tempo di cottura
0 fino a 10 minuti: a scatti di 30 secondi
10 fino a 60 minuti: a scatti di 5 minuti

- 3 Apertura dello sportello

Accessori



Piatto girevole








Supporto girevole

Dati tecnici

- Potenza allacciata: 230 Volt
Potenza assorbita: 1330 Watt
Potenza erogata /
potenza delle microonde: 850 Watt
Frequenza microonde: 2450 MHz
Misure esterne: 49 x 29,5 x 37 cm (l x a x p)
Misure interne: 30 x 19 x 32 cm (l x a x p), piatto girevole ø 28 cm
Peso netto: 16 kg

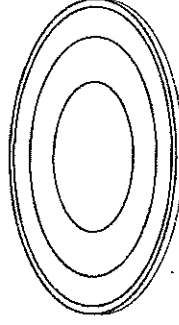
Élément de commande

- 1 Commutateur de puissance:
5 positions:  15 %
 30 %
 50 %
 70 %
 100 %

- 2 Minuterie: Programmation du temps de cuisson
de 0 à 10 minutes: de 30 secondes en 30 secondes
de 10 à 60 minutes: de 5 minutes en 5 minutes

- 3 Déverrouillage de la porte

Accessoires



Disque tournant



Tourniquet



Données techniques

- Raccordement au secteur: 230 volts
Puissance absorbée: 1330 watts
Puissance débitée /
Puissance micro-ondes: 850 watts
Fréquence des micro-ondes: 2450 MHz
Dimensions extérieures: 49 x 29,5 x 37 cm (l x h x p)
Dimensions intérieures: 30 x 19 x 32 cm (l x h x p), disque tournant ø 28 cm
Poids net: 16 kg

Cuire

- Pour la cuisson des différents mets, observez les conseils pratiques et techniques de cuisson de la page 18 et 19.
- La plupart des aliments confinement assez d'eau pour une cuisson par micro-ondes. De ce fait, y ajouter très peu d'eau; les temps de cuisson seront raccourcis et les vitamines et sels minéraux précieux resteront mieux conservés. Seule exception: pour les mets qui gonflent (comme par ex. du riz), il faudra ajouter assez d'eau.
- Lors de la cuisson aux micro-ondes, les aliments réclament très peu de condiments car leur propre goût reste particulièrement bien conservé (par ex. pour les légumes et les pommes de terre). Le sel devra être utilisé avec beaucoup de modération. Ne salez donc les aliments qu'après leur cuisson sous peine de les déshydrater.

Tableau pour la cuisson des légumes

Produit	Quantité	Durée en min.	Puissance	Temps de repos/min.	Remarques
Légumes frais					
haricots verts	450 g	6-8		5	
pois	250 g	4-6		5	
choux de Bruxelles	450 g	8-10		5	couper les légumes en pièces régulières, ajouter 4 à 6 cuillères à soupe d'eau, cuire dans un récipient approprié aux micro-ondes avec couvercle.
chou-fleur (1 tête)	800 g	18-20		5	
broccoli	450 g	8-10	 = 100%	5	
épinard	450 g	5-7		5	
carottes, céleri	500 g	8-10		5	
champignons	250 g	2-3		2	
courgettes	250 g	3-4		5	
asperges	450 g	5-6		2	
tomates	2 pièces	2-3		2	
Légumes congelés					
haricots verts, pois	450 g	12-14		5	
macédoine de légumes	350 g	10-12		5	cuire les légumes congelés dans un récipient approprié aux micro-ondes, observer les indications sur l'emballage, remuer plusieurs fois entre-temps.
choux de Bruxelles	250 g	9-11		5	
broccoli, chou-fleur	250 g	6-7	 = 70%	5	
	500 g	12-14		5	
carottes, céleri	250 g	7-8		5	
	500 g	14-15		5	
épinard	600 g	18-20		5	

Vaisselle appropriée pour les micro-ondes

Tous les matériaux ne se prêtent pas à la préparation au four à micro-ondes vu que:

- **Les micro-ondes sont réverbérés par les métaux** (l'aluminium, l'acier, le cuivre etc.). Cela signifie: n'utilisez jamais de poêles, de boîtes en fer-blanc, de couverts en métal, de vaisselle à bords dorés etc.; les aliments ne seront pas atteints par les micro-ondes et ne pourront donc pas être chauffés.
- **Les micro-ondes pénètrent la porcelaine, le verre, la terre cuite, le carton, les matières plastiques, le papier de ménage etc.**

Pour vous, cela signifie: Ces matériaux se prêtent à la fonction micro-ondes. Les micro-ondes passent à travers la vaisselle et chauffent l'aliment sans chauffer la vaisselle.

Tableau: Vaisselle appropriée pour des appareils à micro-ondes

Type de vaisselle	Dégeler	Chauffer	Fondre	Cuire	Remarques
verre, porcelaine	oui	oui	oui	oui	sans bord doré ou argenté
vitrocéramique	oui	oui	oui	oui	
céramique, faïence	oui	oui	oui	oui	glacure tout autour, sans métal
terre cuite, vernie	oui	oui	oui	oui	
terre cuite, non vernie (cocotte romaine)	non	non	non	non	les parois absorbent l'eau et deviennent chaudes → fissures
vaisselle en plastique résistant à 95°C	oui	oui	non	non	pas de mélamine/ornamine, ne pas surchauffer les aliments
résistant à 140-200°C	oui	oui	oui	oui	
sachets, feuilles de cuisson	oui	oui	oui	oui	ne pas fermer avec des clips métalliques
papier, carton	oui	oui	non	non	
planches de bois	non	non	non	non	absorbent l'eau : scission
barquettes en alu, p.ex. mets précuisines	oui*	oui*	non	non	* sans couvercle, hauteur max. 3 cm, distance de la paroi 2 cm
feuilles alu	sous condition*	non	non	sous condition*	* pour couvrir les parois délicates pour la décongélation et cuisson de la volaille et du poisson

Si vous aviez des doutes quant à la vaisselle que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes, mettez la pièce en question pendant une minute dans le four à 100% de puissance. Si, passé ce temps, elle est plus que tiède, elle ne convient pas pour être utilisée dans le four à micro-ondes. Pour éviter que le four à micro-ondes fonctionne à vide (sans aliment) posez toujours une tasse d'eau dans le four.

Tableaux

Attention: Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux suivants ne sont qu'indicatifs. Ils varient selon le genre, l'épaisseur et la température de l'aliment.

Décongeler

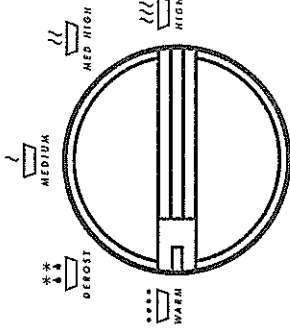
- Des aliments sous forme plate sont décongelés plus rapidement et de façon plus régulière que les aliments plus volumineux. C'est la raison pour laquelle il faudra utiliser pour la congélation des récipients plats ou des sachets de congélation pressés le plus plat possible.
- Pour les formes irrégulières, protégez les parties sensibles plus minces contre l'assèchement ou la cuisson en les couvrant d'une feuille en aluminium.
- Lors de la décongélation, il est particulièrement important d'observer le **temps de repos**. Ainsi, l'équilibrage de la température assure une décongélation totale de l'aliment.

Tableau pour décongeler des différents aliments

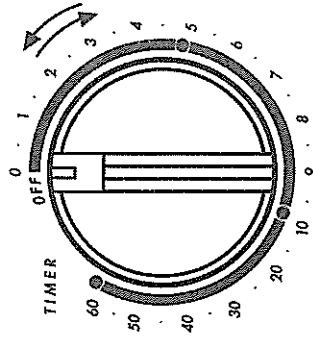
Produit	Quantité g/pc	Durée en min.	Puissance	Temps de repos/min.	Remarques
volaille, entier cuisses de poulet	1 kg	20-22		20-30	entourer le bout des ailes et des cuisses d'un film d'aluminium
	400 g	6-8	*** = 30%	10	
rôti (boeuf, porc, veau)	1 kg	18-25		20-30	tourner entre-temps
	300 g	6-7		10-15	tourner entre-temps
viande hachée	300 g	15-17	*** = 15%	10-15	tourner et séparer
saucisses	200 g	2 1/2		5	tourner entre-temps
charcuterie, jambon cuit	200 g	3-3 1/2		10	tourner entre-temps
	400 g	6-7	*** = 30%	10-15	
poisson (entier ou filet)	200 g	2-3		10	entourer les nageoires d'un film d'aluminium
	400 g	4-5		10	
épinards en feuille asperges diff. légumes	250 g	6		5	les légumes peuvent être dégelés et cuits en une étape (voir page 22).
	250 g	4	☞ = 50%	5	
	250 g	7		5	
baies fruits à noyaux	250 g	4	*** = 30%	5	poser les fruits à plat sur une assiette, mélanger entre-temps
	250 g	5		5	
petit pains	1 pièce	1/2		2	emballer dans papier de ménage, poser plusieurs pièces dans un cercle
	4 pièces	1 1/2	☞ = 50%	5	
	750 g	7-8	*** = 30%	10	
gâteaux beurre, margarine	1 pièce	1/2-1		3	enlever l'emballage en aluminium, tourner 1 fois
	100 g	2-2 1/2		5	
crème	200 g	3 1/2-4		10	enlever le couvercle en alu, seulement amorcer
	1 gobelet (2 dl)	3-3 1/2	*** = 15%	10-15	
fromage	250 g	3 1/2-4		10-15	seulement amorcer
	500 g	7-8		10-15	

Sélection du temps et de la puissance

1. Choisir la puissance des micro-ondes désirée au commutateur de puissance (1) (voir sous «Choix de la puissance» à la page 18).



2. Sélectionner le temps de cuisson nécessaire en minutes à la minuterie (2).



Afin de régler le temps de cuisson avec le plus de précision possible, tourner d'abord le bouton rotatif sur le temps désiré et ensuite, revenir en arrière sur le nombre de minutes exigé.

L'appareil commence à travailler.

Lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil se déclenche automatiquement. Vous pouvez terminer la cuisson avant que le temps réglé soit écoulé en tournant la minuterie sur la position «0».

Important: Lorsque la cuisson est terminée et vous sortez l'aliment de l'appareil, remettez toujours la minuterie sur «0», sinon l'appareil continue à fonctionner dès que vous refermez la porte.

Ouvrir la porte: Si l'on souhaite effectuer un contrôle en cours de cuisson, la porte de l'appareil peut être ouverte (touche de déverrouillage 3); le processus de cuisson se rouvrira alors interrompu. Ce n'est qu'après avoir refermé la porte que le processus sera poursuivi.

Attention: Lorsque le temps de cuisson est relativement long, il peut arriver que le récipient (assiette, plat, etc.) devienne chaud du fait de la chaleur transmise par les aliments se trouvant dans le récipient. En cas de doute, utilisez un chiffon à marmite pour retirer le récipient.