

MCD2664E

DE MIKROWELLENGERÄT
FR FOUR À MICRO-ONDES
NL MAGNETRONOVEN
DA MIKROBØLGEOVN
GB MICROWAVE OVEN
ES HORNO MICROONDAS

BENUTZERHANDBUCH
NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
USER MANUAL
MANUAL DE USUARIO

2
42
82
120
155
189



AEG

perfekt in form und funktion

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg-electrolux.com/shop



INHALT

- 3 Wichtige Sicherheitshinweise
- 8 Geräteüberblick
- 9 Vor der ersten Inbetriebnahme
- 11 Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen
- 13 Bedienung des Mikrowellengeräts
- 21 Programmtabellen
- 27 Rezepte
- 33 Reinigung & Pflege
- 34 Was tun, wenn . . .
- 34 Technische Daten
- 35 Aufstellanweisungen
- 37 Umweltinformation
- 38 Kundendienst
- 39 Garantiebedingungen



Mit diesem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (Warnung!, Vorsicht!, Achtung!) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit dem Kleeblatt sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält die Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt 'Was tun, wenn...'



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.

Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.

Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn Geschirr verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen



WARNHINWEIS:

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

- a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
- b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
- d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
- e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.

Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung & Pflege". Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen bei Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Stromschlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den AEG autorisierten Kundendienst anfordern. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen. Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von AEG autorisierten Kundendienst auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von AEG autorisierte Kundendienststelle!

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden. Bitte das Auswechseln durch einen von AEG autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden



Warnung: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Mikrowellengeräten beim Entnehmen des Behälters vorsichtig sein, da es zu einem verspätetem Aufwallen durch Siedeverzug kommen kann.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
2. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
3. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen für mindestens 20 Sekunden, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.

Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Kinder von der Tür und von allen erreichbaren Teilen fernhalten, die während des Grillbetriebs heiß werden können, um Verbrennungen zu vermeiden.

Die Gerätetür, die Geräteaußenflächen, die Geräterückseite, der Geräteinnenraum, Lüftungsöffnungen, Zubehörteile und das Geschirr im GRILL, KOMBI- und AUTOKOCH-Betriebsart nicht berühren, da sie heiß werden. Vor der Reinigung sicherstellen, dass alle Geräteteile abgekühlt sind.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder



Warnung: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.

Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!

Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise



Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (Hinweis 2 auf Seite 16).

Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-

Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.

Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.

Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

(a) Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.

(b) Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.

(c) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

Wenn das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch GRILL, KOMBI- und AUTOKOCH-Betriebsart noch heiss ist, da diese sonst schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

Hinweise:

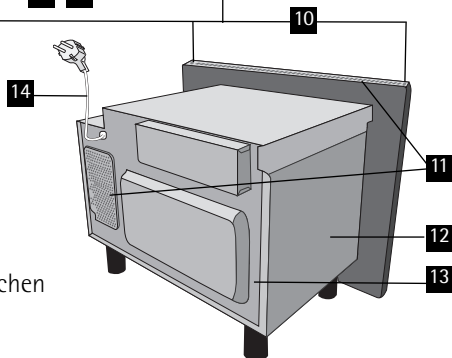
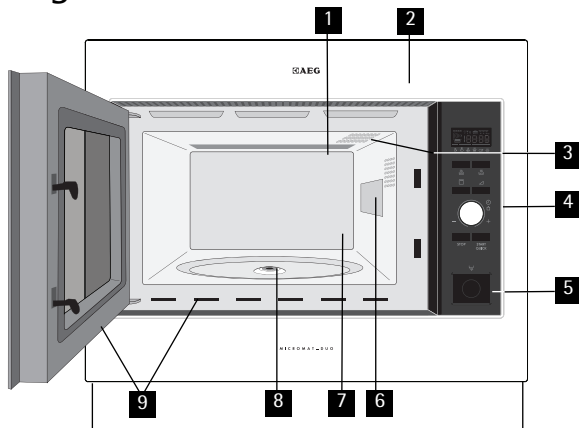
Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann oder den autorisierten AEG Kundendienst.

Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.

Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

GERÄTEÜBERBLICK

Mikrowellengerät & Zubehör



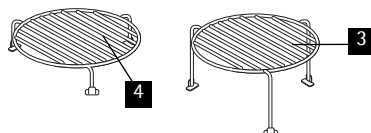
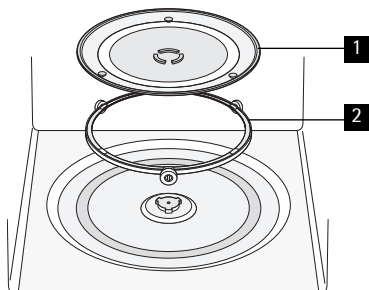
- 1 Grill-Heizelement
- 2 Gerätefront
- 3 Innenbeleuchtung
- 4 Bedienblende
- 5 Türöffnungs-Taste
- 6 Spritzschutz für den Hohlleiter
- 7 Garraum
- 8 Antrieb
- 9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 10 Befestigungspunkte (4 Stellen)
- 11 Lüftungsöffnungen
- 12 Gehäuse
- 13 Geräterückseite
- 14 Netzkabel

Überprüfen Sie, dass folgende Zubehöerteile mitgeliefert wurden:

- 1 Drehteller
- 2 Drehteller-Träger
- 3 Hoher Rost
- 4 Niedriger Rost
- 5 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)

- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör, teilen Sie Ihrem Händler oder dem AEG autorisierten Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehöerteils und Bezeichnung des Modells.



Bedienblende

1 Anzeigefeld Symbole



Grill



Plus/Minus



Mikrowellen



Auftauautomatik Brot



Kombi



Auftauautomatik



Einstellen



Menge



Garphasen

2 GAR-AUTOMATIK-Symbole

3 GAR-AUTOMATIK-Taste

4 AUFTAU-AUTOMATIK-Taste

5 LEISTUNGSTUFEN-Taste

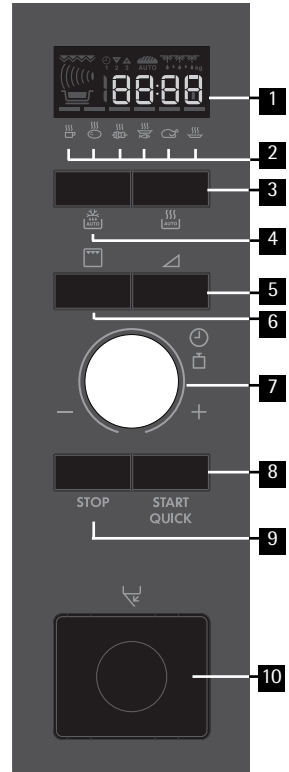
6 GRILL-Taste

7 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf

8 START/QUICK-Taste

9 STOP-Taste

10 TÜRÖFFNUNGS-Taste



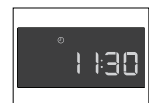
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Tageszeit einstellen

Ihr Mikrowellengerät hat eine 12 und 24-Stunden-Uhr.

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 11:30 Uhr (12-Stunden-Uhr).

1. Schließen Sie den Netzstecker an.
2. Das Display ist: .
3. Drehen Sie bei geöffneter Tür den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
4. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
6. Anzeige prüfen:

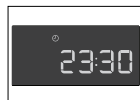


Wichtig:

1. Sie können den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Wenn Sie die STOP-Taste drücken, wird die Zeit automatisch auf  eingestellt.

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 23:30 Uhr (24-Stunden-Uhr).

1. Schließen Sie den Netzstecker an.
2. Das Display ist: .
3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste. Das Display ist: .
4. Drehen Sie bei geöffneter Tür den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
5. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
7. Anzeige prüfen:



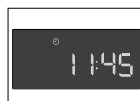
Wichtig:

1. Sie können den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Wenn Sie die STOP-Taste drücken, wird die Zeit automatisch auf  eingestellt.

Änderung der Uhrzeit bei eingestellter Uhr

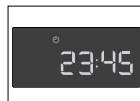
Beispiel: Einstellen der Stunden auf 11:45 Uhr (12-Stunden-Uhr).

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die START/QUICK-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie zum Einstellen der Stunde den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
3. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
5. Anzeige prüfen:



Beispiel: Einstellen der Stunden auf 23:45 Uhr (24-Stunden-Uhr).

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die START/QUICK-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie zum Einstellen der Stunde den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
3. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
5. Anzeige prüfen:



Beispiel: Umstellen der Uhr von 12-Stunden- auf 24-Stunden-Format oder umgekehrt.

1. Öffnen Sie die Tür. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die START/QUICK-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Uhr einzustellen.

Benutzung der STOP-Taste

Benutzung der STOP-Taste:

1. Löschen eines Eingabefehlers beim Programmieren.
2. Vorübergehendes Unterbrechen des laufenden Betriebes.
3. Löschen eines Programms während des laufenden Betriebes durch zweimaliges Drücken.

Kindersicherung

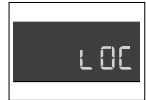
Das Mikrowellengerät bietet eine Sicherheitssperre, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät versehentlich einschalten. Bei eingestellter Sperre ist das Gerät so lange funktionsuntüchtig, bis die Sperre wieder aufgehoben wird.

Beispiel: So aktivieren Sie die Kindersperre.

1. Drücken Sie die STOP-Taste und halten Sie sie 5 Sekunden lang heruntergedrückt.



Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint, LOC':



Hinweis:

- Zum Aufheben der Kindersicherung die STOP-Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten. Es ertönen zwei akustische Signale und auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- Die Kindersicherung kann nur bei eingestellter Uhr aktiviert werden.

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN

Kochen mit Mikrowellen

Um Speisen in einem Mikrowellenherd zu kochen/aufzutauen, muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um in die Speisen einzudringen. Es ist daher wichtig geeignetes Kochgeschirr zu wählen.

Runde/ovale Schüsseln sind besser geeignet als quadratische oder rechteckige, da die Speisen in den Ecken leicht überkocht werden.

Es ist wichtig, die Speisen gelegentlich zu wenden, umzuarrangieren oder umzurühren, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig in den Speisen verteilen kann.

Charakteristiken der Nahrungsmittel	
Zusammensetzung	Nahrungsmittel mit hohem Fett-oder Zuckergehalt (z. B. Plumpudding, gefülltes Gebäck) benötigen eine geringere Zeit zum Erwärmen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Dichte	Die Dichte der Nahrungsmittel beeinflusst die Zeit, die zum Kochen benötigt wird. Leichte, poröse Nahrungsmittel, wie Kuchen oder Brot, sind schneller gar als schwere, dichte Nahrungsmittel, wie Braten oder Eintöpfe.
Menge	Mit zunehmender Menge an Nahrungsmitteln, die in den Mikrowellenherd gestellt werden, muss auch die Kochzeit erhöht werden, z. B. vier Kartoffeln brauchen länger zum Kochen als zwei.
Größe	Kleine Nahrungsmittel und kleine Stücke werden schneller gekocht als große, da die Mikrowellen von allen Seiten in die Mitte eindringen können. Damit alle Stücke gleichmäßig gekocht werden, schneiden Sie sie alle gleich groß.
Form	Nahrungsmittel mit unregelmäßiger Form, wie Hühnerbrust oder Hähnchenkeule, brauchen länger, bis die dickeren Teile gegart sind. Runde Formen sind beim Kochen im Mikrowellenherd schneller gekocht als quadratische.
Temperatur	Die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche Kochzeit. Gekühlte Nahrungsmittel brauchen länger zum Kochen als Nahrungsmittel mit Zimmertemperatur. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, wie einen Berliner, ein, um Wärme oder Dampf entweichen zu lassen.

Kochtechniken	
Anordnen	Legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten Teil nach außen in die Schüssel. z.B. Hähnchenkeule.
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten Deckel.
Einstecken	Nahrungsmittel mit Schale, Haut oder Membran müssen vor dem Kochen oder Aufwärmen an mehreren Stellen eingestochen werden, da sich sonst Dampf entwickeln würde, der das Nahrungsmittel zum explodieren bringen könnte. z. B. Kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen. Wichtig: Eier sollten nicht mit Mikrowellenenergie gekocht werden, da sie explodieren können, und dies sogar, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist; z. B. pochieren, hartkochen.
Umrühren, umdrehen & umarrangieren	Für gleichmäßiges Kochen ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel während des Kochens umgerührt, umgedreht und umarrangiert werden. Immer von außen zur Mitte hin umrühren und umarrangieren.
Standzeit	Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Beim Auftauen von Nahrungsmitteln können bestimmte Teile davon erwärmt werden. Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; z. B. Hühnerflügel und -beine.

Mikrowellensicheres Kochgeschirr

Kochgeschirr	Mikrowellensicher	Kommentare
Alufolie/Behälter aus Alufolie	✓ / ✗	Ein kleines Stück Alufolie kann dazu benutzt werden, die Nahrungsmittel vor dem Überhitzen zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Herdwänden entfernt, da sonst Lichtbögen auftreten können. Behälter aus Alufolie sind nicht zu empfehlen, es sei denn sie sind vom Hersteller hierfür vorgesehen, befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.
Anbratschüsseln	✓	Befolgen Sie immer die Anweisungen des Herstellers. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Kochzeiten. Nehmen Sie sich in Acht, da diese Schüsseln sehr heiß werden können.
Porzellan & Keramik	✓ / ✗	Porzellan, Keramik, glasiertes Tongeschirr und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, außer wenn es mit metallischem Dekor verziert ist.
Glaswaren, z. B. Pyrex®	✓	Bei der Benutzung von Glaswaren sollte Vorsicht walten, da diese durch plötzliche Erhitzung zerbrechen oder springen können.
Metall	✗	Kochgeschirre aus Metall sind bei der Benutzung von Mikrowellenenergie nicht geeignet da es zur Bildung von Lichtbögen kommen kann, die einen Brand auslösen können.
Kunststoff/Styropor, z. B. Fastfood-Behälter	✓	Hierbei ist Vorsicht angesagt, da manche Behälter sich bei hohen Temperaturen verbiegen, schmelzen oder verfärben.
Frischhaltefolie	✓	Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren und muss eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann.
Gefrier-/Bratbeutel	✓	Müssen eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind. Benutzen Sie keine Verschlüsse aus Kunststoff oder Metall, da diese schmelzen oder aufgrund der Bildung von Lichtbögen Feuer fangen können.
Papierteller undtassen und Küchenpapier	✓	Nur zum Erwärmen oder zum Absorbieren von Feuchtigkeit benutzen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Stroh- und Holzbehälter	✓	Behalten Sie den Herd ständig im Auge, da ein Überhitzen dieser Materialien Feuer verursachen kann.
Recyceltes Papier und Zeitungen	✗	Können u. U. Metallrückstände enthalten, die Lichtbögen verursachen und einen Brand auslösen können.

BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Garen mit Mikrowellen

Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten programmieren. Die Garzeit kann in Einheiten von 15 Sekunden bis fünf Minuten eingegeben werden. Sie hängt von der in der Tabelle angegebenen Gesamtlänge der Garzeit ab.

Garzeit	Zeiteinheiten
0-5 Minuten	15 Sekunden
5-10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute
30-90 Minuten	5 Minuten

Manuelles Auftauen

Zum manuellen Auftauen (ohne die automatische Auftaufunktion) wählen Sie 270 W. Bei Auswahl dieser Leistungsstufe erscheint das Auftausymbol auf dem Display.

Mikrowellen-Leistungsstufen

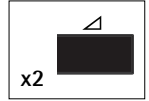
Für den manuellen Betrieb stehen 6 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl.

Leistungs-einstellung	Empfohlene Benutzung
900 W / HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.
630 W	Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
450 W	Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
270 W / AUFTAU- EINSTELLUNG	Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.
90 W	Zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.
0 W	Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

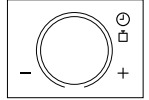
W = WATT

Beispiel: Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 630 W Mikrowellenleistung.

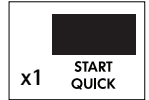
1. Drücken Sie zweimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.



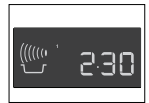
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 2:30 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



Wichtig:

Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung HÖHER/900 W.

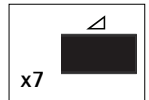
Hinweis:

- Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die START/QUICK-Taste gedrückt wird.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.
- Sie können durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs die Garzeit beim Garen verlängern oder verkürzen.
- Zum Ändern der Leistungsstufe beim Garen die LEISTUNGSSTUFEN-Taste drücken.
- Zum Abbrechen eines Garprogramms zweimal die STOP-Taste drücken.

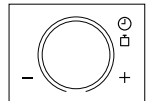
Zeitschaltuhr

Beispiel: So stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 7 Minuten ein.

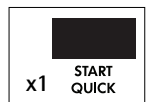
1. Drücken Sie die LEISTUNGSSTUFEN-Taste 7 mal.



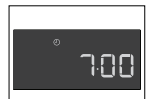
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 7:00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



Hinweis:

- Zum Unterbrechen der Zeitschaltuhr die STOP-Taste drücken. Zum erneuten Starten der Zeitschaltuhr die START/QUICK-Taste drücken und zum Beenden nochmals die STOP-Taste drücken.

Pro 30 Sekunden

Mit der START/QUICK-Taste können Sie die folgenden Funktionen bedienen:

1. Direktstart

Sie können sofort 30 Sekunden lang mit einer Leistung von 900 W/HÖHER kochen, wenn Sie die START/QUICK-Taste drücken.



2. Verlängern der Garzeit

Während des manuellen Kochens können Sie die Kochzeit durch wiederholten Tastendruck jeweils um weitere 30 Sekunden verlängern.



Hinweis:

- Sie können beim Grillen auch die +30 Sekunden-Funktion verwenden.
- Diese Funktion ist während GAR-AUTOMATIK oder AUFTAU-AUTOMATIK nicht verfügbar.

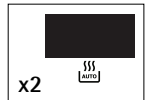
Plus & Minus

Mit den Funktionen PLUS $\triangle$ und MINUS ∇ können Sie die Garzeit bei den automatischen Programmen verlängern oder verkürzen.

Wenn Sie gare, aber feste Kartoffeln bevorzugen, wählen Sie MINUS ∇ . Für weichere gekochte Kartoffeln hingegen verwenden Sie PLUS $\triangle$.

Beispiel: So kochen Sie 0,3 kg weiche Kartoffeln.

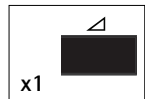
1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der AUTOMATIK-PROGRAMME-Taste.



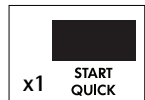
2. Drehen Sie den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.



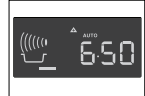
3. Drücken Sie einmal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste, um die Einstellung PLUS $\triangle$ zu wählen.



4. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



5. Anzeige prüfen:



Hinweis:

Zum Ausschalten der Funktion PLUS/MINUS drücken Sie dreimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.

Bei Auswahl von PLUS erscheint auf dem Display $\triangle$.

Bei Auswahl von MINUS erscheint auf dem Display ∇ .

Grill & Kombi-Betrieb

Dieses Mikrowellengerät bietet zwei GRILL-Betriebsarten:

1. Nur Grill.
2. Grill und Mikrowelle.

HINWEIS:

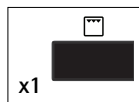
1. Der hohe oder der niedrige Rost wird zum Grillen empfohlen.
2. Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauchentwicklung oder Brandgeruch kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill 20 Minuten lang ohne Speisen.

Garen mit dem Grill

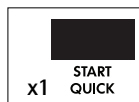
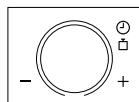
Mit dieser Zubereitungsart können Speisen gegrillt/gebräunt werden.

Beispiel: Toasten für 4 Minuten.

1. Drücken Sie einmal die GRILL-Taste.
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 4:00 angezeigt ist.
3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
4. Anzeige prüfen:



x1



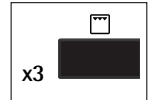
Garen in der Kombi-Betriebsart

Diese Betriebsart ist eine Kombination von Grill und Mikrowelle (90 W bis 630 W). Die Mikrowellen-Leistungsstufe ist auf 270 W voreingestellt.

Taste	Energie Einstellung
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Beispiel: Zubereitung von Grillspiesen für 7 Minuten mit der KOMBI-BETRIEBSART (450 W).

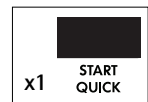
1. Drücken Sie 3 die GRILL-Taste.



2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 7:00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



Garen mit verschiedenen Garfolgen

Eine Folge von (maximal) 3 Stufen kann mit den kombinierten Betriebsarten MIKROWELLE, GRILL oder KOMBI programmiert werden.

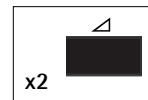
Beispiel: Garen:

2 Minuten und 30 Sekunden bei 630 W (Stufe 1)

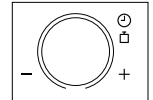
5 Minuten nur Grill (Stufe 2)

Stufe 1

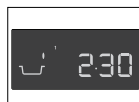
1. Drücken Sie zweimal die LEISTUNGSTUFEN-Taste.



2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 2:30 angezeigt ist.

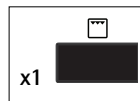


3. Anzeige prüfen:

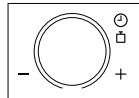


Stufe 2

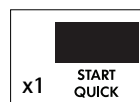
1. Drücken Sie einmal die GRILL-Taste.



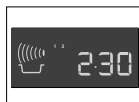
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 5:00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



Das Gerät arbeitet nun 2 Minuten und 30 Sekunden lang bei 630 W und anschliessend 5 Minuten mit dem Grill.

Garautomatik & Auftauautomatik Betrieb

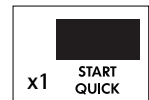
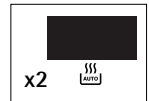
Die GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK Funktion berechnet automatisch die richtige Betriebsart und Garzeit. Sie können unter 6 GARAUTOMATIK-Menüs und 2 AUFTAUAUTOMATIK-Menüs auswählen.

Garautomatik

Lebensmittel	Symbol	Einstellung
Getränke		Mikrowelle
Gekochte und gebackene Kartoffeln		Mikrowelle
Grillspiesse		Mikrowelle + Grill
Gratiniertes Fischfilet		Mikrowelle + Grill
Hähnchenschenkel		Mikrowelle + Grill
Aufläufe		Mikrowelle + Grill

Beispiel: So kochen Sie 0,3 kg Kartoffeln.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der GARAUTOMATIK-Taste.
2. Drehen Sie den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.
3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
4. Anzeige prüfen:



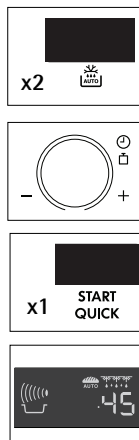
Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit und andere Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die START/QUICK-Taste. Am Ende der GARAUTOMATIK-Zeit stoppt das Programm automatisch. Das akustische Signal ertönt und das Kochsymbol blinkt auf. Nach einer Minute und einem Erinnerungssignal wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Auftauautomatik

Lebensmittel	Symbol	Einstellung
Fleisch/Fisch/Geflügel		Mikrowelle
Brot		Mikrowelle

Beispiel: So tauen Sie 0,2 kg Brot auf.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der AUFTAUAUTOMATIK-Taste.
2. Drehen Sie den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT Knopf, bis 0.2 angezeigt ist.
3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
4. Anzeige prüfen:



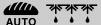
Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit und andere Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die START/QUICK-Taste. Am Ende der AUFTAUAUTOMATIK-Zeit stoppt das Programm automatisch. Das akustische Signal ertönt und das Kochsymbol blinkt auf. Nach einer Minute und einem Erinnerungssignal wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

PROGRAMMTABELLEN

Garautomatik & Auftauautomatik Tabellen

Gar- automatik	Menge (Gewichts- einheit) / Geschirr	Taste	Verfahren
Getränke (Tee/Kaffee) 	1-6 Tassen 1 Tasse=200 ml	 x1	• Tasse an den Rand der Drehscheibe stellen.
Gekochte und gebackene Kartoffeln 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x2	Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen. • Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben. • Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. • Mit einem Deckel abdecken. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Grillspiesse 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Hoher Rost	 x3	• Die Grillspiesse vorbereiten, siehe Rezept auf Seite 23. • Auf den hohen Rost legen und garen. • Wenn das akustische Signal ertönt, wenden. • Nach dem Garen auf einem Servierteller anrichten. (Es ist keine Standzeit erforderlich.)
Gratiniertes Fischfilet 	0,5 - 1,5 kg * (100 g) Auflaufform Niedriger Rost	 x4	• Siehe Rezepte für "Gratiniertes Fischfilet" auf Seite 23-24. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
Hähnchen- schenkel 	0,9 - 1,8 kg (100 g) Flachen Teller Niedriger Rost	 x5	• Die Hähnchenschenkel 2 EL Öl, 1 TL Paprika, Salz und Pfeffer mit der Hautseite nach unten auf den Rost legen, die dünnen Enden zeigen zur Mitte. Hähnchenschenkeln verteilen. • Die Haut des Hähnchens anstechen. • Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen und garen. • Platz auf der niedrigen Zahnstange und dem Koch. • Wenn das akustische Signal ertönt, die Hähnchenschenkel wenden. • Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen. • Siehe Rezepte für "Aufläufe" auf Seite 24.
Aufläufe 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Auflaufform Mikrowellenfolie	 x6	* Gesamtgewicht von allen Zutaten.

Wichtig: Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.

Auftau-automatik	Menge (Gewichtseinheit) / Geschirr	Taste	Verfahren
Fleisch, Fisch, Geflügel  (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Auflaufform	 x1	- Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. - Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. - Nach dem Auftauen 15–45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. Hinweis: Nicht für ganzes Geflügel geeignet. - Hackfleisch: Beim Ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen.
Brot  AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Auflaufform	 x2	- In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben. - Beim Ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. - Nach dem Auftauen 5–15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

Wichtig: Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.

Hinweis:

- Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
- Für Speisen, deren Gewicht höher oder niedriger ist als es in der AUTOMATIK-Tabelle angegeben wird, verwenden Sie den manuellen Betrieb.
- Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind.
- Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit und andere Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die START/QUICK-Taste.
- Nach Verwendung der Grillbetriebsarten Mikrowelle/Grill/Kombi schaltet sich u.U. das Kühlgebläse ein.

Wichtig: Auftauautomatik

- Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) aufgetaut werden.
- Hackfleisch sollte flach aufgetaut werden.
- Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
- Das Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.

Rezepte für Garautomatik

Grillspiesse

1. Abwechselnd Fleisch und Gemüse auf 4 Holzspieße stecken.
2. Das Öl mit den Gewürzen mischen und die Spieße damit bepinseln.
3. Die Spieße auf den Rost legen und auf AUTOKOCH für "Grillspiesse" garen.

4 Spieße	
400 g	Schweineschnitzel
100 g	Schinkenspeck
100 g	Zwiebeln, geviertelt
250 g	Tomaten, geviertelt
100 g	grüne Paprikaschote, geachtelt
2 EL	Öl
4 TL	Paprika, edelsüss
	Salz
1 TL	Cayennepfeffer
1 TL	Worcestersauce

Gratiniertes Fischfilet, 'Esterhazy'

1. Das Gemüse, die Butter und die Gewürze in eine Schüssel mit Deckel geben und gründlich vermischen. Abhängig vom Gewicht für 2-6 Minuten auf 900 W garen lassen.
2. Den Fisch waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.
3. Die Crème Fraiche mit dem Gemüse mischen und würzen.
4. Die Hälfte des Gemüses in eine Auflaufform geben. Den Fisch darauf legen und mit dem restlichen Gemüse bedecken.
5. Den Gouda darauf verteilen und die Form auf den Drehteller stellen, mit AUTOKOCH für "Gratiniertes Fischfilet" garen.
6. Nach dem Kochen 5 Min. stehen lassen.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	Fischfilet
100 g	200 g	300 g	Porree (in Ringe schneiden)
20 g	40 g	60 g	Zwiebel (feine Scheiben)
40 g	100 g	140 g	Möhre (gerieben)
10 g	15 g	20 g	Butter oder Margarine
			Salz, Pfeffer und Muskat
1 EL	1½ EL	2 EL	Zitronensaft
50 g	100 g	150 g	Crème Fraiche
50 g	100 g	150 g	Gouda (geriebenen)

Gratiniertes Fischfilet, "italienisch"

1. Den Fisch waschen und abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und mit Anchovis-Butter einreiben.
2. In eine Auflaufform geben.
3. Den Gouda auf dem Fisch verteilen.
4. Die Tomaten auf den Käse legen.
5. Mit Salz, Pfeffer und gemischten Kräutern würzen.
6. Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf die Tomaten geben. Mit Basilikum bestreuen.
7. Die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen und mit AUTOKOCH für "Gratiniertes Fischfilet" garen.
8. Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	Fischfilet
½ EL	1 EL	1½ EL	Zitronensaft
½ EL	1 EL	1½ EL	Anchovis-Butter
30 g	50 g	80 g	Gouda (geriebenen)
			Salz und Pfeffer
150 g	300 g	450 g	frische Tomaten
1 EL	1½ EL	2 EL	gehackte gemischte Kräuter
100 g	180 g	280 g	Mozarella
½ EL	¾ EL	1 EL	gehacktes Basilikum

Spinatauflauf

1. Den Blattspinat mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.
3. Die Eier mit der Crème Fraiche mischen, Salz und Pfeffer hinzufügen und über den Auflauf gießen.
4. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse und Paprika bestreuen.
5. Auf den Drehteller stellen, mit AUTOKOCH für "Aufläufe" garen.
6. Nach dem Kochen 5-10 Min. stehen lassen.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	Blattspinat (auftauen und abgießen)
15 g	30 g	45 g	Zwiebel (fein gehackt)
			Salz, Pfeffer, Muskat
5 g	10 g	15 g	Butter oder Margarine (zum Einfetten der Schüssel)
150 g	300 g	450 g	Kartoffeln (in Scheiben)
35 g	75 g	110 g	gekochter Schinken (gewürfelt)
50 g	100 g	150 g	Crème Fraiche
1	2	3	Eier
40 g	75 g	115 g	geriebenen Käse

Kartoffel-Zucchini-Auflauf

1. Die Auflaufform einfetten und abwechselnde Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchinisheiben in die Schüssel geben.
2. Die Eier mit der Crème Fraiche mischen, Salz, Pfeffer und Knoblauch hinzufügen und über den Auflauf gießen.
3. Den Goudakäse auf den Auflauf streuen.
4. Zum Schluss den Auflauf mit Sonnenblumenkernen bestreuen.
5. Auf den Drehteller stellen, mit AUTOKOCH-PLUS für "Aufläufe" garen.
6. Nach dem Kochen 5-10 Min. stehen lassen.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	Butter oder Margarine (zum Einfetten der Schüssel)
200 g	400 g	600 g	Kartoffeln (in Scheiben)
115 g	230 g	345 g	Zucchini (feine Scheiben)
75 g	150 g	225 g	Crème Fraiche
1	2	3	Eier
½	1	2	Zehen Knoblauch (zerdrückt)
			Salz, Pfeffer
40 g	80 g	120 g	Gouda (geriebenen)
10 g	20 g	30 g	Sonnenblumenkerne

Gartabellen

Verwendete Abkürzungen

EL = Esslöffel	Ta = Tasse	g = Gramm	ml = Milliliter	min = Minuten
TL = Teelöffel	kg = Kilogramm	l = Liter	cm = Zentimeter	

Erhitzen von Getränken und Speisen

Getränk/ Speise	Menge -g/ml-	Einstel- lung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Milch 1 Tasse	150	Micro	900 W	ca. 1	nicht abdecken
Wasser 1 Tasse	150	Micro	900 W	ca. 2	nicht abdecken
6 Tassen	900	Micro	900 W	8-10	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	Micro	900 W	9-11	nicht abdecken
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	Micro	900 W	4-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf / Suppe	200	Micro	900 W	1-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	200	Micro	900 W	2-3	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach
	500	Micro	900 W	3-5	halber Kochzeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe*	200	Micro	900 W	ca. 3	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet*	200	Micro	900 W	3-5	abdecken
Kuchen,1 Scheibe	150	Micro	450 W	½ - 1	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 Glas	190	Micro	450 W	½ - 1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfe
Margarine oder Butter schmelzen*	50	Micro	900 W	½	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	Micro	450 W	3-4	gelegentlich umrühren

*ab Kühlschrantemperatur

Auftauen

Lebensmittel	Menge -g-	Einstel- lung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	Micro	270 W	8-9	nach halber Auftauzeit umrühren	10-30
Kuchen, 1 Stück	150	Micro	270 W	1-3	in eine flache Schüssel legen	5
Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen	250	Micro	270 W	3-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Gefriertemperatur, Beschaffenheit und Gewicht der Lebensmittel variieren können.

Auftauen & Garen

Lebensmittel	Menge -g-	Einstel- lung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Wasser- zugabe -EL-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	Micro	900 W	9-11	-	abdecken	2
Tellergericht	400	Micro	900 W	8-10	-	bedecken, nach 6 Min. umrühren	2
Brokkoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2
Erbsen	300	Micro	900 W	6-8	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2
Mischgemüse	500	Micro	900 W	9-11	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2

Kochen, Grillen & Brünieren

Lebensmittel	Menge -g-	Einstel- lung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli	500	Micro	900 W	6-8	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Erbsen	500	Micro	900 W	6-8	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	Micro	900 W	9-11	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Braten (schwein, Kalb, Lamm)	1000	Micro	450 W	16-18	nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen nach * wenden	10
		Kombi	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Kombi	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Kombi	450 W	5-8*		
Roastbeef (halbdurch)	1000	Micro	450 W	26-28	nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen, nach * umdrehen	10
		Kombi	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
		Kombi	450 W	4-5		
	1500	Micro	630 W	12-15		10
		Kombi	630 W	12-15*		
Hähnchen- schenkel	200	Micro	630 W	3-5	nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen, nach * umdrehen	10
		Kombi	630 W	4-6		
Hähnchen- schenkel	200	Kombi	450 W	6-7*	nach Geschmack würzen, mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen, nach * wenden	3
		Grill	450 W	4-6		
Rumpsteaks 2 Stück, (halbdurch)	400	Grill		11-12*	auf den hohen Rost legen, nach * wenden, nach dem Grillen würzen	
		Grill		6-8		
Überbacken von Aufläufen		Grill		8-13	die Schüssel auf den unteren Rost stellen	
Croque Monsieur	1 Stück	Micro	450 W	1/2	das Brot toasten und mit Butter bestreichen, mit einer Scheibe gekochten Schinken, einer Scheibe Ananas und einer Scheibe Käse belegen	
		Grill	450 W	5-6		
	4 Stück	Micro	450 W	1/2 -1		
		Grill	450 W	5-6		
Gefrorene Pizza	300	Micro	450 W	4-6	auf den unteren Rost stellen	
		Kombi	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Kombi	450 W	5-7		

REZEPTE

Alle Rezepte in diesem Buch sind – wenn nicht anders angegeben – für 4 Portionen berechnet.

Abwandlung von konventionellen Rezepten

Wenn Sie Ihre altbewährten Rezepte auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten: Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Buch.

Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.

Die Flüssigkeitszugabe bei rohen Lebensmitteln, die gedünstet werden, auf etwa zwei Drittel der Menge im Originalrezept reduzieren. Falls notwendig, während des Garens Flüssigkeit zugeben.

Die Fettzugabe kann erheblich reduziert werden. Eine kleine Menge Butter, Margarine oder Öl ist ausreichend, um der Speise Geschmack zu geben. Deshalb ist die Mikrowelle hervorragend zur Zubereitung fettarmer Speisen im Rahmen einer Diät geeignet.

Auberginen mit Hackfleischfüllung

1. Die Auberginen der Länge durchschneiden. Das Innere mit einem Löffel aushöhlen, bis eine 1 cm dicke Hülse übrig bleibt. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch würfeln.
2. Die Haut von den Tomaten abziehen und klein schneiden.
3. Den Boden der Schüssel mit dem Olivenöl einfetten. Die Zwiebeln hinzufügen, bedecken und kochen.
2 min. 900 W
4. Die Chilis in Ringe schneiden. Ein Drittel davon zum Garnieren zurückbehalten. Das Gehackte mit den gewürfelten Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Chiliringen, Knoblauch und der Petersilie mischen. Nach Geschmack würzen.
5. Die Auberginenhälften trocknen. Mit der Hälfte der Hackmischung füllen, den Feta-Käse darauf verteilen, dann den Rest der Füllen darauf geben.
6. Die Auberginenhälften in die Auflaufschüssel setzen, die Schüssel auf den unteren Rost stellen und kochen.
11–13 min. Kombi (630 W)
Die Auberginenhälften mit den Chiliringen garnieren und weiterkochen.
4–7 min. Kombi (630 W)
Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt) Flache Auflaufschüssel (ca. 30 cm lang)
250 g	Auberginen
200 g	Tomaten
1 EL	Olivenöl zum Einfetten der Form
100 g	Zwiebeln, gehackt
4	milde grüne Chilis, entkernt
200 g	Gehacktes
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
2 EL	Glatte Petersilie, gehackt
	Salz, Pfeffer
	Paprika
60 g	Feta-Käse, in kleine Würfel geschnitten

Zwiebelsuppe

1. Die Schüssel einfetten, die geschnittenen Zwiebeln, Bouillon und Gewürze hinzugeben. Bedecken und kochen.
9–11 min. 900 W
2. Die Toastscheiben toasten, in Würfel schneiden und auf die Suppentassen verteilen. Die Suppe darübergiessen und mit dem Käse bestreuen.
3. Die Schüsseln auf die Drehplatte und den Grill stellen.
6–7 min. Grill

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) 4 Suppentassen (à 200 ml)
10 g	Butter oder Margarine
100 g	Zwiebeln, in Scheiben
800 ml	Fleischbrühe
	Salz, Pfeffer
2 Scheiben	Brot
40 g	geriebener Käse

Champignons mit Rosmarin

1. Die Stiele von den Champignons entfernen. Die Stiele in kleine Stücke schneiden.
2. Die flache Schüssel einfetten. Zwiebeln, in Würfel geschnittenen durchwachsenen Speck zu den Champignonstielen geben. Mit Pfeffer und Rosmarin würzen, bedecken und kochen.
3–5 min. 900 W
Abkühlen lassen.
3. Die Sahne und 100 ml Wein in der Schüssel erhitzen.
1–3 min. 900 W
4. Den restlichen Wein mit Mehl mischen, in die heiße Flüssigkeit rühren, bedecken und kochen. Während des Kochens einmal umrühren.
Ca. 1 min. 900 W
5. Die Champignons mit der Speckmischung füllen und in eine flache Schüssel setzen. Die Sauce über die Champignons geben und auf dem unteren Rost kochen.
6–8 min. Kombi (630 W)
Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt) Flache runde Schüssel mit Deckel (Durchm. ca. 22 cm)
8	große Champignons (ca. 225g), ganz
20 g	Butter oder Margarine
50 g	Zwiebel, fein gehackt
50 g	Schinken, fein gewürfelt
	schwarzer Pfeffer
	frischer Rosmarin, gehackt
125 ml	Weisswein, trocken
125 ml	Sahne
20 g	Mehl

Seezungenfilets

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen.
Vorhandene Gräten entfernen.
2. Zitrone und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Schüssel mit Butter einfetten. Die Fischfilets in die Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit Petersilie bestreuen, die Tomatenscheiben darauf legen und würzen. Die Zitronenscheiben auf die Tomaten legen und den Weißwein darüber gießen.
5. Kleine Butterflöckchen auf die Zitrone geben, bedecken und kochen.
11-13 min. 630 W
Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Flache, ovale Auflaufform mit Mikrowellen-Frischhaltefolie (ca. 26 cm lang)
400 g	Seezungenfilets
1	ganze Zitrone
150 g	Tomaten
10 g	Butter
1 EL	Pflanzenöl
1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz und Pfeffer
4 EL	Weisswein
20 g	Butter oder Margarine

Fischfilet mit Käsesauce

1. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz einreiben.
2. Die Schüssel einfetten. Die gehackten Zwiebeln hinzufügen, bedecken und kochen.
1-2 min. 900 W
3. Das Mehl und den Weißwein über die Zwiebeln geben und mischen.
4. Die Auflaufform einfetten und die Filets hineinlegen. Die Sauce über die Filets gießen und mit Käse bestreuen. Auf den niedrigen Rost stellen und garen.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Kombi (450 W)
Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt) Flache ovale Auflaufschüssel (ca. 25 cm lang)
800 g	Fischfilets
2 EL	Zitronensaft
	Salz
10 g	Butter oder Margarine
50 g	Zwiebel, fein gehackt
20 g	Mehl
100 ml	Weisswein
1 TL	Pflanzenöl zum Einfetten der Form
100 g	geriebener Emmentalerkäse
2 EL	Gehackte Petersilie

Mandelforellen

1. Die Forellen waschen und trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Fisch innen und aussen salzen und 15 Minuten liegen lassen.
2. Die Butter schmelzen.
1 min. 900 W
3. Den Fisch trockentupfen, mit der Butter bestreichen und im Mehl wälzen.
4. Die Form einfetten, die Forellen hineinlegen und auf dem niedrigen Rost garen. Nach zwei Drittel der Zeit wenden und die Mandeln über die Forellen streuen.
15-18 min. Kombi (450 W)
Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Flache ovale Auflaufform (ca. 32 cm lang)
4	Forellen (à 200 g), küchenfertig
	Saft einer Zitrone
	Salz
30 g	Butter oder Margarine
50 g	Mehl
10 g	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
50 g	Mandelblättchen

Züricher Geschnetzeltes

1. Das Kalbfleisch in Streifen schneiden.
2. Die Schüssel mit Butter einfetten. Fleisch und Zwiebeln in die Schüssel geben, bedecken und kochen. Während des Kochens einmal umrühren.
6-9 min. 900 W
3. Weißwein, Saucenpulver und Sahne hinzufügen, umrühren, bedecken und weiterkochen lassen. Gelegentlich umrühren.
3-5 min. 900 W
4. Nach dem Kochen die Mischung einrühren und ca. 5 Min. stehen lassen. Mit Petersilie garnieren.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
600 g	Kalbfilet
10 g	Butter oder Margarine
50 g	Zwiebel, fein gehackt
100 ml	Weisswein
	gewürztes Saucenpulver für ca. ½ l Bratensauce hinzufügen
300 ml	Sahne
1 EL	Petersilie, gehackt

Kalbsschnitzel mit Mozzarella

1. Das Kalbfleisch waschen, trocknen und flach klopfen.
2. Die Tomaten pürieren, Knoblauch, Öl, Salz, Pfeffer, Kapern und Oregano hinzufügen und über das Kalbfleisch gießen. Bedecken und kochen.
15-19 min. 630 W
Die Fleischscheiben umdrehen.
3. Die Mozarellascheiben auf jedes Schnitzel legen, würzen und unbedeckt auf dem hohen Rost kochen.
9-12 min. Kombi (630 W)
Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Flache, quadratische Auflaufform mit Deckel (ca. 25 cm lang)
150 g	Mozarellakäse
500 g	abgetropfte Tomaten aus der Dose
4	Kalbsschnitzel (600 g)
20 ml	Olivenöl
2	gehackte Knoblauchzehen
20 g	Pfeffer, frisch gemahlen
	Kapern
	Salz, Pfeffer

Gefüllter Schinken

1. Den Spinat mit Käse und Quark mischen, nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Schinkenscheibe einen Essl. Füllung geben und aufrollen. Den Schinken mit einem Holzspießchen zusammenhalten.
3. Machen Sie eine Bechamelsauce: Hierzu Wasser und Sahne in eine Schüssel geben und erhitzen.
2-4 min. 900 W
Mehl und Butter zu einer Mehlschwitze vermischen, die Flüssigkeit hinzufügen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Bedecken, kochen lassen, bis die Sauce dick wird.
1-2 min. 900 W
Umrühren und abschmecken.
4. Geben Sie die Sauce in die eingefettete Auflaufschüssel, legen sie die gefüllten Schinkenröllchen auf die Sauce und kochen Sie das Ganze mit Deckel.
10-12 min. Kombi (630 W)
Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) ovale Auflaufschüssel (ca. 26 cm lang)
150 g	Blattspinat, gehackt
150 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
50 g	geriebener Emmentalerkäse
	Pfeffer, Paprika
8	Scheiben gekochter Schinken (400 g)
125 ml	Wasser
125 ml	Sahne
20 g	Mehl
20 g	Butter oder Margarine
10 g	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

Lasagne

1. Die Tomaten klein schneiden, mit dem Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Gehacktem und Tomatenmark mischen. Würzen, bedecken und kochen.
5-8 min. 900 W
2. Die Crème Fraiche mit Milch, Parmesankäse, Kräutern, Öl und Gewürzen mischen.
3. Die Schüssel einfetten und den Boden mit ca. $\frac{1}{3}$ der Nudeln bedecken. Die Hälfte der Gehacktesmischung auf die Nudeln geben und etwas Hackmischung Sauce darüber schütten. Wiederholen und mit den übrigen Nudeln abschließen. Die Nudeln mit Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. In bedecktem Zustand kochen.
13-17 min. 630 W
Nach dem Kochen ca. 5-10 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) Flache quadratische Schüssel mit Deckel (ca. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	Tomaten aus der Dose
50 g	Schinken, gehackt
50 g	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
250 g	gemischtes Hack
2 EL	Tomatenmark
	Salz und Pfeffer
150 ml	Crème Fraiche
100 ml	Milch
50 g	geriebener Parmesankäse
1 TL	gemischte gehackte Kräuter
1 TL	Olivenöl
1 TL	Pflanzenöl zum einfetten der Schüssel
125 g	Lasagne Verde
1 EL	geriebener Parmesankäse

Zucchini-Nudel-Auflauf

1. Die Tomaten mit den Zwiebeln mischen und gut würzen. Makkaroni hinzufügen. Die Tomatensauce über die Makkaroni geben und die Zucchini-scheiben darauf verteilen.
2. Saure Sahne mit den Eiern verquirlen und über den Auflauf schütten. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf den unteren Rost stellen und kochen.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Kombi (630 W)
Nach dem Kochen ca. 5-10 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Auflaufform (ca. 26 cm lang)
80 g	Makkaroni, gekocht
400 g	klein geschnittene Tomaten aus der Dose
150 g	Zwiebeln, fein gehackt
	Basilikum, Thymian, Salz, Pfeffer
1 EL	Öl zum Einfetten der Form
450 g	Zucchini, in Scheiben
150 g	Sauerrahm
2	Eier
100 g	geriebener Cheddarkäse

Birnen in Schokolade

1. Zucker, Vanillezucker, Birnenlikör und Wasser in eine Schüssel geben, umrühren, bedecken und kochen.
1-2 min. 900 W
2. Die Birnen in die Flüssigkeit legen, bedecken und kochen.
5-8 min. 900 W
Die Birnen aus der Flüssigkeit nehmen und in den Kühlschrank stellen.
3. 50 ml der Kochflüssigkeit in eine kleinere Schüssel gießen. Die Schokolade und Crème Fraiche hinzufügen, bedecken und kochen.
2-3 min. 900 W
4. Die Sauce gut umrühren, über die Birnen gießen und servieren.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
4	Ganze Birnen, geschält (600 g)
60 g	Zucker
10 g	Pck. Vanillezucker
1 EL	Birnenlikör
150 ml	Wasser
130 g	dunkle Schokolade, gehackt
100 g	Crème Fraiche

Griessflammeri mit Himbeersauce

1. Milch, Zucker und Mandeln in eine Schüssel geben, bedecken und kochen.
3-5 min. 900 W
2. Den Gries hinzufügen, umrühren, bedecken und kochen.
10-12 min. 270 W
3. Das Eigelb mit Wasser in einer Tasse verquirlen und in die heiße Mischung rühren. Das Eiweiß so lange schlagen, bis es steif ist und unter die Mischung heben. Die Puddingmischung in kleine Auflaufförmchen füllen.
4. Für die Sauce die Himbeeren waschen und abtrocknen und mit Wasser und Zucker in eine Schüssel geben.
Bedecken und erhitzen.
2-3 min. 900 W
5. Die Himbeeren pürieren und mit dem Griespudding servieren.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) 4 kleine Auflaufförmchen
500 ml	Milch
40 g	Zucker
15 g	Mandeln, gehack
50 g	Griess
1	Eigelb
1 El	Wasser
1	Eiweiss
250 g	Himbeeren
50 ml	Wasser
40 g	Zucker

Käsekuchen

1. Mehl, Kakao, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Eier und Butter hinzufügen und in einer Küchenmaschine mixen.
3. Die Springform einfetten. Den Teig ausrollen und die Springform damit auslegen, dabei 2 cm am Rand aussparen. Den Teig backen.
6-8 min. 630 W
4. Butter und Zucker miteinander verquirlen, bis sie leicht und locker sind. Die Eier langsam unterschlagen. Quark und das Vanille-Puddingpulver hinzufügen.
5. Die Füllung auf den Käsekuchenboden geben und kochen.
15-19 min. 630 W

Geschirr	Springform (ca. 26 Durchm.)
	Boden:
300 g	Mehl
1 EL	Kakao
10 g	Backpulver
150 g	Zucker
1	Ei
10 g	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
	Füllung:
150 g	Butter oder Margarine
100 g	Zucker
10 g	Pck. Vanillezucker
3	Eier
400 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
40 g	Pck. Vanillepuddingpulve

REINIGUNG & PFLEGE



VORSICHT!

ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS KOMMERZIELLE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWAMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.

SÄUBERN SIE DIE MIKROWELLE IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE ALLE MÖGLICHEN ESSENSRESTE. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Gerätegehäuse

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Geräteinnenraum

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
4. Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmäßig unter Verwendung des Grills. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

Drehteller und Drehteller-Träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

Die Tür, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine starken, scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Geräts verwenden, da diese Hilfsmittel die Oberfläche verkratzen und das Glas somit zum Zerspringen bringen könnten.

Roste

Die Roste mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinengeeignet.

Hinweis: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

REDUZIERTER LEISTUNGSSTUFE

Hinweis:

Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird vermindert oder das Grillheizelement wird ein- und ausgeschaltet.) Nach einer Pause von 90 Sekunden kann die volle Leistung wieder eingestellt werden.

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle (900 W)	20 Minuten	Mikrowelle - 630 W
Grill	20 Minuten	Grill - 50 %
Kombi-Betrieb	Grill - 20 Minuten	Grill - 50 %

WAS TUN, WENN . . .

Symptom	Überprüfen / Empfehlung
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	• Der Netzstecker eingesteckt ist. • Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. • Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	• Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die START/QUICK-Taste gedrückt wurde.
Sich der Drehteller nicht dreht?	• Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. • Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. • Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. • Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	• Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie den AEG-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.
Die Garraumlampe ausfällt?	• Rufen Sie den AEG-Kundendienst oder eine durch AEG geschulte Elektro-Fachkraft an. Der Austausch der Garraumbeleuchtung darf nur durch diese durchgeführt werden.
Die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	• Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, • Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, • Stellen Sie eine höhere Leistung ein.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	230 V, 50 Hz
Sicherung/Sicherungsautomat	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle 1,37 kW
	Grill 1,00 kW
	Microwave/Grill 2,35 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle 900 W (IEC 60705)
	Grill 1000 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Außenabmessungen:	MCD2664E 594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (T)
Garraumabmessungen	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T) **
Garrauminhalt	26 Liter **
Drehteller	ø 325 mm, Glass
Gewicht	ca. 19,5 kg
Garraumlampe	25 W / 240 - 250 V

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.

** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.



Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 2004/108/EC, 2006/95/EC und 2005/32/EC.

DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

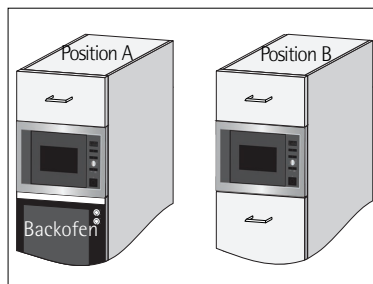


AUFSTELLANWEISUNGEN

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A oder B einbauen:

Position	Nieschengröße
	B T H
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Abmessungen in (mm)



Installieren des Gerätes

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Fügen Sie das Gerät langsam und ohne Gewalt in den Einbauschrank ein, bis der vordere Rahmen des Herdes einen fugenlosen Abschluss mit der vorderen Öffnung des Schrankes bildet.
3. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 4 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

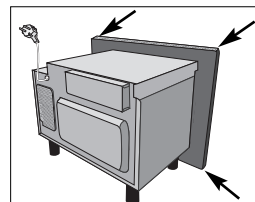


Installation – Option 1:

Befestigen Sie den Herd mithilfe der mitgelieferten Schrauben in dieser Position. Die Befestigungspunkte befinden sich an den oberen und unteren Herdecken.

Installation – Option 2:

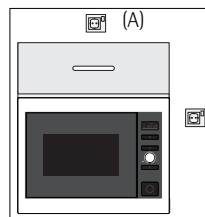
Siehe die mit diesem Mikrowellengerät gelieferte Schablone.



HINWEIS: Montieren Sie die Mikrowelle in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Boden entfernt. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Installation dieses Produkts den Anweisungen in diesem Bedienungshandbuch sowie den Installationsanweisungen der Backofenherstellers entspricht.

Netzanschluss

- Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.
- Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230 V/50 Hz) verbinden.
Steckdose mit einer Sicherung (16 A) absichern.
- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.**
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.



Elektrische Anschlüsse



WARNUNG:
DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN

Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsmaßnahme lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Wenn der an Ihrem Gerät befindliche Stecker nicht auf Ihre Steckdose passt, müssen Sie Ihren örtlichen autorisierten AEG-Kundendienstvertreter herbei rufen.

UMWELTINFORMATION

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät



Verpackung

Unsere Mikrowellengeräte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein.



Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.



Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

«PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien

«PS» für Polystyrol, z.B. Polsterteile (grundsätzlich FCKW-frei)

«PP» für Polypropylen, z.B. Umbänderung.

Durch die Verwertung und Wiederverwendung der Verpackung können Rohstoffe gespart und das Müllvolumen verringert werden.

Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.

Die Anschrift erfahren Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.



Altgerät

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Dazu Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

Bringen Sie das ausgediente Gerät zum nächsten Recyclingcenter oder zu Ihrem Fachhändler, der es gegen einen geringen Kostenbeitrag zurücknimmt.



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Kundendienst

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von AEG Hausgeräte ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 (EUR 0.09 / Minute Deutsche Telecom)

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 auf. (EUR 0.14 / Minute Deutsche Telecom)

Mit freundlichen Grüßen

Ihr AEG Werkskundendienst

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

PLZ	Adresse	PLZ	Adresse	
01099	Dresden	59071	Hamm	Ostwennemarstr. 1
04299	Leipzig*	60326	Frankfurt	Mainzer Landstraße
04357	Leipzig*	349		
07548	Gera*	66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
14482	Potsdam-Babelsberg	67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
16866	Kyrik*	71034	Böblingen-Hulb	Dornierstraße 7
18069	Rostock*	74743	Seckach	Bergstr. 9F
22525	Hamburg-Bahrenfeld	76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
24113	Kiel*	78054	Villingen-Schwenningen*	Alleenstr. 28/1
25770	Hemmingstedt*	79108	Freiburg*	Tullastraße 84
27721	Ritterhude*	82401	Rottenbuch	Solder 13
28208	Bremen*	84307	Eggenfelden	Dorfzellhub 32
3		85598	Baldham/Vaterstetten	Neue Poststr. 23
30179	Hannover	86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
34123	Kassel-Bettenhausen*	87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
35745	Herborn-Burg*	88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
41541	Dormagen-St. Peter	90429	Nürnberg	Muggenhofer Straße
46562	Voerde*	135		
22		92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
48165	Münster*	93059	Regensburg*	Im Gewerbepark B54
49084	Osnabrück*	94032	Passau*	Kühberg 1
52068	Aachen*	95038	Hof*	Pinzigweg 49
56068	Koblenz*	97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
56070	Koblenz*	99096	Erfurt*	Arnstädter Straße 28
57076	Siegen*			
	Industriegelände, W. Hartmann-Straße Holzhäuser Str. 120 W.-Busch-Str. 38 Südstraße 11 Wetzlarer Straße 14-16 Hamburger Str. 31 Gewerbestr. 1 Holstenkamp 40 v. d. Goltz-Allee 2 Kösliner Str. 18 Stader Landstr. 4 Emil-von-Behring-Straße			
	Wiesenauer Straße 13 Lilienthalstraße 5 Junostraße 1 Sachtlebenstraße 1 Friedrich-Wilhelm-Straße			
	Zum Kaiserbusch 1 Pferdestraße 23 Auf der Hüls 197 Rheinstraße 17 A.-Hosch-Str. 14 Weidenauer Straße 239			

(*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

Weitere Service-Stellen sind in:

03222 Groß Klessow
06896 Wittenberg-Reinsdorf
15517 Fürstenwalde
16515 Oranienburg
17039 Ihlenfeld
18069 Rostock
19057 Schwerin
24354 Rieseby
25980 Westerland/Sylt
26639 Wiesmoor
27726 Worpsswede

30900 Wedemark
32825 Blomberg
34497 Korbach
36043 Fulda
39114 Magdeburg
49377 Vechta
63906 Erlenbach
78244 Bietingen
84307 Eggenfelden
87549 Rettenberg
99819 Ettenhausen

Garantiebedingungen

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, dass dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, dass das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte
GmbH
Markenvertrieb AEG
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

Kundendienst & Ersatzteile (Belgien)

Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, vor dem Anruf beim örtlichen Kundendienstzentrum folgende Punkte überprüfen:

Wenn der Ofen nicht einsetzt:

- Prüfen, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Prüfen, ob der Ofenstecker richtig eingesteckt ist.
- Gegebenenfalls die Stöpselsicherung durch eine andere der gleichen Stärke austauschen und prüfen, ob der Stecker richtig verkabelt wurde.
- Prüfen, ob der Steckdosenschalter bzw. der Schalter vom Netzanschluss zum Ofen auf EIN steht.
- Prüfen, ob die Steckdose Strom bekommt. Hierfür ein Gerät anschließen, das mit Sicherheit funktioniert.
- Prüfen, ob die Sicherung im Sicherungskasten in Ordnung ist.

Wenn die Mikrowelle nicht funktioniert:

- Kann die Kindersicherung eingeschaltet sein.
- Prüfen, ob die Bedienungselemente richtig eingestellt sind.
- Einstellungen/Verfahren mit Hilfe des Handbuches überprüfen.
- Prüfen, ob die Tür sauber schließt. (Wenn Lebensmittelreste oder sonstige Gegenstände in der Tür hängen geblieben sind, schließt diese nicht mehr richtig, und der Mikrowellenofen funktioniert nicht.)
- Prüfen, ob der Startknopf gedrückt wurde.

Wenn der Ofen nach obigen Prüfungen immer noch nicht richtig funktioniert, das örtliche AEG Kundendienstzentrum anrufen, dessen Anschrift auf den folgenden Seiten dieses Bedienungshandbuchs zu finden ist.

WICHTIG:

Wenn ein Techniker für einen der oben aufgeführten Fehler oder für die Reparatur eines Fehlers gerufen wird, der auf einen unsachgemäßen Gebrauch bzw. eine falsche Installation zurückzuführen ist, wird der Einsatz berechnet, selbst wenn das Gerät noch unter Garantie ist.

Wenn Sie im Kundendienstzentrum anrufen, benötigt dieses folgende Informationen:

1. Ihren Namen, Anschrift und Postleitzahl
2. Ihre Telefonnummer
3. Eine klare, kurze Beschreibung des Fehlers
4. Das Modell
5. Die Seriennummer
6. Das Kaufdatum

Wir empfehlen Ihnen, sich nachstehend Notizen zu machen, um diese Daten griffbereit zu haben.

Modell:

Seriennummer:

Kaufdatum:

Kunden, die während der Garantiedauer anrufen, müssen zuvor unbedingt die oben genannten Überprüfungen durchführen, da der Techniker seinen Einsatz berechnet, wenn das Problem nicht auf einen mechanischen oder elektrischen Defekt zurückzuführen ist.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei Kundendienstbesuchen während der Garantiedauer der Einkaufsnachweis gefordert wird.

Ersatzteile

Ersatzteile können über das örtliche Kundendienst-zentrum bezogen werden.

Kundenbetreuung

Für allgemeine Fragen zu diesem AEG-Gerät oder für weitere Informationen über AEG-Produkte kann die Kundenbetreuung per Post oder per Telefon kontaktiert werden.

Garantiebedingungen (Belgien)

Unsere Geräte werden mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem kann es einmal zu einem Defekt kommen. Unser Kundendienst übernimmt auf Anfrage gerne die Reparatur, und zwar sowohl während des Garantiezeitraums als auch danach. So ist gewährleistet, dass ein Defekt nicht zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Geräts führt.

Die vorliegenden Garantiebedingungen beruhen auf der Richtlinie der Europäischen Union 99/44/EG sowie den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die dem Kunden aufgrund dieser Gesetze zustehenden Rechte können durch die vorliegenden Garantiebedingungen nicht geändert werden.

Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantiepflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

1. Bei Beachtung der in den Absätzen 2 bis 15 niedergelegten Bestimmungen beheben wir kostenlos jeden Defekt, der während eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum der Übergabe des Geräts an den ersten Endkunden auftritt. Diese Garantiebedingungen gelten nicht im Falle einer Nutzung des Geräts zu gewerblichen oder vergleichbaren Zwecken.
2. Die Garantieleistung zielt auf eine Wiederherstellung des Gerätezustands vor dem Auftreten des Defekts ab. Die defekten Bestandteile werden ausgetauscht oder repariert. Kostenlos ausgetauschte Bestandteile gehen in unser Eigentum über.
3. Um schwereren Schäden vorzubeugen, müssen wir über den Defekt unverzüglich in Kenntnis gesetzt werden.
4. Bedingung für die Gewährung der Garantieleistung ist, dass der Kunde die Kaufbelege mit dem Kauf- und/ oder Übergabedatum vorlegt.
5. Die Garantie greift nicht, wenn Schäden an empfindlichen Bestandteilen, wie z.B. Glas (Glaskeramik), Kunststoffen oder Gummi, auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
6. Eine Inanspruchnahme der Garantie ist nicht möglich bei kleinen Veränderungen ohne Auswirkungen auf Gesamtwert und -stabilität des Geräts.
7. Die Garantieverpflichtung erlischt, wenn der Defekt auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:
 - eine chemische oder elektrochemische Reaktion infolge von Wassereinwirkung,
 - allgemein anomale Umweltbedingungen,
 - unsachgemäße Betriebsbedingungen,
 - Kontakt mit aggressiven Substanzen.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf außerhalb unseres Verantwortungsbereichs auftretende Transportschäden. Auch Schäden infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation, mangelnder Wartung, oder Nicht-Beachtung der Aufstellungs- und Installationshinweise sind durch die Garantie nicht gedeckt.
9. Durch die Garantie nicht gedeckt sind ferner Defekte infolge von Reparaturen oder Eingriffen durch nicht-qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originalen Zubehör- oder Ersatzteilen.

10. Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.
11. Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen.
In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.
13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

Diese Garantiebedingungen gelten ausschließlich für in Belgien gekaufte und benutzte Geräte. Bei Geräten, die exportiert werden, muss sich der Kunde zunächst vergewissern, dass sämtliche technischen Vorgaben (z.B. Netzspannung und -frequenz, Anschlussvorschriften, Gasart usw.) für das betreffende Land erfüllt sind und dass das Gerät sich für die Klima- und Umweltbedingungen vor Ort eignet. Bei im Ausland gekauften Geräten muss der Kunde sich zunächst vergewissern, dass sie die Vorschriften und Anforderungen für Belgien erfüllen.

Etwaige erforderliche oder gewünschte Änderungen sind durch die Garantie nicht abgedeckt und sind nicht in allen Fällen möglich.

Der Kundendienst steht auch nach Ablauf des Garantiezeitraums jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

Adresse unseres Kundendienstes:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tel. 02.3630444

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Attention : l'aliment cuit ou réchauffé au micro-ondes est beaucoup plus chaud que le récipient. Remuez et testez la température de l'aliment avant de le consommer pour empêcher de se brûler.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir des performances irréprochables pour longtemps, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur les appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que tous vos appareils AEG soient toujours impeccables et fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...

Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg-electrolux.com/shop



SOMMAIRE

- 44 Avertissements importants de sécurité
- 50 Vue d'ensemble de l'appareil
- 51 Avant la mise en service
- 53 Conseils de cuisson aux micro-ondes
- 55 Utilisation du four micro-ondes
- 62 Tableaux de programmation
- 68 Recettes
- 74 Entretien et nettoyage
- 75 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 75 Caractéristiques techniques
- 76 Installation
- 78 Informations environnementales
- 79 Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)
- 80 Déclaration de conditions de garantie (Belgique)
- 81 Service et garantie (France)



Les informations importantes concernant votre sécurité ou le fonctionnement de votre appareil sont indiquées par ce symbole et/ou par des mises en gardes telles que «Avertissement», ou «Prendre soin». Veuillez à appliquer ces instructions soigneusement.



Ce symbole indique des informations supplémentaires concernant l'utilisation de votre appareil.



Le trèfle indique des conseils et astuces économisant l'énergie pour une utilisation de votre appareil respectueuse de l'environnement.

En cas de fonctionnement incorrect, veuillez suivre les instructions fournies dans le chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement".



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES: LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.

Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation. N'utilisez jamais d'eau.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance.

Ne faites rien sécher dans le four à micro-onde.

Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...).

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Pour éviter toute blessure



Advertissement!

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four:

- a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage". Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à un service après vente.

Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un professionnel qualifié faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un service après vente AEG. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un professionnel qualifié.

Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice.

Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine



Advertissement!

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four pendant au moins 20 secondes à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs dans cet appareil.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. Réchauffez les biberons sans la tétine.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé.

Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en mode GRIL, CUISSON COMBINÉE ou CUISSON AUTOMATIQUE, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants



Advertissement: Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four.

Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée.

Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement



Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide, sauf recommandation du mode d'emploi, voir note 2, page 58. Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de recette ne doit pas être dépassé.

Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four.

N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Ne faites jamais chauffer de bouillotte à l'intérieur du four à micro-ondes.

N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes.

Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...).

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

- (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- (b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- (c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au GRIL, en mode CUISSON COMBINÉE ou en mode AUTOMATIQUE, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

Remarques:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation.

Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogène des micro-ondes dans les aliments.

Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

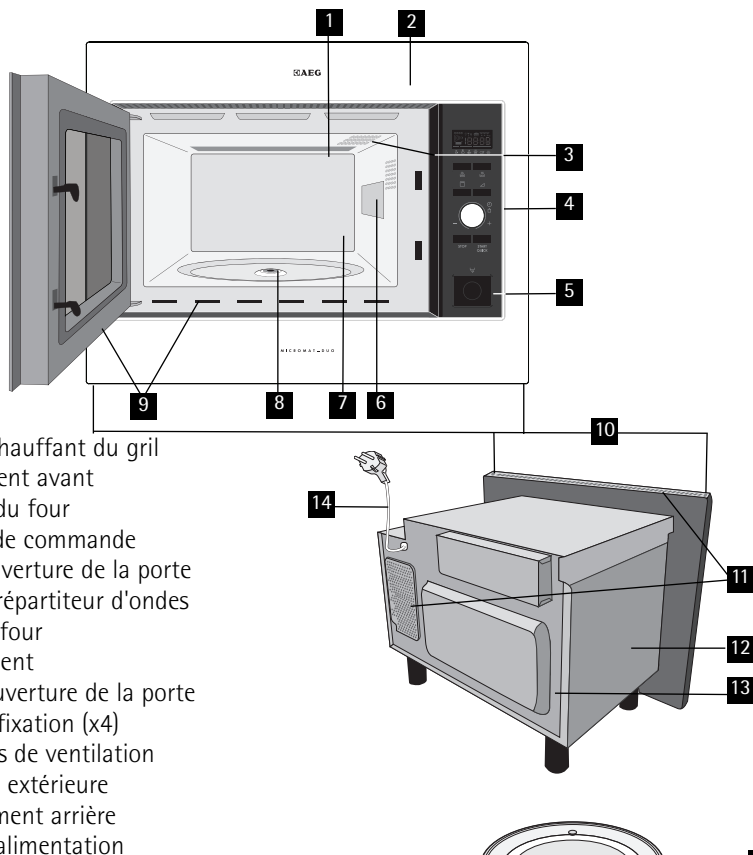
Récipients en aluminium

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes:

1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
5. Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
6. Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
7. Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation. Utilisez des gants de protection.
8. Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

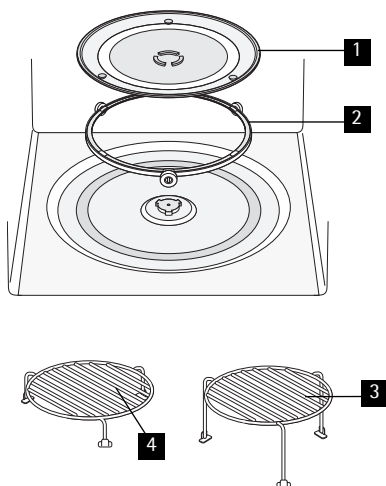
Four micro-ondes et accessoires



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- 1 Plateau tournant
 - 2 Support d'entraînement
 - 3 Trépied haut
 - 4 Trépied bas
 - 5 4 vis de fixation (non visualisées)
- Placez le pied du plateau dans l'entraînement sur la base inférieure de la cavité.
 - Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
 - Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

REMARQUE: Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments: le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre service après vente.



Bandeau de commande

1 Affichage numérique



Gril



Plus/Moins



Micro-ondes

Décongélation
automatique pain

Cuisson combinée

Décongélation
automatique

Horloge



QUANTITÉ



Etapas de cuisson

2 Symboles CUISSON AUTOMATIQUE

3 Touche CUISSON AUTOMATIQUE

4 Touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

5 Touche NIVEAUX DE PUISSANCE

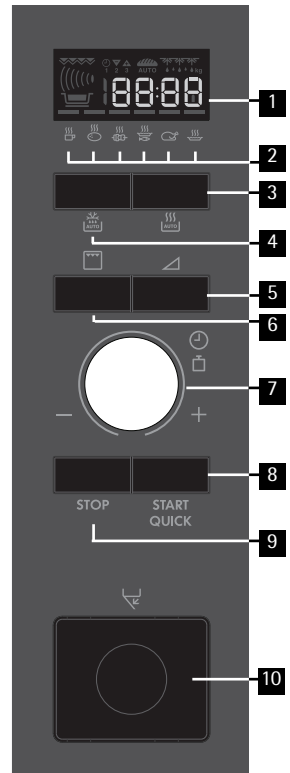
6 Touche GRIL

7 Bouton rotatif MINUTEUR/POIDS

8 Touche START/QUICK

9 Touche STOP

10 Touche OUVERTURE DE LA PORTE



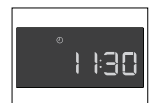
AVANT LA MISE EN SERVICE

Régler l'horloge

Le four est équipé d'une horloge réglable sur 12 et 24 heures.

Exemple: Pour régler l'horloge à 11:30 (12 heures).

1. Branchez l'appareil.
2. L'écran d'affichage: .
3. Réglez l'heure en tournant le bouton MINUTEUR/POIDS.
4. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche START/QUICK.
6. Vérifiez l'affichage:

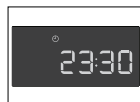


Important:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Si vous appuyez sur la touche Arrêt, l'heure sera automatiquement réglée sur .

Exemple: Pour régler l'horloge à 23:30 (24 heures).

1. Branchez l'appareil.
2. L'écran d'affichage: .
3. Appuyez sur la touche START/QUICK. L'écran d'affichage: .
4. Réglez l'heure en tournant le bouton MINUTEUR/POIDS.
5. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la touche START/QUICK.
7. Vérifiez l'affichage:



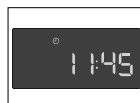
Important:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Si vous appuyez sur la touche Arrêt, l'heure sera automatiquement réglée sur .

Changement de l'heure lorsque l'horloge est réglée

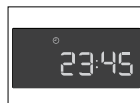
Exemple: Pour régler l'horloge à 11:45 (12 heures).

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche START/QUICK. Le four émet un signal sonore. Tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les heures.
3. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK.
5. Vérifiez l'affichage:



Exemple: Pour régler l'horloge à 23:45 (24 heures).

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche START/QUICK. Le four émet un signal sonore. Tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les heures.
3. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK.
5. Vérifiez l'affichage:



Exemple: Pour basculer entre les formats d'affichage 12 h et 24 h.

1. Ouvrez la porte. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche START/QUICK. Le four émet un signal sonore. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les heures.

Utilisation de la touche STOP

Utilisez la touche STOP pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).

Sécurité enfant

Votre four est équipé d'une fonction de sécurité conçue pour empêcher un enfant de le démarrer accidentellement. Une fois cette fonction de verrouillage sélectionnée, aucune des fonctions du four micro-ondes ne fonctionnera jusqu'à ce qu'elle ait été annulée.

Exemple: Réglage de la sécurité enfant.

1. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche STOP.



Le four émet un signal sonore et le message 'LOC' s'affiche.



Remarques:

- Pour annuler la sécurité enfant, appuyez pendant 5 secondes sur la touche STOP. Le four émettra un double signal sonore et l'heure s'affichera.
- Pour activer la sécurité enfants, l'horloge doit être réglée.

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Cuisson aux micro-ondes

L'énergie à micro-ondes doit donc pouvoir traverser le matériau du récipient pour cuire/décongeler les aliments. Il est par conséquent important de choisir des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.

Choisissez de préférence des plats ronds/ovales plutôt que des récipients carrés/ou longs, car les aliments placés dans les angles tendent à être trop cuits. Il est possible d'utiliser un vaste éventail de plats.

Il est par conséquent important de retourner, redresser ou remuer les aliments durant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.

Caractéristiques des aliments

Composition	Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe!
Densité	La densité des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments légers et poreux, tels que les gâteaux et le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que les rôtis et les ragoûts.
Quantité	Le temps de cuisson s'accroît proportionnellement à la quantité des aliments placés dans le four. Il faut ainsi plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
Taille	Les aliments/morceaux de petite taille cuisent plus rapidement dans la mesure où les micro-ondes peuvent se propager au centre des aliments de tous les côtés. La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Forme	Les aliments dont la forme est irrégulière, tels que le blanc de poulet ou les pilons exigent un temps de cuisson supérieur pour leurs parties les plus épaisses. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments congelés cuisent moins vite que les aliments qui se trouvent à température ambiante. Faites une entaille dans les aliments fourrés (beignets à la confiture, etc.) pour laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper.

Techniques de cuisson	
Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses). Important: il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redispensez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redispensez les aliments pendant la cuisson. Remuez et redispensez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Certaines parties des aliments peuvent chauffer quand on les décongèle. Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui reflèteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

Vaisselle pour fours à micro-ondes

Plats	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Film aluminium/ barquettes en aluminium	✓/✗	Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation.
Plats brunisseurs	✓	Respectez toujours les consignes du fabricant. Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués. Procédez avec soin car ces plats peuvent être très chauds.
Porcelaine et céramique	✓/✗	Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.
Plats en verre (p. ex. Pyrex®)	✓	Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.
Métal	✗	L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.
Récipient en plastique/polystyrène (contenants de restauration rapide)	✓	Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.
Film alimentaire	✓	Le film ne doit pas être au contact des aliments et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sacs de congélation /brunisseurs	✓	Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).
Assiettes, gobelets essuie-tout en papier	✓	Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✓	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✗	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

Cuisson aux micro-ondes

Vous pouvez choisir le temps de cuisson jusqu'à 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson varie de 15 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson indiquée dans le tableau.

Temps de cuisson	Palier de
0-5 minutes	15 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Décongélation manuelle

Effectuez la décongélation manuelle à 270 W (sans fonction de décongélation automatique). Le symbole de décongélation s'affiche à chaque fois que ce niveau de puissance est sélectionné.

Niveaux de puissance du micro-ondes

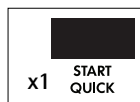
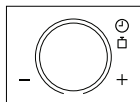
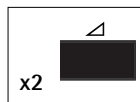
Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance:

Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
900 W/ HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
630 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
450 W	Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
270 W/ DÉCONGÉ- LATION	Utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.
90 W	Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.
0 W	Minuterie autonome/de cuisine.

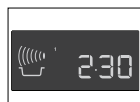
W = WATT

Exemple: Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.

1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2:30 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



Important:

Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau HAUT/900 W qui est automatiquement utilisé.

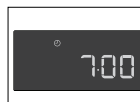
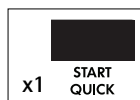
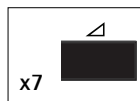
Remarques:

- Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le décompte quand la porte est fermée et que la touche START/QUICK est appuyée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche niveau de puissance micro-ondes.
- Pour augmenter ou réduire le temps de cuisson pendant la cuisson, tournez le bouton MINUTEUR/POIDS.
- Pour modifier le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche niveau de puissance micro-ondes.
- Pour annuler un programme durant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche STOP.

Minuterie

Exemple: Réglez la minuterie pour 7 minutes.

1. Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE 7 fois.
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7:00 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK.
4. Vérifiez l'affichage:



Remarques:

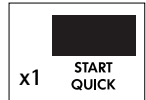
- Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche STOP. Pour redémarrer la minuterie, appuyez sur la touche START/QUICK. Pour quitter le mode minuterie, appuyez à nouveau sur la touche STOP.

Ajouter 30 secondes

La touche START/QUICK vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

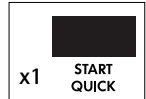
1. Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 900 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche START/QUICK.



2. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson manuelle par paliers de 30 secondes en appuyant de nouveau sur la touche pendant le fonctionnement du four.

**Remarque:**

- Vous pouvez également utiliser la fonction + 30 secondes en mode grill.
- Cette fonction ne peut être utilisée en mode CUISSON AUTOMATIQUE ou DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

Fonction Plus et Moins

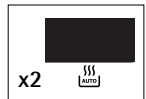
La fonction PLUS  / MOINS  vous permet d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson lors de l'utilisation des programmes automatiques.

Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais fermes, sélectionnez MOINS .

Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais moins fermes, sélectionnez PLUS .

Exemple: Pour faire cuire 0.3 kg de pommes de terre cuites.

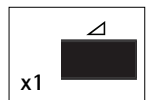
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



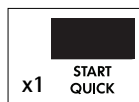
2. Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 kg soit affiché.



3. Appuyez une fois sur la touche de sélection de puissance, puis sélectionnez PLUS .



4. Appuyez sur la touche START/QUICK.



5. Vérifiez l'affichage:



Remarque:

Pour annuler la fonction PLUS/MOINS, appuyez 3 fois sur la touche de sélection de puissance.

Si vous sélectionnez PLUS, l'écran affichera Δ .

Si vous sélectionnez MOINS, l'écran affichera ∇ .

Cuisson au gril et cuisson combinée

Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au GRIL :

1. Gril seul.
2. Gril Combiné (micro-ondes et gril).

REMARQUES:

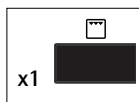
1. Le trépied haut ou bas est recommandé pour faire griller des aliments plats.
2. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le gril à vide pendant 20 minutes.

Cuisson au gril seul

Ce mode peut servir à griller ou à brunir les aliments.

Exemple: Pour faire griller le pain pendant 4 minutes.

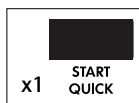
1. Appuyez une fois sur la touche GRIL.



2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 4:00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



Cuisson combinee

Ce mode utilise une combinaison de la puissance du Gril et de celle du Micro-ondes (90 W à 630 W). Le niveau de puissance du Micro-ondes est préréglé à 270 W.

Touche	Configuration de puissance
Gril x 1	0 W
Gril x 2	270 W
Gril x 3	450 W
Gril x 4	630 W
Gril x 5	0 W

Exemple:

Pour faire cuire des Brochettes de viande panacchées pendant 7 minutes sur CUISSON COMBINEE 450 W.

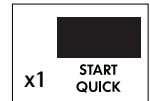
1. Appuyez 3 fois sur la touche GRIL.



2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7:00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



Cuisson à séquences multiples

Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée à l'aide de combinaisons de MICRO-ONDES, GRIL ou CUISSON COMBINEE.

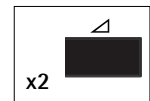
Exemple: Pour cuire:

2 minutes et 30 secondes à puissance 630 W (Etape 1)

5 minutes en Gril seul (Etape 2)

Etape 1

1. Appuyez une fois sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES.



2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2:30 soit affiché.



3. Vérifiez l'affichage:

Etape 2

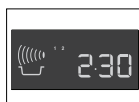
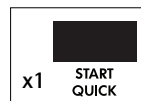
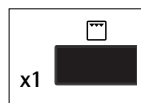
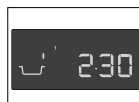
1. Appuyez une fois sur la touche GRIL.

2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 5:00 soit affiché.

3. Appuyez sur la touche START/QUICK.

4. Vérifiez l'affichage:

Le four cuira d'abord pendant 2 minutes et 30 secondes à puissance 630 W, puis pendant 5 minutes en Gril seul.



Fonctionnement automatique

Le fonction AUTOMATIQUE calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 6 programmes de CUISSON AUTOMATIQUE et 2 programmes de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

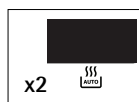
Cuisson Automatique

Cuisson automatique	Symbole	Configuration
Boisson		Micro-ondes
Pommes de terre cuites/ en robe en champs		Micro-ondes
Brochettes de viande panachées		Micro-ondes + gril
Filet de poisson gratiné		Micro-ondes + gril
Cuisses de poulet		Micro-ondes + gril
Gratin		Micro-ondes + gril

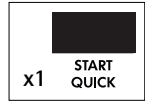
Exemple: Pour faire cuire 0.3 kg de pommes de terre cuites.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.

2. Tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 kg soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



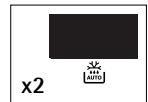
Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/QUICK. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue de la durée de cuisson automatique. Un signal sonore retentit et le symbole de cuisson clignote. Après 1 minute et un rappel sonore, le four affichera l'heure.

Décongélation Automatique

Aliments	Symbole	Configuration
Viande/Poisson/Volailler		Micro-ondes
Pain		Micro-ondes

Exemple: Pour décongélation 0.2 kg de pain.

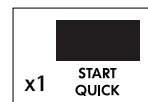
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.



2. Tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.2 kg soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/QUICK. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue de la durée de décongélation automatique. Le signal sonore retentit et le symbole de cuisson clignote. Après 1 minute et un rappel sonore, le four affichera l'heure.

TABLEAUX DE PROGRAMMATION

Tableaux des programmes automatiques

Cuisson automatique	Quantité / ustensiles	Touche	Procédure
Boisson (Thé/Café) 	1-6 tasses 1 tasse=200 ml	 x1	Placez la tasse au centre du plateau tournant.
Pommes de terre cuites, pommes de terre en robe des champs 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	 x2	Pommes de terre cuites: Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Pommes de terre en robe des champs: Choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez-les. - Placez les pommes de terre dans un bol. - Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. - Recouvrez d'un couvercle. - Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. - Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.
Brochettes de viande panachées 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Trépied haut	 x3	- Préparer les brochettes du grill selon la recette de la page 64. - Placez sur un trépied et faites cuire. - Quand le signal sonore retentit, retournez. - Après cuisson, enlevez et mettez sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer.)
Filet de poisson gratiné 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Plat à gratin Trépied bas	 x4	- Voir recettes pour le "Filet de Poisson Gratiné" à la page 64-65. * Poids total de tous les ingrédients.
Cuisses de poulet 	0,9 - 1,8kg (100 g) Trépied bas Plat à gratin	 x5	- Mélangez les ingrédients 2 CS d'huile, 1 CC de paprika, sel et poivre et étalez les sur les cuisses de poulet. - Percez la peau des cuisses de poulet. - Mettez les cuisses de poulet sur le trépied, côté peau vers le bas, les bouts minces dirigés vers le centre. - Quand le signal sonore retentit, retournez. - Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min. - Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Gratin 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Plat à gratin Trépied bas	 x6	- Voir recettes pour le "Gratin" à la page 65. * Poids total de tous les ingrédients.

Important: La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

Décongélation automatique	Quantité / ustensiles	Touche	Procédure
Viande, poisson volaille  (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin	 x1	- Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. - Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redresser et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. - Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15 - 45 min, jusqu'à complète décongélation. Remarque: Ne convient pas à une volaille entière. - Viande hachée: Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.
Pain   AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin	 x2	- Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. - Quand le signal sonore retentit, retourner, redresser et enlever les tranches décongelées. - Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

Important: La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

Remarques:

- Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de programmes automatiques, utilisez les programmes manuels.
- La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson.
- Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/QUICK.
- Le ventilateur pourra se mettre en marche après un fonctionnement en mode Micro/Gril/Double.

Remarques: Décongélation Automatique

- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines.
- Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.

Recettes pour programmes automatiques

Brochettes de viande panachées

1. Enfiler en alternance la viande et les légumes sur quatre brochettes en bois.
2. Mélanger l'huile et les épices et en badigeonner les brochettes.
3. Poser les brochettes sur la grille du haut et cuire sur CUISSON AUTOMATIQUE, "Brochettes De Viande Panachées".

4 pièces	
400 g	de côtelettes de porc, coupées en dés
100 g	de lard maigre
100 g	oignons, coupés en quatre
250 g	tomates, coupées en quatre
100 g	poivron vert, coupé en dés
2 CS	d'huile
4 CC	de paprika doux
	sel
1 CC	de piment de cayenne
1 CC	de sauce worcester

Filet de poisson gratiné, 'Esterhazy'

1. Mettez les légumes, le beurre et les épices dans une terrine (2 litres) et mélangez bien. Faites cuire pendant 2-6 minutes à 900 W (cela dépend du poids).
2. Lavez et séchez le poisson, arrosez-le de jus de citron et salez.
3. Mélangez la crème fraîche aux légumes et assaisonnez à nouveau.
4. Placez le moitié des légumes dans un plat à gratin. Placez le poisson au-dessus des légumes et recouvrez du reste des légumes.
5. Recouvrir de Gouda et placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Filet de Poisson Gratiné".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	de filet de poisson
100 g	200 g	300 g	poireaux (coupées en rondelles)
20 g	40 g	60 g	oignon (haché menu)
40 g	100 g	140 g	carotte (râper)
10 g	15 g	20 g	de beurre ou de margerine
			sel, poivre et muscade
1 CS	1½ CS	2 CS	de jus de citron
50 g	100 g	150 g	de crème fraîche
50 g	100 g	150 g	de Gouda (râper)

Filet de poisson gratiné, à "l'italienne"

1. Lavez et séchez le poisson et arrosez-le de jus de citron, salez et graissez au beurre d'anchois.
2. Placez dans un plat à gratin ovale.
3. Saupoudrez le poisson de Gouda.
4. Disposer les tomates sur le fromage.
5. Salez, poivrez et ajoutez les fines herbes.
6. Egouttez la mozzarella, coupez en tranches et placez sur les tomates. Parsemez de basilic.
7. Placez le plat à gratin sur le trépied bas et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE "Filet de Poisson Gratiné".
8. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	de filet de poisson
$\frac{1}{2}$ CS	1 CS	$1\frac{1}{2}$ CS	de jus de citron
$\frac{1}{2}$ CS	1 CS	$1\frac{1}{2}$ CS	de beurre d'anchois
30 g	50 g	80 g	de Gouda (râper)
			sel et poivre
150 g	300 g	450 g	de tomates
1 CS	$1\frac{1}{2}$ CS	2 CS	de fines herbes hachées
100 g	180 g	280 g	de Mozzarella
$\frac{1}{2}$ CS	$\frac{3}{4}$ CS	1 CS	de basil (haché)

Gratin d'épinards

1. Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
2. Beurrez le plat et remplissez-le de rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminez par une couche d'épinards.
3. Mélanger les œufs et la crème fraîche, saler et poivrer et verser sur le gratin.
4. Saupoudrez le gratin de fromage râpé.
5. Placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	d'épinards en branches (décongeler, égoutter)
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu)
			sel, poivre et muscade
5 g	10 g	15 g	de beurre ou de margarine (pour graisser le plat)
150 g	300 g	450 g	pommes de terre (coupées en rondelles)
35 g	75 g	110 g	de jambon cuit (coupé en dés)
50 g	100 g	150 g	de crème fraîche
1	2	3	œufs
40 g	75 g	115 g	de fromage (râper)

Gratin de pommes de terre et courgettes

1. Beurrez le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélanger les œufs et la crème fraîche, assaisonner avec l'ail, le sel et le poivre et verser sur le gratin.
3. Saupoudrer le Gouda sur le gratin.
4. Enfin, parsemer le gratin de graines de tournesol.
5. Placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	de beurre ou de margarine (pour graisser le plat)
200 g	400 g	600 g	de pomme de terre précuit (coupés en lamelles)
115 g	230 g	345 g	courgettes (en tranches fines)
75 g	150 g	225 g	de crème fraîche
1	2	3	œufs
$\frac{1}{2}$	1	2	de ail (pressée)
			sel, poivre
40 g	80 g	120 g	de Gouda (râper)
10 g	20 g	30 g	graines de tournesol

Tableaux de cuisson

Abréviations utilisées

CC = cuillerée à café	MG = matière grasse	g = gramme	ml = millilitre	Min = minute
CS = cuillerée à soupe	kg = kilogramme	l = litre	cm = centimètre	

Rechauffage de boissons et de mets

Boissons/ mets	Quant -g/ml-	Config- uration	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait 1 tasse	150	Micro	900 W	approx. 1	ne pas couvrir
Eau 1 tasse	150	Micro	900 W	approx. 2	ne pas couvrir
6 tasses	900	Micro	900 W	8-10	ne pas couvrir
1 terrine	1000	Micro	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)	400	Micro	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée / Consommé	200	Micro	900 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	Micro	900 W	2-3	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et
	500	Micro	900 W	3-5	mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche*	200	Micro	900 W	approx. 3	tartinier d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	Micro	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	Micro	450 W	1/2 - 1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	Micro	450 W	1/2 - 1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre	50	Micro	900 W	1/2	couvrir
Chocolat à fondre	100	Micro	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

* température du réfrigérateur

Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	Micro	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	Micro	270 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit: par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	Micro	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

Les temps indiqués dans ce tableau sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température des aliments surgelés, de la nature et du poids des aliments.

Décongélation et cuisson d'aliments

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Addition d'eau -CS/ml-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	Micro	900 W	9-11	-	couvrir	2
Une assiette-repas	400	Micro	900 W	8-10	-	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2
Brocoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Pois	300	Micro	900 W	6-8	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Macédoine de légumes	500	Micro	900 W	9-11	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2

Griller et gratiner la viande, les soufflés et gratins et les croutes au fromage

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Pois	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	900 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000	Micro	450 W	16-18	epicer, poser sur la grille du bas, retourner après * Placer une lèchefrite sous le rôti	10
		Double	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Double	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Double	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
		Double	450 W	4-5		
Rôti de boeuf (à point)	1000	Micro	630 W	5-8	assaisonner, placer sur la grille du bas, tourner après *	10
		Double	630 W	8-10*		
		Double	630 W	3-5		
		Double	630 W	12-15		
	1500	Micro	630 W	12-15*		10
		Double	630 W	4-6		
Cuisses de poulet	200	Double Gril	450 W	6-7* 4-6	epicer, poser la grille du haut avec la peau vers le bas, retourner après *	3
Rumstecks, 2 à point	400	Gril Gril		11-12* 6-8	poser sur le trépied haut, retourner après *, assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		8-13	placer le plat sur la grille du bas	
Croûtes au fromage	1 pièce	Micro	450 W	1/2	faire griller le pain, le beurrer, garnir d'une tranche de jambon, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage	
		Gril		5-6		
	4 pièces	Micro	450 W	1/2 - 1		
		Gril		5-6		
Pizza congelée	300	Micro	450 W	4-6	placer sur la grille du bas	
		Double	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Double	450 W	5-7		

RECETTES

Toutes les recettes de cette notice sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.

Adaptation de recettes conventionnelles à la cuisson aux micro-ondes

Si vous voulez préparer vos recettes favorites avec le micro-ondes, vous devez respecter les conseils suivants.

Réduisez les temps de cuisson d'un tiers à la moitié. Suivez les indications des recettes de cette notice.

Les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes. Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés.

Pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvée, réduisez l'addition de liquide aux deux tiers de la quantité indiquée dans la recette originale. Le cas échéant, rajoutez du liquide pendant la cuisson.

On peut considérablement réduire l'addition de graisse. Une faible quantité de beurre, de margarine ou d'huile suffit à donner du goût aux mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

Aubergines farcies à la viande hachée

1. Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Les évider à la petite cuiller en laissant environ 1 cm de pulpe. Couper la pulpe en dés.
2. Peler les tomates et les couper en dés.
3. Graisser le fond de la terrine avec l'huile d'olive. Ajouter les oignons, couvrir et cuire.
2 min. 900 W
4. Couper les piments en rondelles. En mettre un tiers de côté pour la décoration. Mélanger la viande hachée aux dés d'aubergine, oignons et tomates, rondelles de piment, ail et persil. Assaisonner.
5. Sécher les moitiés d'aubergine. Les garnir avec la moitié du hachis, répartir la fêta dessus puis recouvrir avec le reste de la farce.
6. Disposer les moitiés d'aubergine dans le plat à gratin, placer le plat sur la grille du bas et cuire.
11-13 min. Double (630 W)
Garnir les moitiés d'aubergine avec les rondelles de piment et continuer la cuisson.
4-7 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Vaisselle	Terrine à couvercle (1 l) Plat à gratin peu profond (env. 30 cm de long)
250 g	d'aubergines
200 g	tomates
1 CS	d'huile d'olive pour graisser le plat
100 g	oignons, hachés
4	piments verts doux, égrainés
200 g	de bœuf haché
2	gousses d'ail broyées
2 CS	de persil non frisé haché
	sel, poivre
	paprika
60 g	de fêta, coupée en dés

Soupe à l'oignon gratinée

1. Graisser le bol, ajouter l'oignon coupé en rondelles, le bouillon de viande et l'assaisonnement. Couvrir et cuire.
9-11 min. 900 W
2. Faites griller le pain de mie, coupez les tranches en dés et disposez les dans les tasses. Versez dessus la soupe à l'oignon et saupoudrez de fromage.
3. Placer les bols sur le plateau tournant et faire griller.
6-7 min. Gril

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 l) 4 Tasses à soupe (200 ml)
10 g	de beurre ou de margarine
100 g	oignons, coupés en rondelles
800 ml	de bouillon de viande
	sel, poivre
2	tranches de pain
40 g	de fromage râpé

Champignons de Paris farcis au romarin

1. Retirer les pieds des champignons et les couper en petits morceaux.
2. Graisser le plat. Ajouter les oignons, les lardons et les pieds de champignon. Assaisonner avec du sel, du poivre et du romarin. Couvrir et cuire.
3-5 min. 900 W
Laissez refroidir.
3. Réchauffer la crème et 100 ml de vin dans le bol.
1-3 min. 900 W
4. Mélanger le reste du vin à la farine, ajouter au liquide chaud, couvrir et cuire. Mélanger une fois en cours de cuisson.
env. 1 min. 900 W
5. Garnir les champignons avec la farce aux lardons et disposer dans le plat. Verser la sauce sur les champignons et cuire sur la grille du bas.
6-8 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Vaisselle	Terrine à couvercle (1 l) Terrine ronde à couvercle (env. 22 cm diamètre)
8	gros champignons de Paris entiers (env. 225 g)
20 g	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, haché menu
50 g	de jambon cru
	poivre noir
	romarin frais, haché
125 ml	de vin blanc sec
125 ml	de crème
20 g	de farine

Filets de sole

1. Lavez et séchez les filets de sole. Enlevez les arêtes.
2. Coupez le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrez le plat. Disposez les filets de poisson dans le plat et aspergez d'huile végétale.
4. Saupoudrez le poisson de persil, recouvrez-le des tranches de tomates et assaisonnez. Placez les tranches de citron sur les tomates et arrosez de vin blanc.
5. Parsemez le citron de noisettes de beurre, couvrez et cuisez.
11-13 min. 630 W
Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Vaisselle	Plat à four ovale peu profond et film alimentaire pour microondes (env. 26 cm de long)
400 g	de filets de sole
1	citron entier
150 g	tomates
10 g	de beurre
1 CS	d'huile végétale
1 CS	de persil haché
	sel et poivre
4 CS	de vin blanc
20 g	de beurre ou de margarine

Filet de poisson à la sauce au fromage

1. Nettoyer le poisson, sécher et asperger de jus de citron. Frotter avec du sel.
2. Graisser le plat. Ajouter les oignons coupés, couvrir et cuire
1-2 min. 900 W
3. Saupoudrer la farine sur les oignons et le vin blanc et mélanger.
4. Graissez le plat à gratin et disposez y les filets. Versez la sauce sur les filets, et recouvrez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille du bas et cuire.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Double (450 W)
Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Vaisselle	Terrine à couvercle (1 l) Plat à gratin ovale et peu profond (env. 25 cm de long)
800 g	filets de poisson
2 CS	de jus de citron
	sel
10 g	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, haché menu
20 g	de farine
100 ml	de vin blanc
1 CC	d'huile végétale pour huiler le plat
100 g	d'emmental râpé
2 CS	de persil haché

Truites aux amandes

1. Lavez les truites, séchez les arrosez-les de jus de citron. Salez l'intérieur et l'extérieur des poissons et laissez les reposer environ 15 minutes.
2. Faites fondre le beurre.
1 min. 900 W
3. Séchez les poissons, badigeonnez les de beurre et roulez les dans la farine.
4. Graissez le placez-y les truites et cuire sur la grille du bas. Tournez les poissons aux deux tiers du temps de cuisson et garnissez les truites d'amandes.
15-18 min. Double (450 W)
Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Vaisselle	Plat ovale à gratin (longueur env. 32 cm)
4	truites de 200 g, écaillées et vidées
	jus d'un citron
	sel
30 g	de beurre ou de margarine
50 g	de farine
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le plat
50 g	d'amandes émincées

Émincé de veau à la zurichoise

1. Couper le veau en bandes.
2. Beurrer le plat. Disposer la viande et l'oignon dans le plat, couvrir et cuire. Remuer une fois en cours de cuisson. 6-9 min. 900 W
3. Ajouter le vin blanc, le fond de sauce et la crème. Mélanger, couvrir et continuer la cuisson. Mélanger de temps en temps. 3-5 min. 900 W
4. Une fois la cuisson terminée, mélanger et laisser reposer env. 5 min. Saupoudrer de persil.

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 l)
600 g	de filet de veau
10 g	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, haché menu
100 ml	de vin blanc
	fond de sauce rôti, pour environ 1/2 l de sauce
300 ml	de crème
1 CS	de persil haché

Escalopes de veau à la mozzarella

1. Laver le veau, le sécher et l'aplatir.
2. Réduire les tomates en purée, ajouter l'ail, l'huile, le sel, le poivre, les câpres et l'origan et verser sur le veau. Couvrir et cuire. 15-19 min. 630 W
Retourner les tranches de viande.
3. Placer les tranches de mozzarella sur chaque côtelette, assaisonner et cuire à découvert sur la grille du haut. 9-12 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Vaisselle	Plat bas, carré à gratin (longueur env. 25 cm)
150 g	de mozzarella
500 g	de tomates en boîte, sans le jus
4	escalopes de veau (600 g)
20 ml	d'huile d'olive
2	gousses d'ail, coupées
20 g	de câpres
	origan
	sel, poivre

Jambon farci

1. Mélanger les épinards avec le fromage râpé et le fromage frais, assaisonner.
2. Garnir chaque tranche de jambon avec une cuillerée à soupe de farce, la rouler et y enfoncer un pique.
3. Faire une sauce béchamel: verser l'eau et la crème dans un bol et réchauffer. 2-4 min. 900 W
Mélanger la farine et le beurre pour faire un roux, ajouter le liquide et battre au fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couvrir et cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe. 1-2 min. 900 W
Mélanger et vérifier l'assaisonnement.
4. Verser la sauce dans le plat graissé. Y disposer les roulades de jambon farcies et cuire avec le couvercle. 10-12 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 litres) Plat à gratin ovale (env. 26 cm de long)
150 g	d'épinards en branches, coupés
150 g	de fromage blanc à 20 % MG
50 g	d'emmental râpé
	poivre moulu et paprika
8 tranches	de jambon cuit (300 g)
125 ml	d'eau
125 ml	de crème
20 g	de farine
20 g	de beurre ou de margarine
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le plat

Lasagne au four

1. Couper les tomates et les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, le bœuf haché et le concentré de tomate. Assaisonner, couvrir et cuire.
5-8 min. 900 W
2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes, l'huile et les épices.
3. Graisser le plat et couvrir le fond avec environ $\frac{1}{3}$ des lasagnes. Disposer la moitié du mélange de viande hachée sur les lasagnes et verser un peu de sauce. Recommencer et terminer avec le reste des lasagnes. Couvrir les lasagnes de sauce et saupoudrer de parmesan. Cuire avec le couvercle.
13-17 min. 630 W
Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 l) Plat carré peu profond avec couvercle (environ 20 x 20 x 6 cm)
300 g	de tomates en boîte
50 g	de jambon, coupé
50 g	oignon, haché menu
1	gousse d'ail broyée
250 g	de bœuf haché
2 CS	de concentré de tomate
	sel et poivre
150 ml	de crème fraîche
100 ml	de lait
50 g	de parmesan râpé
1 CC	d'herbes variées hachées
1 CC	d'huile d'olive
1 CC	d'huile végétale pour graisser le plat
125 g	de lasagnes vertes
1 CC	de parmesan râpé

Gratin de pâtes aux courgettes

1. Mélanger les tomates et les oignons. Bien assaisonner. Ajouter les macaronis. Verser la sauce tomate sur les macaronis et recouvrir avec les tranches de courgette.
2. Battre la crème aigre et les œufs et verser sur le gratin. Saupoudrer de fromage râpé. Placer sur la grille du bas et cuire.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

Vaisselle	Plat à gratin (longueur env. 26 cm)
80 g	de macaronis, cuits
400 g	de tomates concassées en boîte
150 g	oignons, hachés menu
	basilic, thym, sel, poivre
1 CS	d'huile pour graisser le plat
450 g	courgettes
150 g	de crème aigre
2	œufs
100 g	de cheddar râpé

Poires au chocolat

1. Mettre dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur de poire et l'eau. Mélanger, couvrir et cuire.
1-2 min. 900 W
2. Disposer les poires dans le liquide, couvrir et cuire.
5-8 min. 900 W
Retirer les poires du liquide de cuisson et les mettre au réfrigérateur.
3. Verser 50 ml du liquide de cuisson dans la petite terrine. Ajouter le chocolat et la crème fraîche, couvrir et cuire.
2-3 min. 900 W
4. Bien mélanger la sauce, napper les poires et servir.

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 l) Terrine à couvercle (1 l)
4	poires entières, épluchées (600 g)
60 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé
1 CS	de liqueur de poires
150 ml	d'eau
130 g	de chocolat noir, broyé
100 g	de crème fraîche

Pudding de semoule à la sauce aux framboises

1. Placer le lait, le sucre et les amandes dans la terrine. Couvrir et cuire.
3-5 min. 900 W
2. Ajouter la semoule, mélanger, couvrir et cuire.
10-12 min. 270 W
3. Battre le jaune d'œuf et l'eau dans une tasse et l'incorporer au mélange de semoule chaud. Battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer délicatement à la préparation. Verser le mélange dans les ramequins.
4. Pour faire la sauce, laver et sécher les framboises et les placer dans un bol avec l'eau et le sucre. Couvrir et réchauffer.
2-3 min. 900 W
5. Réduire les framboises en purée et servir avec le pudding de semoule.

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 l) 4 ramequins
500 ml	de lait
40 g	de sucre
15 g	d'amandes pilées
50 g	de semoule
1	jaune d'oeuf
1 CS	d'eau
1	blanc d'oeuf
250 g	de framboises
50 ml	d'eau
40 g	de sucre

Gâteau au fromage blanc

1. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la levure en poudre et le sucre.
2. Ajouter l'œuf et le beurre et mélanger dans un robot.
3. Graisser le moule. Etaler la pâte et recouvrir le moule en dépassant de 2 cm tout autour pour former un bord. Cuire la pâte.
6-8 min. 630 W
4. Battre le beurre et le sucre en mousse avec le fouet du batteur. Incorporer peu à peu les œufs. Ajouter le fromage frais et la poudre du flan à la vanille.
5. Répartir la garniture sur la base du gâteau et cuire.
15-19 min. 630 W

Vaisselle	Moule rond à fond amovible (env. 26 cm de diamètre)
	Pâte:
300 g	de farine
1 CS	de cacao
10 g	de levure en poudre
150 g	de sucre
1	œuf
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le moule
	Garniture:
150 g	de beurre ou de margarine
100 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé
3	œufs
400 g	de fromage blanc à 20 % MG
40 g	sachet de flan à la vanille

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

i ATTENTION: N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

VEILLEZ À CE QUE LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDES ET LES ACCESSOIRES SOIENT CONSTAMMENT PROPRES. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Bandeau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérants le minuteur et le bandeau de commande. Évitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc.
2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Chauffer le four régulièrement à l'aide du gril. Des restes de nourriture ou des projections de graisse peuvent causer de la fumée ou de mauvaises odeurs.

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égoûttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquemment la porte des deux côtés, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

Trépieds

Lavez les trépieds au moyen d'une solution diluée de détergent puis séchez-le. Le trépied peut être lavé dans un lave-vaisselle.

Remarque: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

NIVEAU DE PUISSANCE RÉDUIT

Remarque:

Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue et les éléments gril s'allument par intermittence.) Après une pause de 90 secondes, la haute puissance peut être rétablie.

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes (900 W)	20 minutes	Micro-ondes - 630 W
Gril	20 minutes	Gril - 50 %
Combinaison	Gril - 20 minutes	Gril - 50 %

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez / conseil
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement?	• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter, faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas?	• Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • Que la touche START/QUICK a été enfoncée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas?	• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas?	• Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente AEG agréé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant?	• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Minimum 16 A
Consommation électrique:	Micro-ondes: 1.37 kW
	Gril: 1.00 kW
	Micro-ondes/Gril: 2.35 kW
Puissance:	Micro-ondes: 900 W (IEC 60705)
	Gril: 1000 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz * (Groupe 2 / Classe B)
Dimensions extérieures:	MCD2664E 594 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) **
Capacité	26 litres **
Plateau tournant	ø 325 mm, verre
Poids	env. 19.5 kg
Eclairage de four	25 W / 240 - 250 V

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC et 2005/32/EC.
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS
APPORTEES A L'APPAREIL.

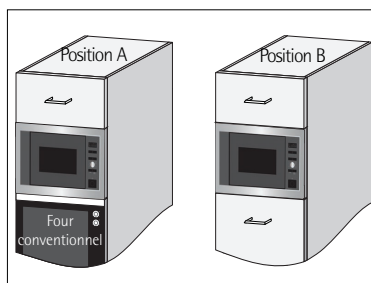


INSTALLATION

Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B:

Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Mesures en mm



Installation de l'appareil

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
3. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 4 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

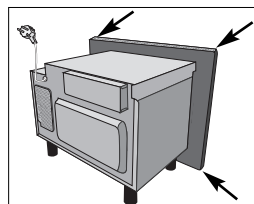


Option de montage 1:

Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four.

Option de montage 2:

Veuillez-vous reporter au gabarit fourni avec le four.

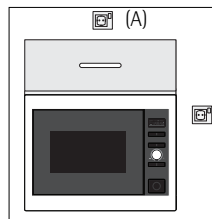


L'installation de ce produit doit être conforme aux instructions fournies dans cette notice et dans les instructions du fabricant du four conventionnel.

REMARQUE: Installez le four à 85 cm ou plus du sol. Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans cette notice d'utilisation et dans les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.

Raccordement électrique

- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 16 ampères.
- **Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.



AVERTISSEMENT:

CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE A LA TERRE

Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

Si la prise dont est dotée votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou service après vente AEG agréé.

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Elimination des matériaux d'emballages et des appareils usagés de façon écologique



Matériaux d'emballage

Les fours à micro-ondes AEG dépendent d'un emballage efficace pour leur protection pendant le transport. Seul l'emballage minimum nécessaire est utilisé. Les matériaux d'emballage (p. ex. film plastique ou polystyrène expansé) sont un danger pour les enfants.



Risque d'asphyxie. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :

«PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage

«PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC)

«PP» polypropylène p. ex. sangles d'emballage

La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Apportez l'emballage à la déchetterie la plus proche.

Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.



Elimination des appareils usagés

Les appareils usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la prise, en coupant, et en jetant le câble d'alimentation électrique.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, effectuez d'abord les vérifications suivantes avant de contacter le service après-vente local.

Si le four ne démarre pas:

- Vérifiez si l'appareil est branché correctement.
- Vérifiez si la prise est correctement enfoncée.
- Le cas échéant, remplacez le fusible de la prise (mâle) par un autre de la même intensité et vérifiez si la prise a été câblée correctement.
- Vérifiez si l'interrupteur de la prise (femelle) et/ou de l'interrupteur allant du secteur au four est sur MARCHE.
- Vérifiez si la prise (femelle) est sous tension en y branchant un appareil qui fonctionne avec certitude.
- Vérifiez si le fusible de la boîte à fusibles est intact.

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas:

- La sécurité enfants peut avoir été programmée.
- Vérifiez si les commandes sont réglées correctement.
- Vérifiez les réglages/procédures par rapport au mode d'emploi.
- Vérifiez si la porte ferme correctement. (Si des particules alimentaires ou autres objets sont restés coincés dans la porte, celle-ci ne fermera pas hermétiquement et le four à micro-ondes ne fonctionnera pas.)
- Vérifiez si la touche Start a été enclenchée.

Si le four ne fonctionne toujours pas correctement après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente local AEG. L'adresse de celui-ci se trouve dans les pages suivantes de ce mode d'emploi.

IMPORTANT:

Si un technicien se déplace pour un des défauts ci-dessus ou pour réparer un défaut provoqué par une utilisation ou une installation incorrecte, ce déplacement sera facturé, même si l'appareil est sous garantie.

Lors de votre appel au service après-vente, les informations suivantes vous seront demandées :

1. Votre nom, adresse et code postal
2. Votre numéro de téléphone
3. Des détails clairs et concis du défaut
4. Le modèle
5. Le numéro de série
6. La date d'achat

Nous vous conseillons d'inscrire ces renseignements ci-dessous afin de conserver vos données sous la main :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

Les clients dont l'appareil est toujours sous garantie devront s'assurer que les vérifications nécessaires ont bien été faites, car le technicien facturera son déplacement si le problème n'est pas une panne mécanique ou électrique.

Nous vous signalons que la preuve d'achat sera demandée pour tout déplacement effectué pendant la garantie.

Pièces de rechange

Les pièces de rechange peuvent être achetées auprès de votre service après-vente local.

Service clientèle

Pour toute demande générale concernant votre appareil AEG ou pour d'autres informations sur des produits AEG, contactez notre Service Clientèle par courrier ou par téléphone.

Déclaration de conditions de garantie (Belgique)

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par :
 - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
 - des conditions environnementales anormales en général,
 - des conditions de fonctionnement inadéquates,
 - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.

9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur.
Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas. Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle :
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tél. 02.3630444

Garantie / Service-clientèle

Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci. Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs. Le Service Consommateurs Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

Service Consommateurs Electrolux
43 avenue Félix Louat - 60300 SENLIS
Tél. : 08 92 68 24 33 (0.34€TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Site Internet : www.electrolux.fr

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 €-562 076125 RCS COMPIEGNE

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...

Bezoek onze webshop op
www.aeg-electrolux.com/shop



INHOUD

- 83 Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid
- 87 Overzicht van het apparaat
- 88 Vóór het in gebruik nemen
- 90 Tips voor het koken in de magnetronoven
- 92 Werking van de magnetron
- 99 Programma's
- 105 Recepten
- 111 Reiniging & onderhoud
- 112 Wat te doen als . . .
- 112 Technische gegevens
- 113 Installatie-aanwijzing
- 115 Milieuinformatie
- 116 Service
- 117 Garantievoorwaarden NEDERLAND
- 119 Waarborgvoorwaarden BELGIË



Met de waarschuwingsdriehoek en/of door signaalwoorden (Waarschuwing!, Voorzichtig!, Attentie!) geven wij aanwijzingen die belangrijk zijn voor uw veiligheid of voor het functioneren van het apparaat. Let goed op deze aanwijzingen.



Bij dit symbool vindt u aanvullende informatie m.b.t. bediening en praktisch gebruik van het apparaat.



Het klaverblad staat voor tips en aanwijzingen m.b.t. economisch en milieuvriendelijk gebruik van het apparaat.

Mocht er een storing optreden, dan vindt u in deze gebruiksaanwijzing tips om kleine storingen zelf op te heffen, zie hoofdstuk "Wat te doen als...".



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID: LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN GOED DOOR EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Om brand te voorkomen

Magnetronovens mogen tijdens het gebruik niet zonder toezicht worden gelaten. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.

Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 16 A zijn.

Wij raden u aan het apparaat aan een aparte stroomkring aan te sluiten.

Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaat verwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken.

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken.

Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt.

De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat of de ventilatie-openingen bewaren.

De ventilatie-openingen nooit blokkeren.

Alle metalen sluitingen, draden enz. van levensmiddelen en verpakkingen verwijderen. Vonkvorming op metalen oppervlakken kan tot brand leiden.

De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten.

Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren.

Na het starten van het apparaat de instellingen controleren om er zeker van te zijn dat het apparaat zoals gewenst werkt. Deze gebruiksaanwijzing gebruiken.

Om verwondingen te voorkomen



Waarschuwing:

Het apparaat niet gebruiken als het beschadigd is of niet goed functioneert. Controleer het volgende voordat u het apparaat inschakelt:

- a) De deur moet correct sluiten en mag niet verkeerd uitgelijnd of vervormd zijn.
- b) De scharnieren en veiligheidsvergrendelingen van de deur mogen niet kapot of los zijn.

- c) De deurafdichtingen en afsluitvlakken mogen niet beschadigd zijn.
- d) In de ovenruimte en de deur mogen geen deuken of andere beschadigingen aanwezig zijn.
- e) Het aansluitsnoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.

Voer in geen geval zelf reparaties of wijzigingen aan uw magnetron uit. Reparaties, vooral reparaties waarbij de afdekking van het apparaat moet worden verwijderd, mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom in geval van storing altijd tot onze service-afdeling. Alleen originele AEG -onderdelen voldoen aan alle eisen!

Nooit op enigerlei wijze veranderingen aanbrengen aan de veiligheidsvergrendeling van de deur.

Het apparaat nooit inschakelen als zich voorwerpen tussen de deurafdichtingen en de afsluitvlakken bevinden.

Laat vet of vuil zich niet ophopen op de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies in hoofdstuk "Reiniging & onderhoud". Als u de oven niet schoonhoudt, kan dat leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.

Personen met PACEMAKERS moeten bij hun arts of bij de fabrikant informeren naar voorzorgsmaatregelen bij het omgaan met magnetrons.

Om elektrische schokken te voorkomen

De ommanteling van het apparaat mag in geen geval worden verwijderd.

Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. Als u grotere hoeveelheden vloeistof morst, het apparaat direct uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met onze service-afdeling.

Het aansluitsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistof leggen.

Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals bijvoorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat. In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden. Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling.

Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het door een nieuw speciaal snoer worden vervangen. Vervangen mag alleen door vakmensen geschieden.

Om explosies en plotseling koken te voorkomen



Waarschuwing: levensmiddelen in vloeibare en andere vorm mogen niet in afgesloten bakjes verwarmd worden; ze zouden kunnen exploderen.

Nooit afgesloten bakjes gebruiken. Sluitingen en afdekkingen verwijderen. Afgesloten bakjes kunnen door de drukverhoging zelfs na uitschakelen van het apparaat nog exploderen.

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Kopjes of bekers met een grote opening gebruiken, opdat luchtballen kunnen ontsnappen.

Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan tot kookpuntvertraging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

1. De vloeistof vóór het verwarmen omroeren.
2. Bij het verwarmen van vloeistoffen een glazen staafje of lepeltje in het glas of kopje zetten.
3. Laat de vloeistof tenminste 20 seconden na het koken in de oven staan om kookvertraging te voorkomen.

Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet geklutst of geroerd worden, eidooier en eiwit inprikken, zodat ze niet kunnen exploderen. Vóór het opwarmen in de magnetron de doppen van gekookte eieren verwijderen en de eieren in plakjes snijden.

Levensmiddelen met een schil of vel, zoals aardappelen, worstjes of fruit, altijd eerst enkele malen met een vork inprikken, zodat de stoom kan ontsnappen.

Om verbranding te voorkomen

Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt.

Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

Om verbrandingen te voorkomen altijd de temperatuur van de levensmiddelen controleren en ze voor het serveren omroeren. Wees extra voorzichtig als de levensmiddelen of dranken voor baby's, kinderen of oudere personen bestemd zijn.

De temperatuur van het servies is geen echte aanwijzing voor de temperatuur van de levensmiddelen of dranken; altijd de temperatuur controleren.

Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen.

Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

Houd kinderen uit de buurt van de deur en delen die warm kunnen worden bij gebruik van de grill om te voorkomen dat ze zich verbranden.

Raak de ovendeur, ommanteling, achterzijde van het apparaat, ovenruimte, ventilatie-openingen, toebehoren en servies tijdens het GRILLEREN, GECOMBINEERD GEBRUIK en AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S niet aan, ze worden heet. Reinig de oven pas als alles is afgekoeld.

Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen



Waarschuwing: kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken of als ze voldoende instructies voor een veilig gebruik hebben gekregen en de gevaren van ondeskundig gebruik begrijpen.

Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met een beperkt fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.

Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Niet tegen de ovendeur leunen of aan de deur hangen. De magnetron is geen speelgoed! Kinderen moet u vertrouwd maken met alle belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid: bijv. gebruik van pannenlappen en voorzichtig afnemen van deksels.

Let vooral op verpakkingen die levensmiddelen knapperig maken (bijv. zelfbruinende gerechten); deze worden bijzonder heet.

Overige aanwijzingen



Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor het bereiden van levensmiddelen worden gebruikt. Het is niet geschikt voor industriële doeleinden of voor gebruik in een laboratorium.

Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan, behalve als dat in deze gebruiksaanwijzing wordt aanbevolen, zie aanwijzing 2 op pag. 95. Het apparaat kan daardoor beschadigd raken.

Bij het gebruik van bruineringservies of zelfverwarmende materialen moet een hittebestendige isolatie (bijv. een porseleinen bord) tussen servies en draaiplateau worden gezet.

Daardoor worden beschadigingen door warmte van het draaiplateau en het draaimechanisme voorkomen. De aangegeven opwarmtijd voor het servies mag niet worden overschreden.

Geen metalen servies gebruiken, omdat microgolven gereflecteerd worden en dit tot vonkvorming leidt.

Geen conservenblikken in het apparaat zetten.

Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken.

Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

(a) Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.

(b) Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.

(c) Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

Geen voorwerpen op de ommanteling zetten als het apparaat in werking is.

Gebruik geen kunststof servies als het apparaat na het gebruik van de GRILL en GECOMBINEERD GEBRUIK nog heet is; het servies kan smelten. Gebruik bij het GRILLEREN geen kunststof servies, tenzij de fabrikant aangeeft dat het servies daarvoor geschikt is.

Aanwijzingen:

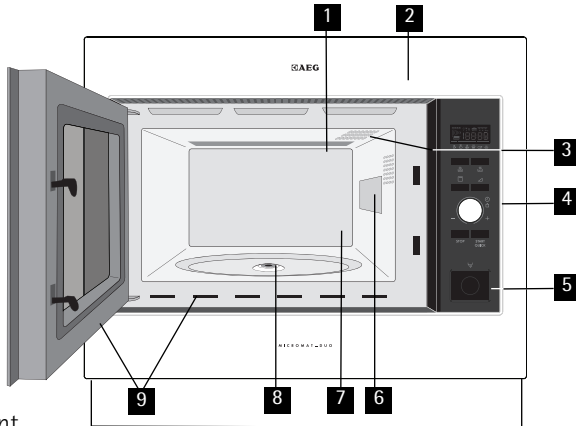
Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur.

Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan.

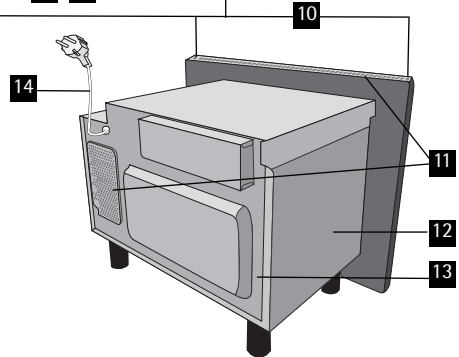
Op de wanden in de ovenruimte resp. rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

OVERZICHT VAN HET APPARAAT

Magnetronoven & toebehoren



- 1** grillelement
- 2** front
- 3** ovenlamp
- 4** bedieningspaneel
- 5** toets om de deur te openen
- 6** afdekking van de microgolvengeleider
- 7** ovenruimte
- 8** aandrijfas
- 9** deurafdichtingen en afsluitvlakken



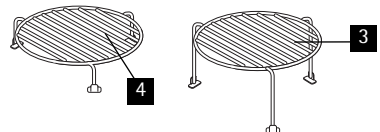
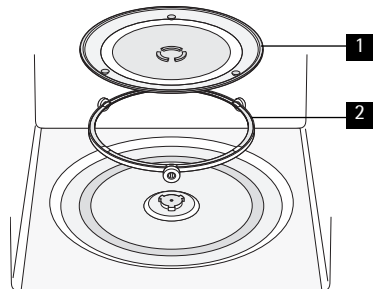
- 10** bevestigingspunten (4 plaatsen)
- 11** ventilatie-openingen
- 12** ommanteling
- 13** achterzijde van het apparaat
- 14** aansluitsnoer

Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- 1** draaiplateau
- 2** draaimechanisme
- 3** hoog rek
- 4** laag rek
- 5** 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)

- Het draaimechanisme in de aandrijfas in de bodem van de ovenruimte plaatsen.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

AANWIJZING: Geef bij het bestellen van onderdelen uw handelaar of onze service-afdeling de naam van het onderdeel en de modelaanduiding op.



Bedieningspaneel

1 Display symbolen

	Grill		Plus/Min
	Vermogensstand		Ontdooiprogramma brood
	Magnetron + grill		Ontdooiprogramma
	Klok		Hoeveelheid
	Kookfasen		

2 symbolen AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

3 toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

4 toets AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

5 toets VERMOGENSSTAND

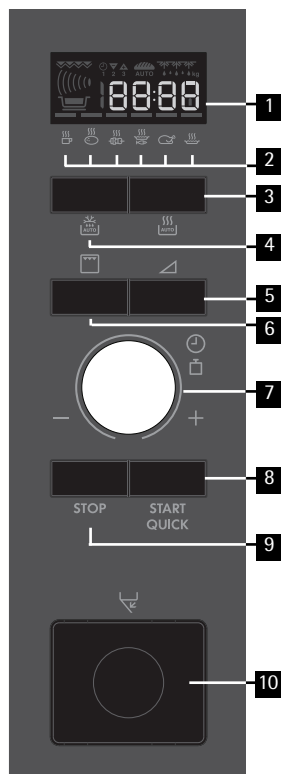
6 toets GRILL

7 knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT

8 toets START/QUICK

9 toets STOP

10 toets OM DE DEUR TE OPENEN



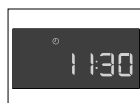
VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

Instellen van de klok

De oven heeft een 12 en 24-uurs klok.

Voorbeeld: Instellen van de klok un 11:30 uur (12-urrs klok).

1. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
2. Het display is: .
3. Staan en draai aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.
4. Druk eenmaal op de toets START/QUICK en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de minuten in te stellen.
5. Druk toets START/QUICK in.
6. Indicatie controleren:

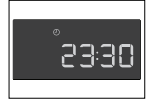


Belangrijk:

1. U kunt knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom en linksom draaien.
2. Als u de stop-toets aanraakt wordt de tijd automatisch ingesteld op .

Voorbeeld: Instellen van de klok un 23:30 uur (24-urrs klok).

1. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
2. Het display is: .
3. Druk toets START/QUICK in. Het display is: .
4. Staan en draai aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.
5. Druk eenmaal op de toets START/QUICK en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de minuten in te stellen.
6. Druk toets START/QUICK in.
7. Indicatie controleren:



Belangrijk:

1. U kunt knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom en linksom draaien.
2. Als u de stop-toets aanraakt wordt de tijd automatisch ingesteld op .

De tijd instellen wanneer de klok is ingesteld

Voorbeeld: Instellen van de klok un 11:45 uur (12-urrs klok).

1. Open de deur.
2. Hou de toets START/QUICK vijf seconden ingedrukt. De oven geeft een pieptoon. Draai aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.
3. Druk eenmaal op de toets START/QUICK en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de minuten in te stellen.
4. Druk toets START/QUICK in.
5. Indicatie controleren:



Voorbeeld: Instellen van de klok un 23:45 uur (24-urrs klok).

1. Open de deur.
2. Hou de toets START/QUICK vijf seconden ingedrukt. De oven geeft een pieptoon. Draai aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.
3. Druk eenmaal op de toets START/QUICK en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de minuten in te stellen.
4. Druk toets START/QUICK in.
5. Indicatie controleren:



Voorbeeld: De klok van 12.00 naar 24.00 of van 24.00 naar 12.00 instellen.

1. Open de deur. Hou de toets START/QUICK vijf seconden ingedrukt. De oven geeft een pieptoon. Druk eenmaal op de toets START/QUICK en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.

Gebruik van toets STOP

Gebruik van toets STOP:

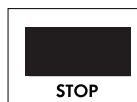
1. Wissen van een invoerfout bij het programmeren.
2. Lopend proces even onderbreken.
3. Wissen van een programma tijdens het lopende proces door tweemaal indrukken.

Kinderslot

De oven is voorzien van een veiligheidsfunctie, zodat kinderen de oven niet per ongeluk kunnen aanzetten. Wanneer u het slot heeft ingesteld, werkt geen enkel onderdeel van de magnetronoven totdat u deze veiligheidsfunctie heeft geannuleerd.

Voorbeeld: Het kinderslot instellen.

1. Druk toets STOP 5 seconden lang in.



De oven geeft een pieptoon en op het display verschijnt 'LOC'.



Aanwijzing:

- Om het kinderslot te annuleren houdt u de stoptoets vijf seconden ingedrukt. De oven geeft tweemaal een pieptoon en op het display verschijnt de huidige tijd.
- U kunt het kinderslot niet instellen wanneer de klok niet is ingesteld.

TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

Koken magnetronoven

Om voedsel te bereiden/ontdooien in een magnetronoven moet het servies microgolven doorlaten die in het voedsel doordringen. Daarom is het belangrijk om geschikt servies te gebruiken.

Ronde/ovale schalen verdienen de voorkeur boven vierkante/rechthoekige schalen aangezien het voedsel in de hoeken overgaar wordt.

Het is belangrijk om het voedsel om te keren, te herschikken of om te roeren met het oog op een gelijkmatige verwarming.

Na het koken is een bepaalde standtijd nodig aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.

Eigenschappen van levensmiddelen	
Samenstelling	Voedsel met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. pasteitjes) vereist een kortere verwarmingstijd. Voorzichtigheid is geboden aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Dichtheid	De dichtheid van voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Licht, poreus voedsel zoals cake of brood, kookt sneller dan zwaar, compact voedsel zoals braadstukken en ovenschotels.
Hoeveelheid	De kooktijd moet verlengd worden naarmate de hoeveelheid voedsel in de oven groter is. Bijv. vier aardappelen vereisen een langere kooktijd dan twee aardappelen.
Afmetingen	Voedsel met kleine afmetingen en kleine stukken koken sneller dan grote stukken omdat de microgolven het voedsel van alle kanten tot het midden binnendringen. Zorg ervoor dat alle stukken dezelfde afmetingen hebben zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Vorm	De dikkere gedeelten van voedsel met onregelmatige afmetingen zoals kippenborsten of kippenpoten, vereisen een langere kooktijd. Voedsel met ronde vormen wordt gelijkmatiger gaar dan voedsel met vierkante vormen tijdens het koken in de magnetron.
Temperatuur	De oorspronkelijke temperatuur van het voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Gekoeld voedsel vereist een langere kooktijd dan voedsel op kamertemperatuur. Prik met een vork in voedsel met vulling, bijvoorbeeld donuts met jam, om de warmte of stoom te laten ontsnappen.

Kooktechnieken	
Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. Bijv. kippenpoten.
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. Bijv. aardappelen, vis, kip, worst. Belangrijk: Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, hardgekookte eieren.
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te roeren, om te keren en anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	Sommige delen van voedsel dat wordt ontdooid, kunnen warm worden. De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.

Magnetronbestendig kookgerei

Servies	Geschikt voor de magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie / servies van folie	✓ / ✗	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om het voedsel tegen oververhitting te beschermen. Zorg ervoor dat het folie minstens 2 cm van de ovenwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant. Alle voorschriften nauwgezet opvolgen.
Bruineringservies	✓	Altijd de voorschriften van de fabrikant opvolgen. De vermelde kooktijden niet overschrijden. Oppassen want deze schalen kunnen zeer heet worden.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	Porselein, keramiek en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans geschikt, behalve aardewerk met metalen versiering.
Glas bijv. Pyrex®	✓	Wees voorzichtig met dun glas aangezien dit kan breken of scheuren als het plotseling wordt verwarmd.
Metaal	✗	Het is niet aanbevolen om metalen servies in de magnetron te gebruiken. Dit veroorzaakt vonkvorming en kan tot brand leiden.
Kunststof/polystyreen bijv. servies waarin fastfood wordt verkocht	✓	Wees voorzichtig aangezien dergelijk servies kan vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Huishoudfolie	✓	Het huishoudfolie mag het voedsel niet aanraken en moet ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen.
Vries-/braadzakken	✓	Moeten ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen. Controleer of de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen plastic of metalen binddraad aangezien dit kan smelten of vlam vatten door vonkvorming van het metaal.
Papier – borden, kopjes en keukenrol	✓	Gebruik papier uitsluitend om op te warmen of vocht te absorberen. Wees voorzichtig aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Stro en hout	✓	Let altijd goed op bij het gebruik van dit materiaal aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Kringlooppapier en krantenpapier	✗	Kan stukjes metaal bevatten die vonkvorming veroorzaken en tot brand kunnen leiden.

WERKING VAN DE MAGNETRON

Koken magnetronoven

Bij handmatig gebruik kunt u een bereidingstijd van max. 90 minuten (90.00) instellen. De tijdseenheid varieert van 15 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de tabel.

bereidingstijd	tijdseenheden
0-5 minuten	15 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minuut
30-90 minuten	5 minuten

Handmatig ontdooien

Voor handmatig ontdooien (automatische ontdooifunctie uit) gebruikt u een vermogen van 270 W. Het symbool voor ontdooien verschijnt in het display zodra u dit vermogen heeft geselecteerd.

Vermogenstanden

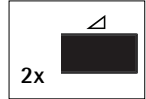
Voor het handmatig gebruik kunt u kiezen uit 6 verschillende vermogensstanden.

Vermogensstand	Aangeraden gebruik
900 W / HOOG	Voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.
630 W	Voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.
450 W	Voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.
270 W / ONTDOOI	Kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
90 W	Voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.
0 W	Voor kooktimer.

W = WATT

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 630 watt vermogen.

1. Druk tweemaal op de toets voor het VERMOGENSSTAND.



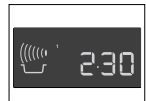
2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 2:30 wordt getoond.



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:



Belangrijk:

Als u deze toets niet indrukt, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen (900 watt).

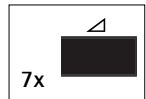
Aanwijzing:

- Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch signaal, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets START/QUICK indrukken.
- Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets VERMOGENSSTAND in.
- U kunt tijdens het koken de bereidingstijd verlengen of verkorten met behulp van de draaiknop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT.
- U kunt tijdens het koken het vermogen veranderen door op de toets voor het magnetronvermogen te drukken.
- Om tijdens het koken een programma te annuleren, drukt u tweemaal op de toets STOP.

Kooktimer

Voorbeeld: De kooktimer instellen op zeven minuten.

1. Druk toets VERMOGENSSTAND 7 keer.



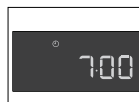
2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 7:00 wordt getoond.



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:

**Aanwijzing:**

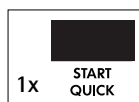
- Druk op de toets STOP om de timer op pauze te zetten. Druk op de toets START/QUICK om de timer weer aan te zetten. Druk nogmaals op de toets STOP om de timer uit te schakelen.

Voeg 30 seconden toe

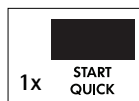
Met toets START/QUICK kunt u de volgende functies bedienen:

1. **Direct Starten**

U kunt direct 30 seconden lang op een vermogen van 900 watt koken, als u toets START/QUICK indrukt.

2. **Verlengen van de bereidingstijd**

Tijdens handmatig gebruik kunt u de bereidingstijd door herhaald op de toets te drukken steeds met 30 seconden verlengen.

**Aanwijzing:**

- U kunt de +30 seconden-functie ook gebruiken tijdens het grillen.
- U kunt deze functie niet gebruiken tijdens automatische kook- of ontdooiprogramma's.

Plus & min

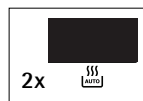
Met de PLUS  en MIN  functie kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten wanneer u de automatisch programma's gebruikt.

Als u uw gekookte aardappelen gaar maar wel stevig wilt bereiden, kies dan de  MIN functie.

Als u uw gekookte aardappelen liever zachter wilt bereiden, kies dan de  PLUS functie.

Voorbeeld: Om 0,3 kg gekookte goed-gedaane aardappels te koken.

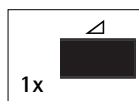
1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S 2 maal in te drukken.



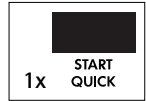
2. Draai de de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT tot 0.3 wordt getoond.



3. Druk eenmaal op de toets voor het magnetronvermogen om de PLUS  instelling te selecteren.



4. Druk toets START/QUICK in.



5. Indicatie controleren:



Aanwijzing:

Om de PLUS/MIN-functie te annuleren, drukt u driemaal op de toets voor het magnetronvermogen.

Wanneer u PLUS selecteert, dan verschijnt Δ op het display.

Wanneer u MIN selecteert, dan verschijnt ∇ op het display.

Grilleren en gecombineerd gebruik (magnetron + grill)

Het apparaat heeft twee grillfuncties:

1. grill solo.
2. magnetron + grill.

AANWIJZINGEN:

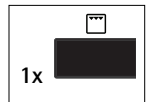
1. Het hoge en het lage rek zijn bedoeld om te grillen.
2. Als u de grill voor de eerste keer gebruikt, kan wat rook of een brandlucht ontstaan. Dit is normaal en geen teken dat het apparaat niet in orde is. Om het probleem te voorkomen kunt u de grill eerst 20 minuten zonder levensmiddelen inschakelen.

Grill

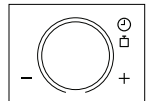
Om levensmiddelen te grillen.

Voorbeeld: 4 minuten brood roosteren.

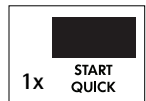
1. Druk zodra op de toets voor het GRILL.



2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsonder te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 4:00 wordt getoond.



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:



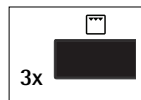
Magnetron + grill

Gecombineerd gebruik van magnetron (90 tot 630 watt) en grill. Het magnetronvermogen is vooraf ingesteld op 270 watt.

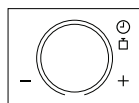
Toets	Het plaatsen van de macht
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Voorbeeld: vleesspiezen 7 minuten met magnetron + grill (450 watt).

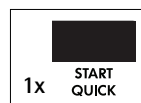
1. Druk 3 keer op de toets voor het GRILL.



2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsonder te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 7:00 wordt getoond.



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:



Andre nuttige functies

U kunt een reeks van (maximaal) 3 combinaties (magnetron solo, grill of magnetron + grill) programmeren.

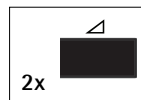
Voorbeeld: koken:

2 minuten en 30 seconden bij 630 watt vermogen (fase 1)

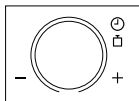
5 minuten grill (fase 2)

Fase 1

1. Druk zodra op de toets voor het VERMOGENSSTAND.



2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsonder te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 2:30 wordt getoond.

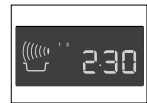


3. Indicatie controleren:



Fase 2

1. Druk tweemaal op de toets voor het GRILL
2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsonder te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 5:00 wordt getoond.
3. Druk toets START/QUICK in.
4. Indicatie controleren:



Het apparaat gaat nu 2 minuten en 30 seconden op 630 watt werken en daarna 5 minuten grillen.

Gebruik automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma

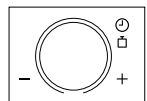
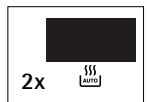
De automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma berekenen de juiste methode en bereidingstijd. U kunt kiezen uit 6 automatische kookprogramma's en 2 automatische ontdooiprogramma's.

Automatische kookprogramma

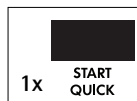
Product	Symbool	Het plaatsen
Drank		Magnetron
Gekookte aardappelen/ Aardappelen in de schil		Magnetron
Gegrilleerde vleesspiezen		Magnetron + grill
Gegratineerde visfilet		Magnetron + grill
Gegrilleerde kip		Magnetron + grill
Ovenschotels		Magnetron + grill

Voorbeeld: Om 0,3 kg gekookte aardappels te koken.

1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S 2 maal in te drukken.
2. Draai de de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop tot 0.3 wordt getoond.



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:



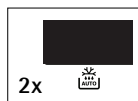
Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch bel, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets START/QUICK indrukken. Wanneer de automatische kooktijd is verstreken, dan stopt het automatische kookprogramma. Er klinkt een bel en het kooksymbool licht op. Na een minuut klinkt er een pieptoon als geheugensteuntje en op het display verschijnt de huidige tijd.

Automatische ontthooiprogramma

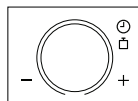
Product	Symbool	Het plaatsen
Vlees/Mis/Gevogelte		Magnetron
Brood		Magnetron

Voorbeeld: Om 0,2 kg brood te ontthooien.

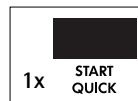
1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE ONTHOOIPROGRAMMA 2 maal in te drukken.



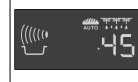
2. Draai de de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop tot 0.2 wordt getoond.



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:



Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch bel, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets START/QUICK indrukken. Wanneer de automatische ontthooiprogramma is verstreken, dan stopt het programma automatisch. Er klinkt een bel en het kooksymbool licht op. Na een minuut klinkt er een pieptoon als geheugensteuntje en op het display verschijnt de huidige tijd.

PROGRAMMA'S

Tabellen automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma

Kookprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid) / services	Toets	Tips
Drank (Thee/koffie) 	1-6 mokken 1 mok=200 ml	 1x	• Zet de mok aan rand van draaiplateau.
Gekookte aardappelen en aardappelen in de schil 	0,2 - 1,0 kg (100 g) schaal met deksel	 2x	Gekookte aardappelen: aardappelen schillen en in even grote stukken snijden. In de schil gekookte aardappelen: aardappelen van gelijke grootte uitzoeken en wassen. • Aardappelen in een schaal doen. • Benodigde hoeveelheid water (ca. 2 el per 100 g) en wat zout toevoegen. • Met een deksel afdekken. • Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.
Gegrilleerde vleesspiesen 	0,2 - 0,8 kg (100 g) hoog rek	 3x	• Maak gebaseerd op het recept op pagina 101, de grillspiesjes klaar. • Leg ze op het hoge rek in de oven. • Als het akoestische signaal klinkt, de frites omkeren. • Na het bereiden op een schaal leggen om te serveren. (Standtijd is niet nodig.)
Gegratineerde visfilet 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Gratinschaal laag rek	 4x	• Zie recept op pag. 101-102. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
Gegrilleerde kip 	0,9 - 1,8 kg (100 g) Laag rek ovenschaal	 5x	• Vermeng de ingrediënten 2 el. olie, 1 tl paprikapoeder, zout en peper en smeer de kippenbouten hiermee in. • Prik gaatjes in het vel van de kip. • Leg de kippenbouten op het hoge rek, vel naar beneden, met de dunne uiteinden naar het midden. • Plaats op het lage rek en de kok. • Als het akoestische signaal klinkt, de frites omkeren. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 5 minuten laten staan.
Ovenschotels 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Gratinschaal laag rek	 6x	• Zie recept op pag. 102. * Totale gewicht van alle ingrediënten.

Belangrijk: Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C

Ontdooiprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid) / services	Toets	Tips
Vlees, vis gevogelte  (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0,2 - 1,0 kg (100 g) ovenschaal	 1x	• Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Zodra het geluidssignaal klinkt, dient het omgedraaid te worden, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 15-45 minuten staan totdat het volledig is ontdooid. Aanwijzing: Niet geschikt voor hele kippen. • Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooiden delen indien mogelijk.
Brood  AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) ovenschaal	 2x	• Verdeel de boterhammen over een platte. Schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooiden boterhammen uitgenomen te worden. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.

Belangrijk: Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C

Aanwijzing:

- Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
- Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik.
- De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn.
- Als een Bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch bel, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets START/QUICK indrukken.
- Als de oven in de grillstand Micro/Grill/Dual staat, dan kan de koelventilator aanslaan.

Aanwijzing: automatische ontdooiprogramma

1. Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
2. Gehakt plat invriezen.
3. Na het omkeren de al ontdooiden delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
4. Gevogelte direct na het ontdooien verder verwerken.

Recepten voor automatische kookprogramma

Gegrilleerde vleesspiesen

1. Rijg het vlees en groenten afwisselend op vier houten spiesen.
2. Meng de olie met de kruiden en bestrijk de kebabs hiermee.
3. Leg de kebabs op het rooster en grill op AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA "Vleesspizen".

4 Stuk.	
400 g	varkensvlees
100 g	gerookt spek
100 g	uien, in vieren
250 g	tomaten, in vieren
100 g	groene paprika, in achten
2 el	olie
4 tl	zoete paprikapoeder
	zout
1 tl	cayennepeper
1 tl	worcestersauce

Gegratineerde visfilet, 'Esterhazy'

1. Groente, boter en de kruiden in een schaal doen en goed vermengen. 2-6 minuten op 900 watt koken.
2. Vis wassen, afdrogen, met citroensap besprenkelen en zouten.
3. Crème fraîche door de groente mengen.
4. Helft van de groente in een schaal doen. De vis erop leggen en met de rest van de groente bedekken.
5. Kaas erover strooien, op het lage rek zetten en met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA "gegratineerde visfilet".
6. Laat het gerecht na het koken 5 minuten staan.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	visfilet
100 g	200 g	300 g	prei (in ringen)
20 g	40 g	60 g	ui (gesnipperd)
40 g	100 g	140 g	wortel (geraspt)
10 g	15 g	20 g	boter of margarine
			zout, peper en nootmuskaat
1 eetl.	1½ eetl.	2 eetl.	citroensap
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
50 g	100 g	150 g	Goudse kaas (geraspt)

Gegratineerde visfilet, 'Italiaanse'

1. Vis wassen, afdrogen, met citroensap besprenkelen, zouten en met ansjovisboter bestrijken.
2. Vis in een schaal leggen.
3. Kaas over de vis strooien.
4. Leg de tomaten op de kaas.
5. Zout, peper en gemengde kruiden toevoegen.
6. Mozzarella laten uitlekken, in plakjes snijden en op de tomaten leggen. Basilicum erover strooien.
7. Schaal op het lage rek zetten en met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA "gegratineerde visfilet".
8. Laat het gerecht na het koken 5 minuten staan.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	visfilet
½ el	1 el	1½ el	citroensap
½ el	1 el	1½ el	ansjovisboter
30 g	50 g	80 g	Goudse kaas (geraspt)
			zout en peper
150 g	300 g	450 g	verse tomaten
1 el	1½ el	2 el	gehakte gemengde kruiden
100 g	180 g	280 g	mozzarella
½ el	¾ el	1 el	basilicum (gehakt)

Spinazieschotel

1. Spinazie en ui met elkaar vermengen en zout, peper en nootmuskaat toevoegen.
2. Ovenschaal invetten. Om en om laagjes aardappel, ham en spinazie in de schaal leggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
3. Meng de eieren met de crème fraîche, voeg zout en peper toe en giet over de gratin.
4. Geraspte kaas erover strooien.
5. Op het lage rek zetten en koken met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA "Ovenschotels".
6. Laat het gerecht na het koken 5-10 minuten staan.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	diepvriesspinazie (uitgelekt)
15 g	30 g	45 g	ui (gesnipperd)
			zout, peper en nootmuskaat
5 g	10 g	15 g	boter of margarine (voor he invetten van de schaal)
150 g	300 g	450 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
35 g	75 g	110 g	gekookte ham (in blokjes)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	ei(eren)
40 g	75 g	115 g	geraspte kaas

Aardappel-courgetteschotel

1. Ovenschaal invetten en om en om laagjes aardappel en courgette in de schaal leggen.
2. Meng de eieren met de crème fraîche, voeg zout, peper en knoflook toe en giet over de gratin.
3. Strooi de Goudse kaas over de gratin.
4. Strooi ten slotte de zonnebloempitten over de ovenschotel.
5. Op het lage rek zetten en koken met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA "Ovenschotels".
6. Laat het gerecht na het koken 5-10 minuten staan.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	boter of margarine (voor he invetten van de schaal)
200 g	400 g	600 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
115 g	230 g	345 g	courgette (in dunne plakjes)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	ei(eren)
½	1	2	teentje(s) knoflook (geperst)
			zout, peper
40 g	80 g	120 g	geraspte Goudse kaas
10 g	20 g	30 g	zonnebloempitten

Tabellen

Gebruikte akfortingen

el = eetlepel	kp = kopje	g = gram	ml = milliliter	min. = minuten
tl = theelepel	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Dranken & gerechten verwarmen

Drank/ gerecht	Hoeveelheid -g/ml-	Het plaatsen	Vermogens- -stand-	Tijd -Min-	Tips
Melk 1 kopje	150	Micro	900 W	ca. 1	niet afdekken
Water 1 kopje	150	Micro	900 W	ca. 2	niet afdekken
6 kopjes	900	Micro	900 W	8-10	niet afdekken
1 kom	1000	Micro	900 W	9-11	niet afdekken
Gerecht gerveerd op een bord (groenten, vlees en garnering)	400	Micro	900 W	4-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Eénpansgerecht / soep	200	Micro	900 W	1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente	200	Micro	900 W	2-3	indien nodig water toevoegen, afdekken,
	500	Micro	900 W	3-5	halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak*	200	Micro	900 W	ca. 3	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet*	200	Micro	900 W	3-5	afdekken
Gebak, 1 stuk	150	Micro	450 W	1/2 - 1	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje	190	Micro	450 W	1/2 - 1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten*	50	Micro	900 W	1/2	afdekken
Chocolade smelten	100	Micro	450 W	3-4	af en toe roeren

* vanaf koelkasttemperatuur

Oontdooien

Product	Hoeveelheid -g-	Het plaatsen	Vermogens- -stand-	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	Micro	270 W	1-3	plaats in een platte schaal	5
Fruit: bijv. kersen, aardbeien frambozen, pruimen	250	Micro	270 W	3-5	gelijkmatig verdelen, halverwege de ontdooitijd omdraaien	5

De in de tabel vermelde tijden zijn richtlijnen, die naargelang de vriestemperatuur, kwaliteit en gewicht van de levensmiddelen kunnen variëren.

Oontdooien & koken

Product	Hoeveelheid -g-	Het plaatsen	Vermogens- -stand-	Tijd -Min-	Water toevog- -en (el)	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	Micro	900 W	9-11	-	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	Micro	900 W	8-10	-	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	afdekken, tussendoor omroeren	2
Erwtjes	300	Micro	900 W	6-8	3-5	afdekken, tussendoor omroeren	2
Gemengde groente	500	Micro	900 W	9-11	3-5	afdekken, tussendoor omroeren	2

Vlees, vis en gevogelte braden

Product	Hoeveelheid -g-	Het plaatsen	Verwogens-stand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Erwtjes	500	Micro	900 W	6-8	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	Micro	900 W	9-11	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadstukken (varken, kalf, lam)	1000	Micro	450 W	16-18	kruiden, op het lage rek leggen, omdraaien na *	10
		Dual Grill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dual Grill	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
		Dual Grill	450 W	4-5		
Biefstuk (medium)	1000	Micro	630 W	5-8	naar smaak kruiden, op het lage rooster leggen, omdraaien na *	10
		Dual Grill	630 W	8-10*		
		Dual Grill	630 W	3-5		
		Micro	630 W	12-15		
	1500	Micro	630 W	12-15*		10
		Dual Grill	630 W	4-6		
		Dual Grill	630 W			
		Dual Grill	630 W			
Kippenbouten	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7* 4-6	kruiden, met het vel naar beneden op het hoge rek leggen, omdraaien na *	3
Lendebiefstuk 2 stuks, medium	400	Grill Grill		11-12* 6-8	op het hoge rek leggen, omdraaien na *, na het grillen kruiden	
Ovenschotels bruinen		Grill		8-13	zet de schotel op het lage rooster	
Tosti	1 stuk	Micro Grill	450 W	1/2 5-6	rooster het brood en besmeer dit met boter; leg hier een plakje gekookte ham, een schijfje ananas en een plakje kaas op	
	4 stuks	Micro Grill	450 W	1/2 - 1 5-6		
Bevroren pizza	300	Micro	450 W	4-6	plaats op het lage rooster	
		Dual Grill	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Dual Grill	450 W	5-7		

RECEPTEN

Alle recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn, tenzij anders aangegeven, bedoeld voor 4 porties.

Aanpassen van traditionele recepten

Als u uw vanouds beproefde recepten wilt aanpassen voor de magnetron, moet u op het volgende letten:

De bereidingstijden met een derde tot de helft verkorten. Zie ook de recepten in deze gebruiksaanwijzing. Levensmiddelen met veel vocht zoals vlees, vis, gevogelte, groente, fruit, éénpansgerechten en soep kunnen zonder problemen in de magnetron worden bereid. Bij gerechten met weinig vloeistof zoals maaltijden op een bord moet u het oppervlak wat vochtig maken.

Toevoegen van vloeistoffen bij rauwe levensmiddelen die gestoofd worden, tot ca. tweederde van de hoeveelheid in het originele recept reduceren. Indien nodig tijdens het bereidingsproces wat vloeistof toevoegen.

Toevoegen van vet kan aanzienlijk gereduceerd worden. Een kleine hoeveelheid boter, margarine of olie is voldoende om het gerecht smaak te geven. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het bereiden van vetarme gerechten.

Aubergines gevuld met gehakt

1. Halveer de aubergines in de lengte. Hol ze uit met een theelepel totdat een schil van ongeveer 1 cm dikte overblijft. Maak dobbelsteentjes van het uitgelepelde vruchtvlees.
2. Verwijder het vel van de tomaten en snij de tomaten in kleine stukjes.
3. Vet de bodem van de kom met olijfolie in. Voeg de fijngehakte ui toe, dek af en kook. 2 min. 900 W
4. Snij de chilipepers in plakjes. Bewaar $\frac{1}{3}$ voor de garnering. Meng het gehakt met de in stukken gesneden aubergines, uien, tomaten, chilipeperplakjes, knoflook en de peterselie. Breng op smaak.
5. Droog de auberginehelften. Vul de aubergines met de helft van het gehaktmengsel, strooi hier de fetakaas over en voeg hierna de rest van de vulling toe.
6. Leg de auberginehelften in de ovenschotel, plaats deze op het lage rooster en kook. 11-13 min. Dual (630 W)
Garneer de gevulde aubergines met de chilipeperplakjes en ga door met koken. 4-7 min. Dual (630 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Services	Schaal met deksel (1 liter inhoud) Ondiepe platte ovenschotel (ca. 30 cm lang)
250 g	aubergines
200 g	tomaten
1 el	olijfolie om de schaal in te vetten
100 g	uien, gesnipperd
4	milde groene chilipeper
200 g	gehakt
2	teentjes knoflook, geperst
2 el	peterselie, gehakt
	zout, peper
	paprika
60 g	fetakaas, in dobbelsteentjes gesneden

Uiensoep

1. De kom invetten, gesneden ui, vleesbouillon en kruiden toevoegen. Afdekken en koken.
9-11 min. 900 W
2. Het brood roosteren, in blokjes snijden en over de soepkommen verdelen. De soep over het brood gieten en met kaas bestrooien.
3. Zet de kommen op het draaiplateau en grill.
6-7 min. Grill

Servies	Schaal met deksel (2 l inhoud) 4 soepkommen (200 ml)
10 g	boter of margarine
100 g	uien, in plakjes
800 ml	vleesbouillon
	zout, peper
2 sneetjes	brood
40 g	geraspte kaas

Champignons met rozemarijn

1. Verwijder de steeltjes van de champignons. Snij de steeltjes in kleine stukjes.
2. Vet de ondiepe schaal in. Voeg de uien, spekblokjes en champignonsteeltjes toe. Voeg naar smaak peper en rozemarijn toe, afdekken en koken.
3-5 min. 900 W
Laat afkoelen.
3. Verwarm de room en 100 ml wijn in de kom.
1-3 min. 900 W
4. Meng de resterende wijn met het bloem, roer dit mengsel door het hete vocht en kook het geheel. Een enkele keer tijdens het koken roeren.
ca. 1 min. 900 W
5. Vul de champignons met het spekmen-gsel en plaats het in de ondiepe schaal. Giet de saus over de champignons en kook het op het lage rooster.
6-8 min. Dual (630 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Servies	Schaal met deksel (1 liter inhoud) ondiepe ronde schaal met deksel (ca. 22 cm diameter)
8	grote champignons (ca. 225 g)
20 g	boter of margarine
50 g	ui, gesnipperd
50 g	bacon, in kleine dobbelsteentjes
	zwarte peper
	verse rozemarijn, fijngehakt
125 ml	droge witte wijn
125 ml	room
20 g	bloem

Zeetongfilet

1. De filets wassen en droog deppen. Graten verwijderen.
2. Snijd de citroen en de tomaten in dunne plakjes.
3. Vet de schaal in met boter. Leg de visfilets in de schotel en besprenkel met plantaardige olie.
4. Strooi peterselie over de vis, leg de plakjes tomaten erop en breng op smaak. Leg de plakjes citroen bovenop de tomaten en giet hier witte wijn over.
5. Leg kleine klontjes boter bovenop de citroen, dek af en kook.
11-13 min. 630 W
Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Servies	Ondiepe, ovale ovenscotel met magnetronfolie (ca. 26 cm lang)
400 g	tongfilet
1	citroen, heel
150 g	tomaten
10 g	boter
1 el	plantaardige olie
1 el	peterselie, gehakt
	zout met peper
4 el	witte wijn
20 g	boter of margarine

Visfilet met kaasaus

1. Was de vis, dep droog en besprenkel met citroensap. Met zout inwrijven.
2. Vet de schaal in. Voeg de in stukjes gesneden ui toe, dek af en kook.
1-2 min. 900 W
3. Strooi de bloem over de uien en de witte wijn en meng dit.
4. Gratinschaal invetten en de vis erin leggen. Saus over de vis gieten en met kaas bestrooien. Op het lage rek zetten en verwarmen.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Dual (450 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Servies	Schaal met deksel (1 liter inhoud) Lage ovale ovenschotel (ca. 25 cm lang)
800 g	visfilets
2 el	citroensap
	zout
10 g	boter of margarine
50 g	ui, gesnipperd
20 g	bloem
100 ml	witte wijn
1 tl	plantaardige olie om de schaal in te vetten
100 g	Emmentaler kaas, geraspt
2 el	gehakke, peterselie

Forel met amandelen

1. Forel wassen, afdrogen en met citroen-sap besprenkelen. Van binnen en van buiten zouten en 15 minuten laten staan.
2. De boter smelten.
1 min. 900 W
3. De forel afdrogen, met boter bestrijken en door de bloem rollen.
4. Ovenschaal invetten. Forel erin leggen en op het lage rek zetten. Na twee derde van de bereidingstijd de forel omkeren en de amandelsnippers erover strooien.
15-18 min. Dual (450 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Servies	Ondiepe ovale gratinschaal (ca. 32 cm lang)
4	forellen (200 g), schoongemaakt
	sap van 1 citroen
	zout
30 g	boter of margarine
50 g	bloem
10 g	boter of margarine om de schaal in te vetten
50 g	amandelsnippers

Kalfsvlees in roomsaus

1. Snij het kalfsvlees in reepjes.
2. Vet de schaal in met boter. Plaats de ui en het vlees toe in de schaal, dek af en kook. Roer een enkele keer tijdens het koken.
6-9 min. 900 W
3. Voeg de witte wijn, het jusblokje en de room toe, roer, dek af en laat verder koken. Roer af en toe.
3-5 min. 900 W
4. Na afloop van de kooktijd het mengsel omroeren en ca. 5 minuten laten nagaren. Met peterselie garneren.

Servies	Schaal met deksel (2 l inhoud)
600 g	kalfsfilet
10 g	boter of margarine
50 g	ui, gesnipperd
100 ml	witte wijn
	gekruid jusblokje voor ongeveer 1/2 liter jus
300 ml	room
1 el	peterselie, gehakt

Kalfskotelet met mozzarella

1. Was het kalfsvlees, droog het af en klof het plat.
2. Pureer de tomaten, voeg knoflook, olie, zout, pepers, kapertjes en oregano toe en giet het over het kalfsvlees. Afdekken en koken.
15-19 min. 630 W
Keer het vlees om.
3. Leg een paar plakjes Mozzarella op elk stuk vlees, voeg zout toe en kook het geheel onafgedekt op het hoge rooster.
9-12 min. Dual (630 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 5 minuten laten nagaren.

Servies	Ondiepe vierkante gratinschaal met deksel (ca. 25 cm lang)
150 g	Mozzarella kaas
500 g	tomaten uit blik, uitgelekt
4	kalfskoteletten (600 g)
20 ml	olijfolie
2	teentjes knoflook, fijnggehakt
20 g	kapertjes
	oregano
	zout, peper

Gevulde ham

1. Vermeng de spinazie met de kaas en kwark, en breng dit mengsel op smaak.
2. Leg op elk plakje gekookte ham een eetlepel van de vulling en rol het op. Steek de ham vast met een houten pen.
3. Maak een bechamelsaus: giet hiervoor het water en de room in een kom, dek deze af en verwarm.
2-4 min. 900 W
Meng de boter met de bloem om een roux te maken, voeg aan de vloeistof toe en roer met een garde tot een glad mengsel ontstaat. Dek af, kook tot de roux dik is.
1-2 min. 900 W
Roer en proef.
4. Giet de saus in de ingevette schaal, leg de gevulde hamrolletjes erin en kook het met de deksel erop.
10-12 min. Dual (630 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 5 minuten laten nagaren.

Servies	Schaal met deksel (2 l inhoud) Ovale ovenschotel (ca. 26 cm lang)
150 g	bladspinazie, fijnggehakt
150 g	kwark, 6 % vet
50 g	Emmentaler kaas, gemalen
	peper, paprika
8 plakken	gekookte ham (400 g)
125 ml	water
125 ml	room
20 g	bloem
20 g	boter of margarine
10 g	boter of margarine om de schaal in te vetten

Lasagne al forno

1. Snij de tomaten in kleine stukjes, meng met de ham, ui, knoflook, gehakt en tomatenpuree. Op smaak brengen, afdekken en koken.
5-8 min. 900 W
2. Meng de crème fraîche met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden, olie en specerijen.
3. Vet de schaal in en leg 1/3 van de lasagnebladen op de bodem. Leg de helft van het gehaktmengsel op de pasta en giet hier wat saus over. Herhaal dit en zorg dat de laatste laag de resterende pasta is. Giet de saus over de pasta en bestrooi met Parmezaanse kaas. Kook het gerecht met gesloten deksel.
13-17 min. 630 W
Na afloop van de kooktijd ca. 5 -10 minuten laten nagaren.

Servies	Schaal met deksel (2 l inhoud) Ondiepe, vierkante schaal met deksel (ca. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	tomaten uit blik
50 g	ham, fijngesneden
50 g	ui, gesnipperd
1	teentje knoflook, geperst
250 g	gehakt
2 el	tomatenpuree
	zout met peper
150 ml	crème fraîche
100 ml	melk
50 g	Parmezaanse kaas, geraspt
1 tl	gemengde kruiden, gehakt
1 tl	olijfolie
1 tl	plantaardige olie om de schaal in te vetten
125 g	groene lasagne
1 el	Parmezaanse kaas, geraspt

Courgette-pastaschotel

1. Meng de tomaten met de uien en kruid ze goed. Voeg de macaroni toe. Giet de tomatensaus over de macaroni en verdeel de courgetteschijfjes over de bovenkant.
2. Klop de zure room en de eieren en giet over de ovenschotel. Strooi de geraspte kaas daar overheen. Plaats op het lage rooster en laat koken.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Dual (630 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 5 -10 minuten laten nagaren.

Servies	Gratinschaal (ca. 26 cm lang)
80 g	macaroni, gekookt
400 g	tomaten in blokjes uit blik
150 g	uien, gesnipperd
	basilicum, tijm, zout, peper
1 el	olie om de schaal in te vetten
450 g	courgettes, in plakjes
150 g	zure room
2	eieren
100 g	Cheddar kaas, geraspt

Peren in chocoladesaus

1. Doe de suiker, vanillesuiker, perenlikeur en het water in de kom, roer, dek af en kook.
1-2 min. 900 W
2. Doe de peren in het sap, dek af en kook.
5-8 min. 900 W
Neem de peren uit het kookvocht en zet de peren in de koelkast.
3. Giet 50 ml van het kookvocht in de kleinere kom. Voeg de chocolade en crème fraîche toe, dek af en kook.
2-3 min. 900 W
4. Roer de saus goed door, giet het over de peren en serveer.

Servies	Schaal met deksel (2 l inhoud) Schaal met deksel (1 l inhoud)
4	hele peren, geschild (600 g)
60 g	suiker
10 g	zakje vanillesuiker
1 el	perenlikeur
150 ml	water
130 g	pure chocolade, fijnggehakt
100 g	crème fraîche

Griesmeelpudding met frambozensaus

1. Doe de melk, suiker en amandelen in de kom, dek af en kook.
3-5 min. 900 W
2. Voeg de griesmeel toe, roer, dek af en kook.
10-12 min. 270 W
3. Meng de eidooier met het water in een kopje en schep door het hete mengsel. Klop het eiwit stijf en schep dit door het mengsel. Giet het puddingmengsel in ramekins of kleine bakjes.
4. Voor de saus: was de frambozen, droog ze voorzichtig en doe ze in een kom met water en suiker. Dek af en warm op.
2-3 min. 900 W
5. Pureer de frambozen en dien het bij de griesmeelpudding op.

Servies	Schaal met deksel (inhoud 2 l) 4 ramekin bakjes
500 ml	melk
40 g	suiker
15 g	gehakte amandelen
50 g	griesmeel
1	eidooier
1 el	water
1	eiwit
250 g	frambozen
50 ml	water
40 g	suiker

Kwarktaart

1. Meng in een kom de bloem, cacao, suiker en het bakpoeder.
2. Voeg de eieren en boter toe en meng het in een keukenmachine.
3. Vet de vorm in. Rol het deeg uit en breng het deeg in de vorm aan. Breng 2 cm deeg over de rand van de vorm aan om zo een rand te vormen. Bak het gebak.
6-8 min. 630 W
4. Klop de boter met de suiker tot het geheel zacht en romig is. Roer de eieren er langzaam door. Voeg ten slotte de kwark en de vanillepudding-poedermix toe.
5. Verdeel de vulling over de bodem van de kaascake en bak.
15-19 min. 630 W

Servies	Springvorm (ca. 26 cm diameter)
	Bodem:
300 g	bloem
1 tl	cacao
10 g	bakpoeder
150 g	suiker
1	ei
10 g	boter of margarine om de vorm in te vetten
	Vulling:
150 g	boter of margarine
100 g	suiker
10 g	zakje vanillesuiker
3	eieren
400 g	kwark, 20% vet
40 g	pakje vanillepuddingpoede

REINIGING & ONDERHOUD

i **WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOONMAAKMIDDELEN DIE NATRIUMHYDROXIDE BEVATTEN OF SCHUURSPONSJES. DIT GELDT VOOR ALLE DELEN VAN UW MAGNETRON. REINIG DE MAGNETRONOVEN REGELMATIG EN VERWIJDER ALLE VOEDSELRESTEN.** Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Ommanteling

De buitenkant van het apparaat met een mild sopje schoonmaken. Goed met een droge doek afnemen en met een handdoek nadrogen.

Bedieningspaneel

Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren. Het paneel voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Nooit te veel water en geen chemische of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, omdat het bedieningspaneel daardoor kan worden beschadigd.

Ovenruimte

1. Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider.
2. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.
3. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte.
4. Verwarm de oven regelmatig door de grill in te schakelen.

Draaiplateau & draaimechanisme

Verwijder eerst het draaiplateau en het draaimechanisme uit de ovenruimte. Draaiplateau en mechanisme met een mild sopje schoonmaken en met een zachte doek afdrogen. Beide delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Apparaatdeur

De deur, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen aangezien hierdoor krassen op het oppervlak kunnen ontstaan waardoor de ruit kan breken.

Rekken

De rekken met een mild sopje schoonmaken en afdrogen. U kunt de rekken ook in de afwasautomaat schoonmaken.

Aanwijzing: Gebruik geen stoomreiniger.

VERMINDERD VERMOGENSNIVEAU

Aanwijzing:

Als u de levensmiddelen langer dan de standaardtijd met steeds één en dezelfde methode verwarmt, wordt het vermogen van het apparaat automatisch verlaagd om oververhitting te voorkomen. (Het magnetronvermogen wordt verlaagd of het grillelement gaat uit en aan.) Na een pauze van 90 seconden kan weer het volle vermogen worden ingesteld.

kookmethode	standaardtijd	verlaagd vermogen
Magnetron (900 W)	20 minuten	Magnetron - 630 W
Grill	20 minuten	Grill - 50 %
Magnetron + grill	Grill - 20 minuten	Grill - 50 %

WAT TE DOEN ALS . . .

Symptoom	Mogelijke oorzaken / oplossingen
De magnetron niet goed functioneert?	• De zekering in de huisinstallatie in orde is. • De stroom misschien uitgevallen is. • Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.
De magnetron niet werkt?	• De deur goed gesloten is. • De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn. • Toets START/QUICK is ingedrukt.
Het draaiplateau niet draait?	• Het draaimechanisme goed op de aandrijving zit. • Het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt. • Levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren. • Zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.
De magnetron niet uitschakelt?	• Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. • Neem contact op met onze service-afdeling.
De ovenverlichting uitvalt?	• Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden.
De levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	• Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of • Als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of • Een hoger vermogen instellen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan	230 V, 50 Hz één fase
Zekering	min. 16 A
Opgenomen vermogen:	magnetron 1,37 kW grill 1,00 kW magnetron + grill 2,35 kW
Nuttige vermogen:	magnetron 900 W (IEC 60705) grill 1000 W
Microgolvenfrequentie	2450 MHz * (Groep 2 / Klasse B)
Buitenafmetingen:	MCD2664E breedte x hoogte x diepte: 594 x 459 x 404 mm
Afmetingen ovenruimte	breedte x hoogte x diepte: 342 x 207 x 368 mm **
Inhoud ovenruimte	26 liter **
Draaiplateau	ø 325 mm, glass
Gewicht	ca. 19,5 kg
Ovenlamp	25 W/240 - 250 V

* Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011. Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd. Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen. Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte. De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.



Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 2004/108/EC, 2006/95/EC en 2005/32/EC.
 IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE
 ALLEN TIJDE ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.

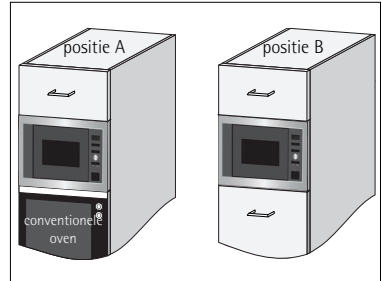


INSTALLATIE-AANWIJZING

De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:

positie	nismaat		
	B	D	H
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Afmetingen in (mm)



Installeren van het apparaat

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Schuif het apparaat langzaam en zonder geweld in de inbouwkast, tot de voorste lijst van het apparaat een naadloze afsluiting vormt met de voorste opening van de kast.
3. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 4 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).

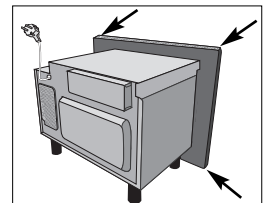


Bevestigingsoptie 1:

Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven in deze positie. De bevestigingspunten bevinden zich in de hoeken boven en onder.

Bevestigingsoptie 2:

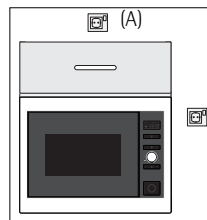
Zie de sjabloon die bij deze oven is ingesloten.



AANWIJZING: Installeer de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

Aansluiting op het stroomnet

- Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.
- Plaats het stopcontact niet achter de kast.
- De best plek is boven de kast (A).
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 16 A zekeren.
- **Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.**
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.



Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING:

DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN

Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt opgevolgd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.

Als de stekker die zich aan het apparaat bevindt niet in uw stopcontact past, neem dan contact op met onze service-afdeling.

MILIEUINFORMATIE

Milieuvriendelijke afvalverwerking van verpakking en oude apparaten



Vpakking

Onze magnetrons moeten worden vervoerd en hebben daarom een effectieve beschermende verpakking nodig. Daarbij beperken wij ons tot het absoluut noodzakelijke.



Delen van de verpakking (bijv. folie, styropor) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.

Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.



Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Het karton is van oud papier gemaakt, het hout is onbehandeld. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen:

>PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking

>PS< voor geschuimd, cfk-vrij polystyreen, bijv. de hoekbeschermers

>PP< voor polypropyleen, bijv. de verpakkingsbanden

Door hergebruik van de verpakking hoeven minder grondstoffen te worden gebruikt en wordt de hoeveelheid afval kleiner.

Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.



Oude apparaten

Oude apparaten moeten vóór het weggooien onbruikbaar worden gemaakt: stekker uit het stopcontact trekken en aansluitsnoer afsnijden.

Als u uw oude apparaat afdankt, lever het dan in bij uw vakhandelaar of informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.



Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Service

In het hoofdstuk "Wat te doen als ... zijn enkele storingen beschreven die u zelf kunt opheffen. Lees in geval van storing eerst dit hoofdstuk. Als u daar geen aanwijzingen vindt, neemt u contact op met onze service-afdeling.

Bereid het gesprek altijd goed voor. Zo vergemakkelijkt u de diagnose en de beslissing of bezoek van een servicetechnicus nodig is.

Noteer modelnummer en serienummer. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

model

S-nr.

Geef onze service-afdeling ook het volgende op:

- Hoe doet de storing zich voor?
- Onder welke omstandigheden treedt de storing op?

Wanneer ontstaan er voor u ook tijdens de garantietermijn kosten?

- als u de storing m.b.v. de storingstabel (zie hoofdstuk "Wat te doen als...") zelf had kunnen opheffen,
- als onze service-technicus u verschillende malen moet bezoeken, omdat hij voor zijn bezoek niet alle belangrijke informatie heeft gekregen en nu bijv. onderdelen moet halen. Dit kunt u voorkomen als u uw telefoongesprek goed voorbereidt zoals boven beschreven.

Adres service-afdeling

AEG fabrieksservice
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn

tel. (0172) 468 300
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)

Consumentenbelangen

tel. (0172) 468 172
(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

www.aeg.nl

Garantievoorwaarden NEDERLAND

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet. Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defecte optred. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
 - c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
 - d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantietermijn de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht. Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
Vennootschap 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

telefoon: (0172) 468 300

Garantievoorwaarden NEDERLAND

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2 a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorzien omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.

In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht,

tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

Waarborgvoorwaarden BELGIË

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
 - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
 - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstrekte gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteeuw, 719
1502 LEMBEEK
Tel. 02.363.0444

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en ulastelig funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

TILBEHØR OG FORBRUGSVARER

I AEG's webbutik kan du finde alt, hvad du har brug for, til at holde alle dine AEG-apparater flotte og perfekt fungerende. Sammen med et stort udvalg af tilbehør, der er designet og udviklet til de høje kvalitetsstandarder, du ville forvente – fra specialkøgegrej og bestikkurve til flaskeholdere og fine vaskeposer ...

Besøg webbutikken på
www.aeg-electrolux.com/shop



INDHOLDSFORTEGNELSE

121	Vigtige sikkerhedsoplysninger
125	Oversigt over apparatet
126	Før ibrugtagning
128	Mikrobølger tilberedning vejledning
130	Betjening af mikrobølgeovnen
137	Tilberedningstabeller
143	Opskrifter
149	Vedligeholdelse & rengøring
150	Hvad skal jeg gøre, hvis ...
150	Specifikationer
151	Installering
153	Miljøoplysninger
154	Kundeservice



Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed og betjening af ovnen er markeret med dette symbol og/eller nævner ord såsom "Advarsel" eller "Udvis forsigtighed". Sørg for at følge instruktionerne meget nøje.



Symbolet er tegn på, at der kommer yderligere oplysninger vedrørende brug af ovnen.



Kløveret indikerer tips vedrørende energibesparelse og gode råd om miljøvenlig brug af ovnen.

I tilfælde af funktionssvigt skal du følge instruktionerne under afsnittet "Hvad skal jeg gøre, hvis...".



VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER: LÆS DETTE GRUNDIGT, OG GEM DET TIL FREMTIDIG BRUG

Sådan undgår du brand

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, mens den er i brug. Et for højt effektniveau eller for lang tilberedningstid kan overopvarme maden og resultere i brand.

Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Strømforsyningen (vekselstrøm) skal være 230 V, 50 Hz, med en sikring på minimum 16 A eller en afbryder på minimum 16 A.

Det anbefales at benytte et separat kredsløb, som kun bruges til denne ovn.

Du må ikke opbevare eller bruge ovnen udendørs.

Hvis opvarmet mad begynder at ryge, må du **IKKE ÅBNE DØREN**. Sluk for ovnen, og vent, indtil maden er holdt med at ryge. Åbning af døren mens maden ryger, kan medføre brand.

Du må kun bruge beholdere og kogegej, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn.

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, når du bruger engangsplastik, papir eller andre letantændelige beholdere.

Du skal rengøre låget over bølgelederen, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel efter brug. Disse enheder skal være tørre og fedtfri. Fedtophobninger kan blive overophedet og kan begynde at ryge eller blive antændt.

Anbring ikke brændbare materialer nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger. Undgå at blokere ventilationsåbningerne.

Fjern alle forstærkninger af metallisk art, metalgenstande osv. fra fødevarer og fødevareremballage.

Buedannelse på metalliske overflader kan forårsage brand.

Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning.

Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt.

Du må kun bruge specielle beholdere egnet til mikrobølgeovnen til at poppe popcorn i.

Du må ikke opbevare fødevarer eller andre genstande inde i ovnen.

Kontroller indstillingerne, efter du har startet ovnen for at sikre dig, at ovnen arbejder på det rigtige program. Se de tilsvarende bemærkninger i brugervejledningen.

Sådan undgår du personskade



Advarsel!

Du må ikke bruge ovnen, hvis den er beskadiget eller har funktionssvigt. Du skal kontrollere følgende før brug:

- Kontroller, at døren er ordentligt lukket og ikke er dårligt justeret eller sidder skævt.
- Kontroller, at hængslerne og dørlåsen ikke er gået i stykker eller er løse.
- Kontroller, at dørpakningen og lukkefladen ikke er beskadiget.
- Kontroller, at der ikke er nogen buler eller hak inden i ovnrummet eller på døren.
- Kontroller, at strømforsyningsledningen og stikket ikke er beskadiget.

Du må aldrig selv foretage justeringer, reparere eller ændre på ovnen. Det er farligt for alle andre end en kompetent person at foretage service eller reparation, som betyder afmontering af en plade, der beskytter mod mikrobølgeenergi.

Du må ikke bruge ovnen med døren stående åben eller på nogen måde ændre på dørens sikkerhedslåse.

Du må ikke bruge ovnen, hvis der er en genstand mellem dørpakningerne og lukkefladen.

Lad ikke fedt eller snavs ophobe sig på dørpakningerne og tilstødende dele. Følg vejledningerne for "Vedligeholdelse & Rengøring". Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladen blive ødelagt, hvilket kan reducere apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.

Personer med PACEMAKERE skal forespørge om forsigtighedsforanstaltningerne vedrørende mikrobølgeovne hos deres læge eller pacemakerens producent.

Sådan undgår du elektrisk stød

Du må under ingen omstændigheder fjerne det udvendige kabinet.

Du må aldrig spille væske ind i eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis du har spildt væske, skal du straks slukke for ovnen, trække stikket ud og ringe til en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S. Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

Du må ikke føre strømforsyningsledningen hen over en varm eller skarp overflade såsom området omkring varmluftshullet øverst på ovnens bagside.

Du må ikke forsøge selv at udskifte ovenlyset eller lade nogen anden end en autoriseret servicemedarbejder gøre det.

Hvis ovenlyset ikke fungerer, skal du kontakte din forhandler eller en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S.

Hvis mikrobølgeovnens strømforsyningsledning beskadiges, skal den erstattes af en speciel ledning.

Denne udskiftning skal foretages af en autoriseret servicemedarbejder.

Sådan undgår du risiko for eksplosion og pludselig kogning



Advarsel!

Væske og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er risiko for, at de eksploderer.

Brug aldrig lukkede beholdere. Fjern forsegling og låg før brug. Forseglede beholdere kan eksplodere på grund af et opbygget tryk, selv efter at ovnen er slukket.

Pas på, når du opvarmer drikkevarer i mikrobølgeovnen. Brug en beholder med en bred åbning, så boblerne slipper ud.

Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan resultere i forsinket kraftig kogning, og det er derfor vigtigt at være forsigtig, når du håndterer beholderen.

Sådan undgår du pludselig kraftig kogning og skoldning:

1. Rør i væsken før opvarmning/genopvarmning.
2. Vi anbefaler, at du sætter en røreske af glas eller lignende redskab i væsken under genopvarmningen.
3. Lad væsker stå mindst 20 sekunder i ovnen efter afsluttet tilberedning for at forhindre stænk fra den kogende væske.

Du må ikke koge æg med skal på, og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da der er risiko for, at de kan eksplodere selv efter endt kogning. For at koge eller genopvarme æg, som ikke er lavet til rørræg eller er lavet til en blanding, skal du prikke hul på æggeblommerne for at undgå, at æggene eksploderer. Du skal pille skallen af æggene og skære hårdkogte æg i skiver, før du genopvarmer dem i mikrobølgeovnen.

Du skal prikke hul i skindet/skrællen på fødevarer såsom kartofler, pølser og frugt før tilberedning for at undgå, at de eksploderer.

Sådan undgår du brandsår

Du skal bruge grydelapper eller grillhandsker, når du tager maden ud af ovnen for at undgå at blive brændt. Når du åbner beholdere, popcornposer, kogeposer osv., skal du holde disse væk fra ansigtet og hænderne, således at dampen kan slippe ud, og du undgår at blive forbrændt.

For at undgå forbrændinger skal du altid teste madens temperatur og røre i maden, inden du serverer den. Du skal også være særligt opmærksom på temperaturen på føde- og drikkevarer til spædbørn, børn og ældre.

Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af føde- eller drikkevarernes temperatur. Du skal altid teste madens temperatur.

Hold altid god afstand til ovnen, når du åbner ovndøren, så du undgår at blive forbrændt af damp og varme, der siver ud fra ovnen.

Efter opvarmning skal du skære fyldte, tilberedte fødevarer i skiver, så dampen kan sive ud, og du derved kan undgå forbrændinger.

Hold børn væk fra døren og tilgængelige komponenter, der kan blive varme, når grillen er i brug. Børn bør holdes borte for at forhindre, at de brænder sig.

Rør ikke ved ovndøren, det udvendige kabinet, ovnrummet, ventilationsåbningerne, tilbehøret og skålene/fadene under brug af GRILL, KOMBINATIONSGRILL, AUTOMATISK TILBEREDNING da delene bliver varme. Før rengøring skal du sikre dig, at delene ikke er varme.

Sådan undgår du, at børn anvender ovnen forkert



Advarsel:

Du må kun lade børn bruge ovnen under tilsyn, når de har fået fyldestgørende instruktioner, således at de er i stand til at bruge ovnen på en sikker måde og forstår risikoen ved forkert brug.

Denne enhed er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de har modtaget vejledning om brug af enheden af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Der bør føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med enheden.

Du må ikke lægge din vægt over på ovndøren. Undgå at lege med ovnen eller bruge den som legetøj.

Børn skal kende alle vigtige sikkerhedsregler: de skal bruge grillhandsker og være forsigtige, når de fjerner forseglinger på fødevarer.

Børn skal være særligt opmærksomme på indpakninger (f.eks. selvopvarmende materialer), der er beregnet til at gøre maden sprød, da de kan være ekstra varme.

Andre advarsler



Du må aldrig på nogen måde ændre på ovnen. Ovnen er kun egnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet og må kun bruges til madlavning. Den er ikke egnet til erhvervsmæssig brug eller brug i laboratorier.

Sådan opnår du problemfri brug af ovnen og undgår skade

Brug aldrig ovnen, hvis den er tom, undtagen hvis det anbefales i brugervejledningen, da det kan beskadige ovnen. Se punkt 2 i afsnittet Bemærk på side 133.

Når du bruger en bruningsstallerken eller et selvopvarmende materiale, skal du altid placere en varmeresistent ikke-leder såsom en porcelænstallerken under denne for at forhindre skade på drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel på grund af varmepåvirkningen. Den forvarmningstid, der er angivet i opskriften, må ikke overskrides.

Du må ikke bruge kogegrej af metal, som tilbagekaster mikrobølgerne og derved kan forårsage elektrisk buedannelse. Brug ikke dåser i ovnen.

Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Ovnen må ikke bruges uden drejetallerken.

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

- (a) Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.
- (b) Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.
- (c) Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.

Placer ikke nogen genstand på det ydre kabinet, mens ovnen er i brug.

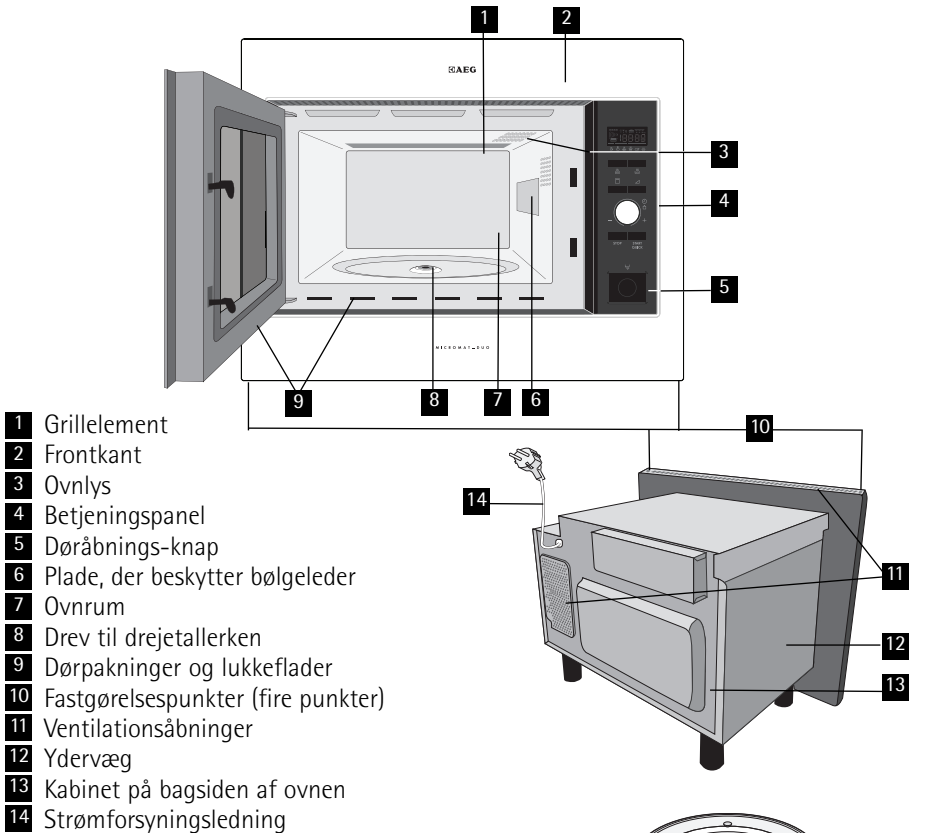
Brug ikke plastikbeholdere beregnet til mikrobølgeovn, hvis ovnen stadig er varm efter brug af GRILL, KOMBINATIONSGRILL og AUTOMATISK TILBEREDNING da de kan smelte. Plastikbeholdere må ikke bruges til de ovenstående indstillinger, medmindre producenten siger, at de er egnede.

BEMÆRK:

Hvis du er i tvivl om, hvordan ovnen tilsluttes, skal du kontakte en autoriseret og faguddannet elektriker. Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskaade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges. Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

OVERSIGHT OVER APPARATET

Mikrobølgeovn & tilbehør

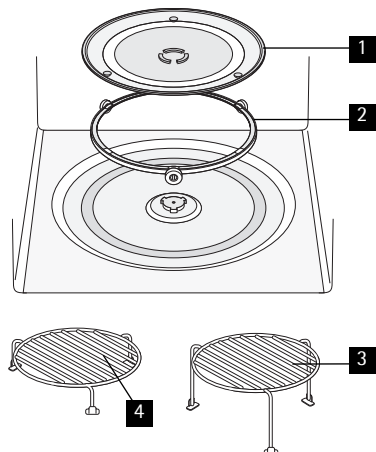


Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 1 Drejetallerken
- 2 Sokkel til drejetallerken
- 3 Høj rist
- 4 Lav rist
- 5 4 skruer (ikke vist)

Placer soklen til drejetallerkenen i pakningen på ovnrummets bund, og placer herefter drejetallerkenen på soklen. For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du tager dem ud af ovnen.

BEMÆRK: Når du bestiller tilbehør, skal du nævne navnet på reservedelen og modelnavnet til din forhandler eller en autoriseret AEG servicemedarbejder.



Betjeningspanel

1 Digitalt display indikatorer



Grill



Plus/Minus



Mikrobølger

Automatisk optøning
brød

Kombinationsgrill



Automatisk optøning



Uret



Vægt



Madlavnings stadier

2 AUTOMATISK TILBEREDNING indikatorer

3 AUTOMATISK TILBEREDNING knap

4 AUTOMATISK OPTØNING knap

5 EFFEKT knap

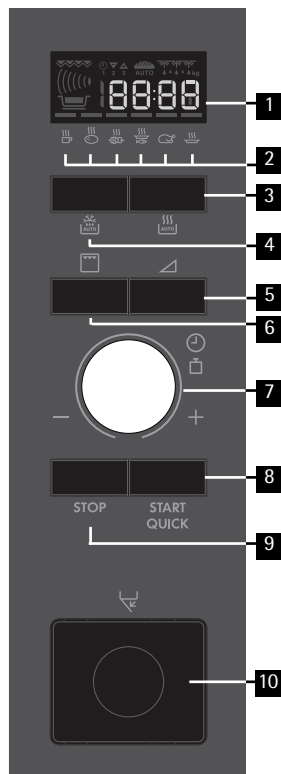
6 GRILL knap

7 TIMER/VÆGT-drejeknap

8 START/QUICK-knap

9 STOP-knap

10 DØRÅBNINGS-knap



FØR IBRUGTAGNING

Indstilling af uret

Ovnens har et 12 og 24-timers ur.

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 11:30 (12-timers ur).

1. Tilslut ovnen.

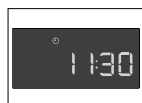
2. Displayet vil være:  .

3. Drejes TIMER/VÆGT-knappen for at indstille timeangivelsen.

4. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at indstille minutterne.

5. Tryk på knappen START/QUICK.

6. Kontroller displayet:



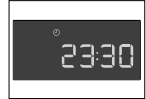
Bemærk:

1. Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.

2. Hvis du trykker på knappen stop, indstilles tiden automatisk til  .

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 23:30 (24-timers ur).

1. Tilslut ovnen.
2. Displayet vil være: .
3. Tryk på knappen START/QUICK. Displayet vil være: .
4. Drejes TIMER/VÆGT-knappen for at indstille timeangivelsen.
5. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at indstille minutterne.
6. Tryk på knappen START/QUICK.
7. Kontroller displayet:



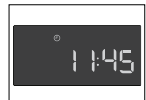
Bemærk:

1. Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.
2. Hvis du trykker på knappen stop, indstilles tiden automatisk til .

Justering af tiden når uret er sat

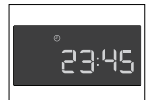
Eksempel: Sådan indstiller du uret til 11:45 (12-timers ur).

1. Åbn lågen.
2. Tryk på START/QUICK-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper. Drej TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.
3. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere minutterne.
4. Tryk på knappen START/QUICK.
5. Kontroller displayet:



Eksempel: Sådan indstiller du uret til 23:45 (24-timers ur).

1. Åbn lågen.
2. Tryk på START/QUICK-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper. Drej TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.
3. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere minutterne.
4. Tryk på knappen START/QUICK.
5. Kontroller displayet:



Eksempel: Sådan ændres uret fra 12 t til 24 t eller 24 t til 12 t.

1. Åbn lågen. Tryk på START/QUICK-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.

Brug af STOP-knappen

Brug STOP-knappen til at:

1. Slette en fejl i programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedning.
3. Annullere et program under tilberedningen. Tryk i så fald to gange.

Børnelås

Ovnen har en sikkerhedsfunktion, som forhindrer, at et barn kan starte ovnen ved et uheld. Når låsen er aktiveret, vil ingen dele af mikrobølgeovnen fungere, før låsefunktionen er annulleret.

Eksempel: Aktivering af børnelåsen.

1. Tryk og hold STOP-knappen nede i 5 sekunder.



Ovnen bipper, og 'LOC' vises på displayet:



Bemærk:

- Børnelåsen annulleres ved at holde stopknappen inde i 5 sekunder. Ovnen bipper to gange, hvorefter klokkeslættet vises.
- Børnelåsen kan ikke aktiveres, hvis uret ikke er indstillet.

MIKROBØLGER TILBEREDNING VEJLEDNING

Mikrobølger tilberedning

For at koge/optø mad i en mikrobølgeovn skal mikrobølgeenergien kunne gå igennem beholderen og trænge ind i maden.

Det er derfor vigtigt at vælge egnet kogegrej.

Runde/ovale fade er bedre end firkantede/rektangulære, da maden i hjørnerne har en tendens til at blive tilberedt for meget.

Det er vigtigt at vende, omarrangere eller røre i maden for at sikre jævn opvarmning.

Det er nødvendigt, at maden hviler, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt igennem maden.

Madkarakteristika	
Sammensætning	Mad med højt fedt- eller sukkerindhold (f.eks. frugtkager) behøver mindre tilberedningstid. Pas på, da overopvarmning kan medføre brand.
Kompakthed	Madens kompakthed påvirker den nødvendige tilberedningstid. Lette porøse madvarer, f.eks. kager og brød, tilberedes hurtigere end tunge, kompakte madvarer, f.eks. stege og gryderetter.
Mængde	Tilberedningstiden afhænger af mængden af mad, der anbringes i ovnen. Det tager f.eks. længere tid at tilberede 4 kartofler end 2.
Størrelse	Små stykker tilberedes hurtigere end større, da mikrobølgerne kan trænge igennem fra alle sider til midten. Det er bedst, at alle stykker er af samme størrelse, for at de kan blive tilberedt jævnt.
Form	Hvis madvarerne er af uensartet form, f.eks. kyllingebryster eller kyllingelår, tager de tykkere dele længere tid at tilberede. Mad i runde forme tilberedes mere jævnt end mad i firkantede forme.
Temperatur	Madens begyndelsestemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Det tager længere tid at tilberede mad, som lige er taget ud af køleskabet, end mad der har stuetemperatur. Skær i madvarer med fyld, f.eks. doughnuts med syltetøjsfyld, så varmen eller dampen kan slippe ud.

Tilberedningsmetoder	
Placering	De tykkeste dele af maden skal placeres mod yderkanten af fadet, f.eks. kyllingelår.
Tildækning	Brug prikket plastfolie, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, eller et egnet låg.
Prikning	Madvarer med skræl, skind eller hinde skal prikkes flere steder inden tilberedning eller opvarmning, da dampen kan hobe sig op og få maden til at sprænge, f.eks. kartofler, fisk, kylling, pølser. Vigtigt: Æg må ikke tilberedes i mikrobølgeovn, da de kan sprænge, selv efter tilberedningen er slut, f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte æg.
Omrøring, vending og omplacering	For jævn tilberedning er det vigtigt at omrøre, vende og omplacere maden under tilberedning. Maden skal altid røres og omplaceres fra yderkanten og ind mod midten.
Hviletid	Det er nødvendigt, at maden får lov til at hvile, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt i maden.
Beskyttelse	Ved optøning kan nogle områder af maden blive varme. Varme områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, f.eks. lår og vinger på en kylling.

Kogegrej, der tåler mikroovn

Kogegrej	Mikrobølge-sikker	Bemærkninger
Alufolie/ foliebeholdere	✓ / ✗	Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte mad, så de ikke tilberedes for meget. Hold folien mindst 2 cm fra ovnens vægge, da der ellers dannes lysbuer. Det frarådes at anvende foliebeholdere, medmindre fabrikanten angiver, at de er egnede. Følg brugsanvisningen nøje.
Bruningsfade	✓	Følg altid producentens vejledning. Overskrid ikke den angivne tilberedningstid. Pas meget på, da disse fade kan blive meget varme.
Porcelæn og keramik	✓ / ✗	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj, fajance o.lign. er som regel velegnede, medmindre de har metaldekoration.
Ildfast glas, f.eks. Pyrex®	✓	Der skal udvises forsigtighed, hvis der anvendes fine glasartikler, da de kan gå i stykker eller revne, hvis de opvarmes for hurtigt.
Metal	✗	Det frarådes at anvende kogegrej af metal i mikrobølgeovn, da der kan dannes lysbuer, som kan medføre brand.
Plast/polystyren, f.eks. fast food -beholdere	✓	Der skal udvises forsigtighed, da visse beholdere kan smelte, blive skæve eller misfarvede ved høje temperaturer.
Plastfolie	✓	Må ikke berøre maden og skal prikkes, så dampen kan slippe ud.
Fryse-/stegeposer	✓	Skal prikkes, så dampen kan slippe ud. Sørg for at poserne egner sig til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke plast- eller metalclips, da de kan smelte eller der kan gå ild i dem på grund af lysbuedannelse.
Papirtallerkener, papkrus og - samt køkkenrulle	✓	Må kun anvendes til opvarmning eller til at absorbere fugt. Der skal udvises forsigtighed, da overophedning kan forårsage brand.
Beholdere af strå og træ	✓	Hold altid øje med ovnen, når disse materialer anvendes, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og avisapir	✗	Kan indeholde små stykker metal, som kan forårsage lysbuedannelse og medføre brand.

BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN

Mikrobølger tilberedning

Ovnen kan programmeres til maksimum 90 minutters tilberedningstid. Inputenheden for tilberedningstiden varierer fra 15 sekunder til fem minutter. Som vist i oversigten afhænger det af den samlede tilberedningstid.

Tilberedningstid	Øgningsenhed
0-5 minutter	15 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minut
30-90 minutter	5 minutter

Manuel optøning

Til manuel optøning (uden brug af den automatiske optøningsfunktion) benyttes 270 W. Optøningssymbolet vises på displayet, når dette effektniveau vælges.

Mikrobølgeeffekt

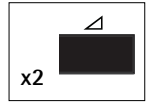
Ovnen har 6 effekt niveauer:

Effektindstilling	Anvendelsesforslag
900 W / HØJ	Bruges til hurtig tilberedning eller genopvarmning, f.eks. suppe, gryderetter, dåsemad, varme drikke, grønsager, fisk osv.
630 W	Bruges til længerevarende tilberedning af mere kompakte madvarer som f.eks. steg, forloren hare og tallerkenretter samt til mere søde retter som f.eks. ostesauce og sukkerbrøds-kage. Ved denne lave temperatur koger saucen ikke over, og maden bliver jævnt tilberedt uden at få for meget i de yderste lag.
450 W	Bruges til kompakte madvarer, som kræver lang tilberedningstid, når de tilberedes i en almindelig ovn. Disse er f.eks. oksekødsretter, hvor det tilrådes at bruge denne indstilling for at sikre, at kødet bliver mørt.
270 W / OPTØNING	Bruges til optøning. Vælg denne indstilling for at sikre, at maden optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til tilberedning ved svag varme af ris, pasta og æggecreme.
90 W	Til forsigtig optøning, f.eks. cremekage eller wienerbrød.
0 W	Hvile/minutur.

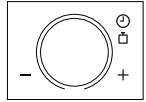
W = WATT

Eksempel: Lad os f.eks. antage, at du ønsker at varme suppe i 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W.

1. Tryk på EFFEKT knap to gange.



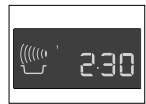
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 2:30 displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:



Bemærk:

Hvis der ikke angives nogen effekt, vælges 900 W automatisk.

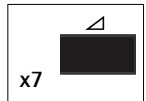
Bemærk:

- Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, stopper tilberedningstiden, der vises i det digitale display, automatisk. Tilberedningstiden begynder igen at tælle nedad, når døren lukkes, og der trykkes på START/QUICK.
- Hvis du ønsker at kende effektniveauet under tilberedningstiden, skal du trykke på knappen EFFEKT.
- Du kan forøge eller reducere tilberedningstiden under tilberedning ved at dreje på TIMER/VÆGT-knappen.
- Du kan ændre effektniveauet under tilberedning ved at trykke på effektknappen.
- Et program annulleres under tilberedning ved at trykke to gange på STOP-knappen.

Minutur

Eksempel: Indstilling af minuturet til 7 minutter.

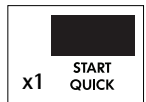
1. Tryk på knappen EFFEKT 7 gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 7:00 displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:



Bemærk:

- Tryk på STOP-knappen for at standse minuturet midlertidigt. Minuturet startes igen ved at trykke på START/QUICK og annulleres ved at trykke på STOP igen.

Tilsæt 30 sekunder

Knappen START/QUICK kan bruges til følgende to funktioner:

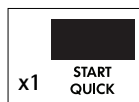
1. Direkte start

Du kan starte ovnen ved en effekt på 900 W i 30 sekunder ved at trykke på START/QUICK.



2. Forlængelse af tilberedningstiden

Du kan forlænge tilberedningstiden under manuel tilberedning med 30 sekunder ad gangen, hvis der trykkes på knappen, mens ovnen er i gang.



Bemærk:

- Du kan endvidere benytte +30 sekunder i grill-funktionen.
- Du kan ikke benytte denne funktion under AUTOMATISK TILBEREDNING eller AUTOMATISK OPTØNING.

Plus & minus

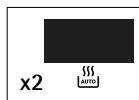
Funktionen PLUS  og MINUS  giver mulighed for at forøge eller reducere tilberedningstiden, når du benytter de automatiske programmer.

Hvis du foretrækker kogte kartofler, som er kogt, men stadig faste, skal du benytte MINUS .

Hvis du foretrækker blødere kogte kartofler, skal du benytte PLUS .

Eksempel: Tilberedning af 0,3 kg kartofler, kogt bløde.

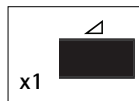
1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK TILBEREDNING knap to gange.



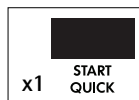
2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.3 displayet.



3. Tryk på effektknappen én gang for at vælge PLUS  -justeringen.



4. Tryk på knappen START/QUICK.



5. Kontroller displayet:



Bemærk:

Annuller PLUS/MINUS ved at trykke på effektniveaunknappen tre gange.

Hvis du vælger PLUS, viser displayet .

Hvis du vælger MINUS, viser displayet .

Tilberedning med grill & kombinationsgrill

Denne mikrobølgeovn har to GRILL-funktioner:

1. Grill.
2. Kombinationsgrill (Grill med mikrobølgeovn).

BEMÆRK:

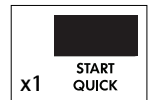
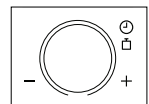
1. Det anbefales at bruge den høje eller lave rist til grillstegning.
2. Første gang, du bruger grillen, vil du muligvis registrere røg eller en brændt lugt. Dette er helt normalt og betyder ikke, at ovnen er i uorden. Du kan undgå dette problem ved at sætte ovnen til at køre i 20 minutter uden mad, før du bruger den til mad.

Tilberedning med grill

Denne funktion kan bruges til at grille/brune mad.

Eksempel: Ristning af brød i 4 minutter.

1. Tryk på GRILL knap engange.
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 4:00 displayet.
3. Tryk på knappen START/QUICK.
4. Kontroller displayet:



Tilberedning med kombinationsgrill

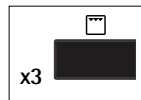
Denne funktion bruger en kombination af grill og mikrobølgeovn (90 W til 630 W).

Mikrobølgeovnens effekt er forindstillet til 270 W.

Knap	Magt indstilling
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Eksempel: Tilberedning af kebab i 7 minutter med KOMBINATIONSGRILL (450 W).

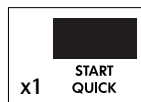
1. Tryk på GRILL knap 3 gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 7:00 displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:



Flere tilberedningsfaser

Der kan programmeres op til tre forskellige faser med en kombination af MIKROBØLGEOVN, GRILL eller KOMBINATIONSGRILL.

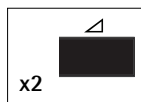
Eksempel: Tilberedning:

2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W (trin 1)

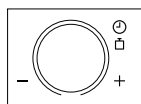
5 minutters grill (trin 2)

Trin 1

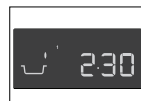
1. Tryk på effektniveaunknappen to gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 2:30 displayet.

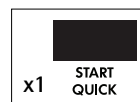
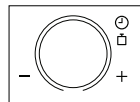
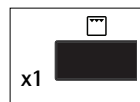


3. Kontroller displayet:



Trin 2

1. Tryk på GRILL knap engange.
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 5:00 displayet.
3. Tryk på knappen START/QUICK.
4. Kontroller displayet:



Ovnen begynder at køre i 2 minutter og 30 sekunder ved 630 W og derefter i 5 minutter kun på grill.

Automatisk tilberedning & automatisk optøning betjening

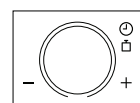
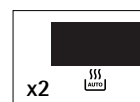
Automatisk tilberedning & automatisk optøning beregner automatisk den korrekte tilberedningsmåde og tilberedningstid. Du kan vælge fra 6 menuer for AUTOMATISK TILBEREDNING og 2 menuer for AUTOMATISK OPTØNING.

Automatisk tilberedning

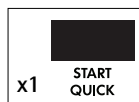
Fødevarer	Symbol	Indstilling
Drik		Mikrobølger
Kogte Kartofler/ Bagte Kartofler		Mikrobølger
Grillspyd		Mikrobølger + grill
Gratineret fiskefilet		Mikrobølger + grill
Stegt kylling		Mikrobølger + grill
Gratin		Mikrobølger + grill

Eksempel: Tilberedning af 0,3 kg kartofler.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK TILBEREDNING to gange.
2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.3 i displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:



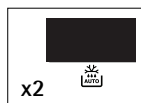
Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/QUICK. Efter endt automatisk tilberedningstid standser programmet automatisk. Klokken lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

Automatisk optøning

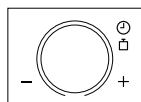
Fødevarer	Symbol	Indstilling
Kød/Fisk/Fjerkræ		Mikrobølger
Brød		Mikrobølger

Eksempel: Optøning 0,2 kg Brød.

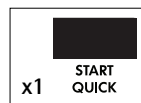
1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK OPTØNING to gange.



2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.2 i displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:



Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/QUICK. Efter endt automatisk optøningstid standser programmet automatisk. Klokken lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

TILBEREDNINGSTABELLER

Oversigter over automatisk tilberedning & automatisk opthøning

Automatisk tilberedning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegrej	Knap	Procedure
Drik (Te/kaffe) 	1-6 kopper 1 kop=200 ml	 x1	Placer koppen nær drejetallerkenens kant.
Kogte og bagte kartofler 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Skål med låg	 x2	Kogte kartofler: Skræl kartoflerne, og skær dem i lige store stykker. Bagte kartofler: Vælg kartofler af samme størrelse og skyl dem. - Hæld de kogte eller bagte kartofler i en skål. - Tilsæt den nødvendige mængde vand (pr. 100 g), ca. 2 spsk. og lidt salt. - Læg låg på. - Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen. - Lad kartoflerne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.
Grillspyd 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Høj rist	 x3	- Forbered grillspydene efter opskriften på side 139. - Læg dem på den høje rist, og start ovnen. - Vend dem, når lydsignalet lyder. - Når grillspyddene er færdige, lægges de på en tallerken og serveres. (Der kræves ingen hviletid.)
Gratineret fiskefilet 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Gratinfad Lav rist	 x4	Se opskrift på "gratineret fiskefilet" på side 139-140.
Stegt kylling 	0,9 - 1,8 kg (100 g) Lav rist Tærtedefad	 x5	* Samlet vægt for alle ingredienser. - Bland ingredienserne 2 spsk. olie, 1 tsk. paprika salt og peber og fordel det på kyllingen. - Prik kyllingen. - Læg kylling med brystsiden nedad i lavt fad. - Sæt direkte på drejeskiven, og tilbered. - Når lydsignalet lyder, skal du vende maden. - Efter tilberedning skal det hvile i ca. 3 min. i ovnen. Tag dernæst ud, og læg på tallerken til servering.
Gratin 	0,5 kg - 1,5 kg* (100 g) Gratinfad Lav rist	 x6	Se opskrift på "gratin" på side 140. * Samlet vægt for alle ingredienser.

Bemærk: Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.

Automatisk optøning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegrej	Knap	Procedure
Kød, fisk, fjerkræ  (Hele fisk, fiskesteaks, fiskefileter, kyllingelår, kyllingebryst, hakkekød, steak, koteletter, burgere, pølser)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Tærtetfad	 x1	• Anbring maden på et tærtetfad midt på drejetallerkenen. • Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie. • Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet. Bemærk: Uegnet til helt fjerkræ. • Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele.
Brød   AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Tærtetfad	 x2	• Fordel brødsiverne på et tærtetfad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen. • Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet. • Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.

Bemærk: Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.

Bemærk:

- Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt.
- Du skal bruge manuelle programmer til mad, der vejer mere eller mindre end, hvad der er angivet i AUTOMATISK oversigten.
- Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen. Kontroller, at maden er rygende varm efter tilberedning.
- Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/QUICK.
- Efter brug af funktionerne mikrobølge/grill/kombinationsgrill vil køleventilatoren evt. starte.

Bemærk: Automatisk optøning

1. Steaks og koteletter skal nedfrysese i et lag.
2. Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.
3. Når maden er vendt, skal du dække de optøede dele til med små, flade stykker aluminiumsfolie.
4. Fjerkræ bør tilberedes umiddelbart efter optøning.

Opskrifter til automatisk tilberedning

Grillspyd

1. Sæt skiftevis kød og grøntsager på 4 træspyd.
2. Bland olie og krydderier, og pensl over grillspydene.
3. Læg grillspydene på risten, og tilbered på AUTOMATISK TILBEREDNING, "Grillspyd".

4 Stk.	
400 g	skinkekød i tynde skiver
100 g	røget baconstykke
100 g	løg, skåret i kvarter
250 g	tomater, skåret i kvarter
100 g	grøn peber, skåret ud i otte stykker
2 spsk.	olie
4 tsk.	sød paprika
	salt
1 tsk.	cayennepeber
1 tsk.	worcestersauce

Gratineret fiskefilet, 'Esterhazy'

1. Læg grøntsager, smør og krydderier i ildfast fad, og bland godt. Tilbered i 2-6 min. ved 900 W afhængig af vægt.
2. Skyl fisken, dup den tør, og dryp med citronsaft og salt.
3. Bland cremefraichen med grøntsagerne, og krydr igen.
4. Kom halvdelen af grøntsagerne i et gratinfad. Læg fisken ovenpå, og afslut med resten af grøntsagerne.
5. Fordel goudaen ovenpå, sæt fadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING, "Gratineret fiskefilet".
6. Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	fiskefilet
100 g	200 g	300 g	porrer (i skiver)
20 g	40 g	60 g	løg (i tynde skiver)
40 g	100 g	140 g	gulerod (revet)
10 g	15 g	20 g	smør eller margarine
			salt, peber og muskatnød
1 spsk	1½ spsk	2 spsk	citronsaft
50 g	100 g	150 g	cremefraiche
50 g	100 g	150 g	gouda (revet)

Gratineret fiskefilet, 'Italien'

1. Vask og tør fisken, og hæld citronsaft hen over. Tilsæt salt, og smør med ansjossmør.
2. Kom det i et gratinfad (størrelsen afhænger af vægten).
3. Drys goudaen på fisken.
4. Læg tomaterne oven på osten.
5. Krydr med salt, peber og de blandede krydderurter.
6. Hæld væden fra mozzarellaen, skær den i skiver, og fordel osten på tom-aterne. Drys basilikummen over osten.
7. Sæt gratinfadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING "Gratineret fiskefilet".
8. Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskefilet
1/2 spsk.	1 spsk.	1 1/2 spsk.	citronsaft
1/2 spsk.	1 spsk.	1 1/2 spsk.	ansjossmør
30 g	50 g	80 g	gouda (revet)
			salt & peber
150 g	300 g	450 g	friske tomater
1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.	hakkede blandede urter
100 g	180 g	280 g	mozzarella
1/2 spsk.	3/4 spsk.	1 spsk.	basilikum (hakket)

Spinatgratin

1. Bland spinaten med løg, og krydr med salt, peber og muskatnød.
2. Smør gratinfadet. Kom skiftevis et lag kartoffelskiver, skinke i tern og spinat i fadet. Det øverste lag bør være spinat.
3. Bland æggene med cremefraiche, tilsæt salt og peber, og hæld over gratinen.
4. Fordel den revne ost over gratinen.
5. Sæt fadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING, "Gratin".
6. Lad det hvile i 5-10 min. efter tilberedning.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	spinatblade (optøet og med væden trykket fra)
15 g	30 g	45 g	løg (finthakket)
			salt, peber, muskatnød
5 g	10 g	15 g	smør eller margarine (til at smøre fad)
150 g	300 g	450 g	kogte kartofler (skåret i skiver)
35 g	75 g	110 g	kogt skinke (i tern)
50 g	100 g	150 g	cremefraiche
1	2	3	æg
40 g	75 g	115 g	revet ost

Kartoffel-/courgettegratin

1. Smør gratinfadet, og kom skiftevis et lag skiveskårne kartofler og courgetter i fadet.
2. Bland æggene med cremefraiche, tilsæt salt og peber og hvidløg, og hæld over gratinen.
3. Drys goudaost over gratinen.
4. Afslut med at drysse solsikkekerner over gratinen.
5. Sæt fadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING, "Gratin".
6. Lad det hvile i 5-10 min. efter tilberedning.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	smør eller margarine (til at smøre fad)
200 g	400 g	600 g	kogte kartofler (i skiver)
115 g	230 g	345 g	courgette (i tynde skiver)
75 g	150 g	225 g	cremefraiche
1	2	3	æg
1/2	1	2	fed hvidløg (knust)
			salt & peber
40 g	80 g	120 g	revet goudaost
10 g	20 g	30 g	solsikkekerner

Tilberedningsoversigter

Anvendte forkortelser

spsk. = spiseskefuld	tsk. = teskefuld kop = kopfuld	kg = kilogram g = gram	l = liter ml = milliliter	cm = centimeter min. = minutter
-------------------------	-----------------------------------	---------------------------	------------------------------	------------------------------------

Opvarmning af føde- & drikkevarer

Fødevarer/ Drikkevarer	Mængde -g/ml-	Indst- illing	Effekt -Indstilling-	Tid -Min-	Tips
Mælk 1 kop	150	Micro	900 W	ca. 1	tildækkes ikke
Water 1 kop	150	Micro	900 W	ca. 2	tildækkes ikke
6 kopper	900	Micro	900 W	8-10	tildækkes ikke
1 skål	1000	Micro	900 W	9-11	tildækkes ikke
Platte (Grøntsager, kød og afpudsning)	400	Micro	900 W	4-6	hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvejs gennem opvarmningen
Gryderet / Suppe	200	Micro	900 W	1-2	tildæk, rør rundt efter opvarmning
Grøntsager	200	Micro	900 W	2-3	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til,
	500	Micro	900 W	3-5	rør halvejs gennem opvarmning
Kød, 1 skive*	200	Micro	900 W	ca. 3	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet*	200	Micro	900 W	3-5	tildæk
Kage, 1 stykke	150	Micro	450 W	1/2 - 1	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	Micro	450 W	1/2 - 1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine*	50	Micro	900 W	1/2	tildæk
Smelte chokolade	100	Micro	450 W	3-4	rør indimellem

* Køleskabstemperatur

Optøning

Fødevarer	Mængde -g-	Indst- illing	Effekt -Indstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gullasch	500	Micro	270 W	8-9	rør halvejs gennem optøning	10-30
Kager, pr. stykke	150	Micro	270 W	1-3	anbring på et kagefad	5
Frugt såsom jordbær, hindbær, kirsebær, blommer	250	Micro	270 W	3-5	bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået	5

Tilberedningstiderne anført i oversigterne er kun vejledende og kan variere i henhold til den frosne mads starttemperatur, dens sammensætning og vægt.

Optøning & tilberedning

Fødevarer	Mængde -g-	Indst- illing	Effekt Indst- illing-	Tid -Min-	Tilsat vand -spsk/ml-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	900 W	9-11	-	tildæk	2
Portionsanretning	400	Micro	900 W	8-10	-	på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dæk til, rør halvejs gennem tilberedning	2
Ærter	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dæk til, rør halvejs gennem tilberedning	2
Kogte kartofler	500	Micro	900 W	9-11	3-5	dæk til, rør halvejs gennem tilberedning	2

Tilberedning, grillning & bruning

Fødevarer	Mængde -g-	Indst- illing	Effekt -Indstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	dæk til, tilsæt 4-5 spsk. vand, rør indimellem under tilberedningen	-
Ærter	500	Micro	900 W	6-8	dæk til, tilsæt 4-5 spsk. vand, rør indimellem under tilberedningen	-
Gulerødder	500	Micro	900 W	9-11	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Steg (Svinekød, kalvekød, lam)	1000	Micro	450 W	16-18	smag til med krydderier, sæt det på den lave rist, vend efter kalvekød, halvdelen af tiden *	10
		Dual Grill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dual Grill	450 W	5-8*		
Roastbeef (medium)	1000	Micro	630 W	5-8	tilsæt krydderier efter smag, læg på den lave rille, vend efter *	10
		Dual Grill	630 W	8-10*		
	1500	Dual Grill	630 W	3-5		10
		Micro	630 W	12-15		
Kyllingelår	200	Dual Grill Grill	450 W	12-15*	smag til med krydderier, sæt det på den høje rist med skindet nedad, vend efter halvdelen af tiden *	3
				12-15*		
				4-6		
				4-6		
Tykstegsfileter, 2 stk., medium	400	Grill Grill		11-12* 6-8	anbring det på den høje rist, vend efter halvdelen af tiden *, smag til med krydderier efter grillstegning	
Bruning af gratinretter		Grill		8-13	sæt fad på den lave rille	
Croque Monsieur	1 stk.	Micro Grill	450 W	1/2 5-6	rist brødet, og smør det, slut af med skive kogt skinke, en skive ananas og en skive ost	
	4 stk.	Micro Grill	450 W	1/2 -1 5-6		
Pizza	300	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-6 4-6	sæt det på den lave rist	
	400	Micro	450 W	6-7		
		Dual Grill	450 W	5-7		

OPSKRIFTER

Alle opskrifterne i denne bog er beregnet til 4 personer - medmindre andet er anført.

Tilpasning af opskrifter til madlavning i mikrobølgeovn

Hvis du ønsker at tilpasse dine yndlingsopskrifter til tilberedning i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på følgende:

Reducer tilberedningstiden med en tredjedel til halvdelen af tiden. Følg eksemplerne på opskrifter i denne bog. Fødevarer med et højt vandindhold såsom kød, fisk, fjerkræ, grønsager, frugt, gryderetter og supper kan nemt tilberedes i mikrobølgeovnen.

Fødevarer med et lavt vandindhold såsom portionsanretninger bør fugtes på overfladen, inden de opvarmes eller tilberedes. Den væskemængde, der skal tilsættes rå fødevarer, som skal braiseres, kan reduceres til ca. 2 tredjedele af mængden i den oprindelige opskrift. Du kan om nødvendigt tilsætte mere vand under tilberedningen.

Mængden af fedt, der tilsættes, kan reduceres betydeligt. En lille mængde smør, margarine eller olie er tilstrækkeligt til at give maden smag. Det betyder, at mikrobølgeovnen er glimrende til tilberedning af fedtfattige retter som en del af en diæt.

Fyldte auberginer med hakket kød

1. Skær auberginerne i to på langs. Grav kødet ud med en ske, så der er ca. en 1 cm. tyk skal tilbage. Skær kødet i firkanter.
2. Flå tomaterne, og hak dem.
3. Smør bunden af skålen med olivenolie. Tilsæt løg, dæk til, og tilbered.
2 min. 900 W
4. Skær chilierne i ringe. Sæt en tredjedel til side til garnering. Bland hakkekød og auberginer i tern, løg, tomater, chilier i ringe, hvidløg og persille. Tilsæt krydderier efter smag.
5. Tør auberginehalvdelen. Fyld halvdelen af hakkekødsblandingen, fordel fetaosten hen over, og tilføj derefter resten af fyldet.
6. Arranger de halve auberginer i et lavt fad, stil fadet på risten i nederste rille, og tilbered.
11-13 min. Kombinationsgrill (630 W)
Pynt auberginehalvdelen med chiliringe, og fortsæt tilberedning.
4-7 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Redskaber	Skål med låg (1 l) Lavt fad (ca. 30 cm lang)
250 g	auberginer
200 g	tomater
1 spsk.	olivenolie til smøring af fadet
100 g	løg, hakket
4	milde grønne chilier uden frø
200 g	hakket oksekød
2	fed knust hvidløg
2 spsk.	hakket persille
	salt, peber
	paprika
60 g	feta i tern

Løgsuppe

1. Smør skålen, tilsæt løg i skiver, kødbouillon og krydderier. Dæk til, og tilbered.
9-11 min. 900 W
2. Rist brødsiverne, skær dem i tern, og fordel dem i suppeskålene. Hæld suppen over de ristede brødtern, og drys med osten.
3. Sæt skålen på drejeskiven, og grill.
6-7 min. Grill

Redskaber	Skål med låg (2 l) 4 suppeskåle (200 ml)
10 g	smør eller margarine
100 g	løg, skåret i skiver
800 ml	kødbouillon
	salt, peber
2 skiver	brød
40 g	revet ost

Champignoner med rosmarin

1. Fjern stilkene fra champignoner. Hak stilkene i små stykker.
2. Smør et lavt fad. Tilsæt løg, bacon i tern og champignonstilke. Tilsæt peber og rosmarin, dæk til, og tilbered.
3-5 min. 900 W
Lad køle af.
3. Opvarm fløden og 100 ml vin i skålen.
1-3 min. 900 W
4. Bland resterende vin med mel, rør i den varme væske, dæk til, og tilbered. Rør en gang under tilberedning.
ca. 1 min. 900 W
5. Fyld champignonerne med baconblandingen, og læg i lavt fad. Hæld saucen over champignonerne, og tilbered på risten i nederste rille.
6-8 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Redskaber	Skål med låg (1 l) Flad, rund skål med låg (diam. ca. 22 cm)
8	store champignoner (ca. 225 g), hele
20 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
50 g	bacon, skåret i fine tern
	sort peber, stødt
	frisk rosmarin, hakket
125 ml	tør hvidvin
125 ml	fløde
20 g	mel

Søtungefileter

1. Skyl søtungefileterne, og dup dem tørre. Fjern eventuelle ben.
2. Skær citronen og tomaterne i tynde skiver.
3. Smør det ildfaste fad med smør. Anbring fiskefileterne heri, og stæk dem med vegetabilsk olie.
4. Drys persille over fisken, kom tomatkiverne ovenpå, og krydr med salt og peber. Læg citronskiverne ovenpå tomaterne, og hæld hvidvin over.
5. Anbring små smørklatter ovenpå citronen, læg låg på, og start mikrobølgeovnen.
11-13 min. 630 W
Lad fileterne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

Kogegrej	Fladt, ovalt ildfast fad og mikrobølgefilm (ca. 26 cm lang)
400 g	søtungefileter
1	hel citron
150 g	tomater
10 g	smør
1 spsk.	vegetabilsk olie
1 spsk.	hakket persille
	salt og peber
4 spsk.	hvidvin
20 g	smør eller margarine

Fiskfilet med ostesauce

1. Vask fisken, dup den tør, og hæld citronsaft henover. Gnid med salt.
2. Smør skålen. Tilsæt hakket løg, dæk til, og tilbered.
1-2 min. 900 W
3. Drys mel over løgene og hvidvin, og rør sammen.
4. Smør gratinfadet, og kom fisken i det. Hæld saucen over fisken, og drys med ost. Sæt det på den lave rist, og start mikrobølgeovnen.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Kombinationsgrill (450 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Redskaber	Skål med låg (1 l) Lavt, rundt gratinfad (ca. 25 cm lang)
800 g	fiskefileter
2 spsk.	citronsaft
	salt
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
20 g	mel
100 ml	hvidvin
1 tsk	vegetabilsk olie til at smøre fadet
100 g	revet emmentalerost
2 spsk.	hakket persille

Mandelørred

1. Skyl ørreden, tør den, og dryp med citronsaft. Drys salt på fisken både ind- og udvendigt, og lad det stå i ca. 15 minutter.
2. Smelt smørret.
1 min. 900 W
3. Tør fisken, pensl den med smørret, og dyp den i melet.
4. Smør fadet. Kom ørrederne i fadet, og sæt det i ovnen på den lave rist. Når to tredjedele af tilberedningstiden er gået, skal du vende ørrederne og drysse dem med mandelflagerne.
15-18 min. Kombinationsgrill (450 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Redskaber	Fladt, ovalt gratinfad (ca. 32 cm lang)
4	ørreder (200 g), rengjorte
	saften af en citron
	salt
30 g	smør eller margarine
50 g	mel
10 g	smør eller margarine til smøring af fadet
50 g	mandelflager

Kalvekød fra zürich i flødesauce

1. Skær fileten i strimler af en fingerbreddes tykkelse.
2. Smør fadet med smør. Læg løg og kød i fadet, læg låg på, og varm det. Rør rundt én gang under tilberedningen.
6-9 min. 900 W
3. Tilsæt hvidvin, kulør og fløde, rør rundt, læg låg på, og varm det. Rør jævnlgt rundt.
3-5 min. 900 W
4. Undersøg om kalvekødet er mørt, rør i blandingen en gang til, og lad det hvile i ca. 5 minutter. Drys persille over før servering.

Kogegrej	Skål med låg (2 liter)
600 g	kalvefilet
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
100 ml	hvidvin
	tilsat kulør til ca 1/2 l sovs
300 ml	fløde
1 spsk.	hakket persille

Kalvekotelet med mozzarella

1. Vask kalvekødet, tør, og bank fladt. Læg i fadet.
2. Purer tomaterne, tilsæt hvidløg, olie, salt og peber, kapers og oregano, og hæld over kalvekødet. Dæk til, og tilbered.
15-19 min. 630 W
Vend koteleterne.
3. Læg skiver af mozzarella på hver kotelet, tilsæt krydderier, og tilbered udækket på den øverste rille.
9-12 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Kogegrej	Fladt, firkantet gratinfad med låg (ca. 25 cm lang)
150 g	mozzarellaost i skiver
500 g	tomater på dåse, drænet
4	kalvekoteletter (600 g)
20 ml	olivenolie
2	fed hvidløg, hakket
20 g	kapers
	oregano
	salt, peber

Fylt skinke

1. Bland spinat med ost og cremefraiche. Tilsæt krydderier efter smag.
2. Læg en spiseskefuld af fyldet på hver skive kogt skinke, og rul sammen. Hold skinkerullen sammen med en tandstikker.
3. Lav en bechamelsauce. Dette gøres ved at hælde vand og fløde sammen i en skål og opvarme.
2-4 min. 900 W
Bland mel og smør for at lave en opbagning, tilsæt væsken, og pisk, indtil den er opløst. Dæk til, og tilbered, indtil den er tyk.
1-2 min. 900 W
Rør, og smag
4. Hæld sauce i det smurte fad, læg de fyldte skinkeruller på sauce, og tilbered med låget på.
10-12 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Kogegrej	Skål med låg (2 l) Ovalt gratinfad (ca. 26 cm lang)
150 g	hakkede spinatblade
150 g	cremefraiche, 20 % fedtindhold
50 g	revet emmentalerost
	peber, paprika
8	skiver kogt skinke (400 g)
125 ml	vand
125 ml	fløde
20 g	mel
20 g	smør eller margarine
10 g	smør eller margarine til smøring af fadet

Lasagne

1. Skær tomaterne i skiver, og bland dem med skinke, løg, hvidløg, hakket kød og koncentreret tomatpure. Smag til med krydderier, og sæt det i ovnen med låg på.
5-8 min. 900 W
2. Bland fløden med mælk, parmesanost, krydderurter, olie og krydderier.
3. Smør souffléskålen, og dæk bunden med ca. 1/3 af pastaen. Læg halvdelen af kødblandingen ovenpå pastaen, og hæld noget af sauce over. Tilsæt yderligere 1/3 af pastaen og endnu et lag af kødblandingen og noget sauce, og afslut med det sidste lag pasta. Dæk til sidst pastaen med masser af sauce, og drys med parmesanost. Kom smørklatter på overfladen, og sæt det i ovnen med låg på.
13-17 min. 630 W
Lad lasagnen stå i ca. 5-10 minutter efter endt tilberedning.

Kogrgrej	Skål med låg (2 liter) flad firkantet souffléskål med låg (ca. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	dåsetomater
50 g	skinke, skåret i fine tern
50 g	løg, finthakket
1	fed hvidløg, knust
250 g	hakket oksekød
2 spsk	koncentreret tomatpure (30 g)
	salt og peber
150 ml	fløde (eller cremefraiche)
100 ml	mælk
50 g	revet parmesanost
1 tsk	blandede hakkede krydderurter
1 tsk	olivenolie
1 tsk	vegetabilsk olie til smøring af skålen
125 g	grønne lasagneplader
1 spsk	revet parmesanost

Courgette- & pastagratin

1. Bland tomaterne med løg, og tilsæt krydderier. Tilsæt makaroni. Hæld tomatpure over makaronien, og fordel courgetteskiverne ovenpå.
2. Pisk cremefraiche og æggene sammen, og hæld over gratinen. Drys revet ost hen over. Sæt på nederste rille, og tilbered.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5-10 min. efter tilberedning.

Kogrgrej	Gratinfad (ca. 26 cm lang)
80 g	makaroni, kogt
400 g	tomater på dåse, hakkede
150 g	løg, finthakket
	basilikum, timian, salt og peber
1 spsk.	olie til smøring af fadet
450 g	courgetter, skåret i skiver
150 g	creme fraiche
2	æg
100 g	revet cheddarost

Pærer i chokoladesauce

1. Hæld sukker, vaniljesukker, pærelukør og vand i skålen, rør, dæk til, og tilbered.
1-2 min. 900 W
2. Læg pærerne i væsken, dæk til, og tilbered.
5-8 min. 900 W
Tag pærerne ud af tilberednings-væsken, og læg i køleskabet.
3. Hæld 50 ml af tilberedningsvæsken i en mindre skål. Tilsæt chokolade og cremefraiche, dæk til, og tilbered.
2-3 min. 900 W
4. Rør godt rundt i sauce, og hæld den over pærerne før servering.

Kogrgrej	Skål med låg (2 l) Skål med låg (1 l)
4	hele, skrællede pærer (600 g)
60 g	sukker
10 g	brev vanillesukker
1 spsk.	pærelukør
150 ml	vand
130 g	hakket, mørk chokolade
100 g	cremefraiche

Semuljedessert med hindbærsauce

1. Hæld mælk, sukker og mandler i skålen, dæk til, og tilbered.
3-5 min. 900 W
2. Tilsæt semuljegryn, rør, dæk til, og tilbered.
10-12 min. 270 W
3. Pisk æggeblomme sammen med vand i kop, og rør dette i den varme blanding. Pisk æggeghviden stiv, og vend den i blandingen. Hæld buddingblandingen i portionsskåle.
4. Sauce tilberedes ved at vaske og tørre hindbærrene og lægge dem i en skål sammen med vand og sukker. Dæk til, og opvarm.
2-3 min. 900 W
5. Purer hindbærrene, og server dem sammen med semuljebuddingen.

Kogegrej	Skål med låg (2 l) 4 portionsskåle
500 ml	mælk
40 g	sukker
15 g	hakkede mandler
50 g	semuljegryn
1	æggeblomme
1 spsk.	vand
1	æggeghvide
250 g	hindbær
50 ml	vand
40 g	sukker

Ostekage

1. Bland mel, kakao, bagepulver og sukker i en skål.
2. Tilsæt æg og smør, og bland i en foodprocessor.
3. Smør formen. Rul dejen ud, og dæk formen med 2 cm rundt om kanterne, der danner en kant. Bag dejen.
6-8 min. 630 W
4. Pisk smør og sukker sammen, til blandingen er let og luftig. Pisk langsomt æggene i. Tilsæt fromage frais og pulverblandingen til vaniljebudding.
5. Fordel blandingen over ostekage-bunden, og tilbered.
15-19 min. 630 W

Kogegrej	Springform (ca. 26 cm diam.)
	Bund:
300 g	mel
1 tbsp	kakao
10 g	bagepulver
150 g	sukker
1	æg
10 g	smør eller margarine til at smøre formen
	Fyld:
150 g	smør eller margarine
100 g	sukker
10 g	brev vanillesukker
3	æg
400 g	fromage frais, 20 % fedt
40 g	brev vaniljebuddingepulver

VEDLIGEHOLDELSE & RENGØRING

i PAS PÅ! UNDLAD AT BENYTTE PROFESSIONELLE OVNRENSEMIDLER, DAMPREN-
SERE, SKUREMIDLER, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLER, MIDLER, DER INDEHOLDER
NATRIUMHYDROXID, ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN SOM HELST DEL AF DIN
MIKROBØLGEOVN.

RENGØR OVNEN MED JÆVNE MELLEMRUM, OG FJERN EVENTUELLE AFLEJREDE
MADRESTER. Holdes ovnen ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke
apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.

Ovnens ydre

Ovnens yderside er nem at rengøre med mild sæbe og vand. Sørg for at tørre sæben af
med en blød klud, og tør det ydre med et blødt håndklæde.

Ovnens betjeningspanel

Åbn døren før rengøring for at deaktivere betjeningspanelet. Vær forsigtig, når du gør
betjeningspanelet rent. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør forsigtigt
panelet, indtil det er rent. Undgå at bruge for meget vand. Brug ikke nogen form for
kemiske eller slibende rengøringsmidler.

Ovnens indre

1. I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en
blød, fugtig klud eller svamp efter hver brug, mens ovnen stadig er varm. Hvis
ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere
gange med en blød klud, indtil det hele er væk.
2. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små
ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen.
3. Brug ikke ovnsemidler i ovnrummet.
4. Opvarm regelmæssigt ovnen med grillen. Spildt mad eller fedt kan få ovnen
til at ryge eller give en dårlig lugt.

Drejetallerken og drejetallerken sokkel

Tag drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen ud af ovnen. Vask drejetallerkenen og soklen
til drejetallerkenen med en mild sæbeopløsning. Tør med en blød klud. Både
drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen kan gå i opvaskemaskinen.

Dør

Rengør regelmæssigt begge dørens sider, dørpakningerne og dens overflader med en
blød, fugtig klud for at fjerne al snavs. Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller
skarpe metalskrabere til at rengøre glasovndøren med, da disse kan ridse overfladen,
hvilket kan medføre, at glasset knuses.

Riste

Ristene skal vaskes med en mild opløsning med opvaskemiddel og tørres af. Ristene kan
gå i opvaskemaskinen.

BEMÆRK: Undlad at benytte en damprenser.

REDUCERET EFFEKTNIVEAU

BEMÆRK:

Hvis maden tilberedes i længere tid end standardtiden for den valgte funktion, vil
ovnens effekt automatisk blive sænket, for at undgå overopvarmning. (Mikrobølgeovnens
effektniveau vil blive reduceret eller grill varmeelementet vil begynde at slå til og fra.) Efter
en pause på 90 sekunder, kan ovnen igen indstilles på højt effektniveau.

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn (900 W)	20 minutter	Mikrobølgeovn - 630 W
Grill	20 minutter	Grill - 50 %
Dual Grill	Grill - 20 minutter	Grill - 50 %

HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS ...

Symptom	Tjek / tip
Mikrobølgeovnen ikke fungerer som den skal?	• Sikringerne i sikringsdåsen fungerer. • Der har været strømafbrydelse. • Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en faguddannet elektriker.
Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?	• Ovndøren er ordentligt lukket. • Dørpakningerne og lukkefladerne er rene. • Der er trykket på START/QUICK-knappen.
Drejetallerkenen ikke drejer?	• Soklen på drejetallerkenen er korrekt forbundet til drevet. • At kogegrejet ikke rager ud over drejetallerkenen. • Madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere. • Der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen.
Mikrobølgeovnen ikke vil slukke?	• Kobl ovnen fra sikringsdåsen. • Ring til Electrolux Service A/S.
Lyset i mikrobølgeovnen ikke fungerer som det skal?	• Ring til Electrolux Service A/S.
Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den?	• Indstil en længere tilberedningstid (dobbeltså stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller. • Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller. • Indstil ovnen på en højere effekt.

SPECIFIKATIONER

Vekselstrømsspænding	230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/afbryder	16 A Minimum
Nødvendig strømforsyning:	
Mikrobølgeovn	1,37 kW
Grill	1,00 kW
Mikrobølgeovn/Grill	2,35 kW
Afgiven effekt:	
Mikrobølgeovn	900 W (IEC 60705)
Grill	1000 W
Mikrobølgeovnens frekvens	2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Udvendige dimensioner	MCD2664E 594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Ovnrummets dimensioner	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ovnens kapacitet	26 liter **
Drejetallerken	Ø 325 mm, glass
Vægt	ca 19,5 kg
Ovnlampe	25 W/240 - 250 V

* Dette produkt opfylder kravene i europæisk standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard klassificeres dette produkt som udstyr fra gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyder, at udstyret forsætligt genererer radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk bestråling til varmebehandling af fødevarer. Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande.

** Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde. Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.



Denne ovn opfylder de krav, der fremgår af direktiverne 2004/108/EC, 2006/95/EC og 2005/32/EC.

SPECIFIKATIONERNE KAN ÆNDRES UDEN VARSEL SOM ET LED I EN FORTSAT FORBEDRING AF PRODUKTET.

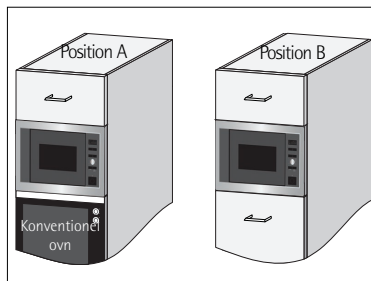


INSTALLERING

Mikrobølgeovnen kan monteres i position A eller B:

Position	Størrelse på åbningen W D H
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Mål i (mm)



Installering af ovnen

1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Placer langsomt og forsigtigt ovnen i køkkenskabet, indtil ovnens front sidder tæt mod skabets åbning.
3. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

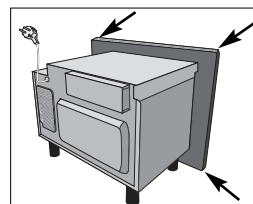


Monteringsmulighed 1:

Fastgør ovnen med de leverede skruer. Fastgøringspunkterne er placeret i hjørnerne på ovnens over- og underside.

Monteringsmulighed 2:

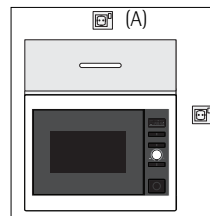
Se den skabelon, der følger med denne ovn.



BEMÆRK: Ovnens bør placeres således at bunden befinder sig mindst 85 cm fra gulvet. Det er vigtigt at sikre, at ovnen installeres i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning og brugervejledningen til det konventionelle komfur/den konventionelle ovn.

Tilslutning af ovnen til strømforsyningen

- Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.
- Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A).
- Slut ovnen til en enfaset 230 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik. Stikket skal være forsynet med en sikring på 16 A.
- **Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.**
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.



Elektriske tilslutninger



ADVARSEL!

DENNE OVN SKAL JORDES

Producenten fraskriver sig erstatningsansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.

Hvis stikket, som er tilsluttet ovnen, ikke passer til stikkontakten, skal du ringe til din lokale, autoriserede AEG serviceagent.

MILJØOPLYSNINGER

Økologisk ansvarlig bortskaffelse af emballage og gammelt udstyr



Emballeringsmaterialer

AEG mikrobølgeovne kræver effektiv emballage som beskyttelse under transport. Der bruges kun den nødvendige, minimale emballage.

Emballage (såsom film eller skumplast) kan udgøre en fare for børn.



Risiko for kvælning. Opbevar emballeringsmaterialer utilgængeligt for børn.



Den emballage, der benyttes, er miljøvenlig og kan genbruges. Pap er lavet af genbrugspapir, og bestanddelene af træ er ubehandlede. Plastelementerne er mærket som følger:

"PE" polyethylen, f.eks. emballeringsfilm

"PS" polystyren, f.eks. emballering (uden klorfluorcarboner - CFC)

"PP" polypropylen, f.eks. emballeringsbånd

Ved at bruge og genbruge emballeringsmaterialer sparer man på råmaterialerne, og spildmængden reduceres.

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation.

Kontakt dine lokale myndigheder for at få flere oplysninger.



Bortskaffelse af gammelt udstyr

Gammelt udstyr bør gøres sikkert, før det bortskaffes, ved at fjerne stikket og strømforsyningskablet.

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation.

Undersøg hos de lokale (miljø)myndigheder, om der findes genbrugsfaciliteter i dit område.



Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Kundeservice

Reklamationsret / Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedes vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt iht. reglerne omkring reklamationsret. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service og reservedele".

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser. Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Reklamationsretten omfatter ikke:

Afhjælpning af fejl, mangler eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives u hensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mechaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Reklamationsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service eller tilkald, hvor der ikke er fejl eller mangler ved det leverede produkt. Hvis et servicebesøg ikke er dækket af reklamationsretten, vil der blive udstedt faktura for et servicebesøg - også under reklamationsperioden iht. lovgivningen. Prisen for et servicebesøg kan variere i produktets levetid. Den aktuelle pris kan til enhver tid oplyses hos Electrolux Service A/S.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på Telefon 70 11 74 00, eller Fax 87 40 36 01 eller <http://www.electrolux.dk>

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55
Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på <http://www.electrolux.dk>

Europæisk Garanti

Electrolux yder garanti på dette apparat i de lande, der står på listen bagest i denne vejledning, og i den periode, der er fremgår af apparatets garantibevis eller ifølge lovens krav. Hvis De flytter fra et af landene på listen til et andet land på listen, følger garantien med, dog med følgende forbehold:

- Startdatoen for garantien er den dato, hvor apparatet oprindeligt blev købt. Der skal fremvises gyldig kvittering for købet, udstedt af den forhandler, som apparatet er købt hos.
- Mht. arbejds løn og reservedele dækker garantien på apparatet det tidsrum og i det omfang, som gælder for den pågældende model eller produktgruppe i det nye opholdsland.
- Garantien er personlig og dækker kun apparatets oprindelige køber. Den kan ikke overdrages til en anden bruger.
- Apparatet skal installeres og anvendes i overensstemmelse med den vejledning, som Electrolux har udgivet, og det må kun bruges i husholdningen, dvs. ikke til erhvervs mæssige formål.
- Ved installationen skal alle gældende love og bestemmelser i det nye opholdsland overholdes.

Bestemmelserne i denne Europæiske Garanti påvirker ikke de rettigheder, De evt. har ifølge loven.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...

Visit the webshop at
www.aeg-electrolux.com/shop



CONTENTS

156	Important safety instructions
160	Appliance overview
161	Before first use
163	Microwave cooking advice
165	Microwave operation
172	Programme charts
178	Recipes
183	Care & cleaning
184	What to do if . . .
184	Specifications
185	Installation
187	Environmental information
188	European guarantee



Important information concerning your safety or the operation of your appliance is noted by this symbol and/or mentions words such as «Warning», «Take care». Be sure to follow all instructions carefully.



This symbol indicates further information concerning the use of the appliance.



The clover indicates energy-saving tips and hints for environmentally friendly use of your appliance.

In the event of malfunctioning, please follow the instructions given in the section «What to do if...»



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important safety instructions: Read carefully and keep for future reference

To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation.

Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.

The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 16 A distribution line fuse, or a minimum 16 A distribution circuit breaker.

It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.

Only use microwave-safe containers and utensils.

Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.

Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings.

Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.

Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.

To make popcorn, only use special microwave popcorn makers.

Do not store food or any other items inside the oven.

Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.

See the corresponding hints in this operation manual.

To avoid the possibility of injury



Warning!

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

- The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.
- The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
- Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow instructions for "Care & cleaning". Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised AEG service agent.

Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by AEG to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or call an authorised AEG service agent.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised AEG service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling



Warning!

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.

Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Stir liquid prior to heating/reheating.
2. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
3. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To avoid the possibility of burns

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat.

Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Keep children away from the door and accessible parts that may become hot when the grill is in use. Children should be kept away to prevent them burning themselves.

Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories and dishes during GRILL mode, DUAL GRILL mode and AUTO COOK operation as they will become hot. Before cleaning make sure they are not hot.

To avoid misuse by children



Warning!

Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.

Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

Other warnings



Never modify the oven in any way.

This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

To promote trouble-free use of your oven and avoid damage

Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual, see page 168 note 2. Doing so may damage the oven.

When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

- a) Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- b) Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- c) Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the GRILL mode, DUAL GRILL mode and AUTO COOK operation, because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

Important:

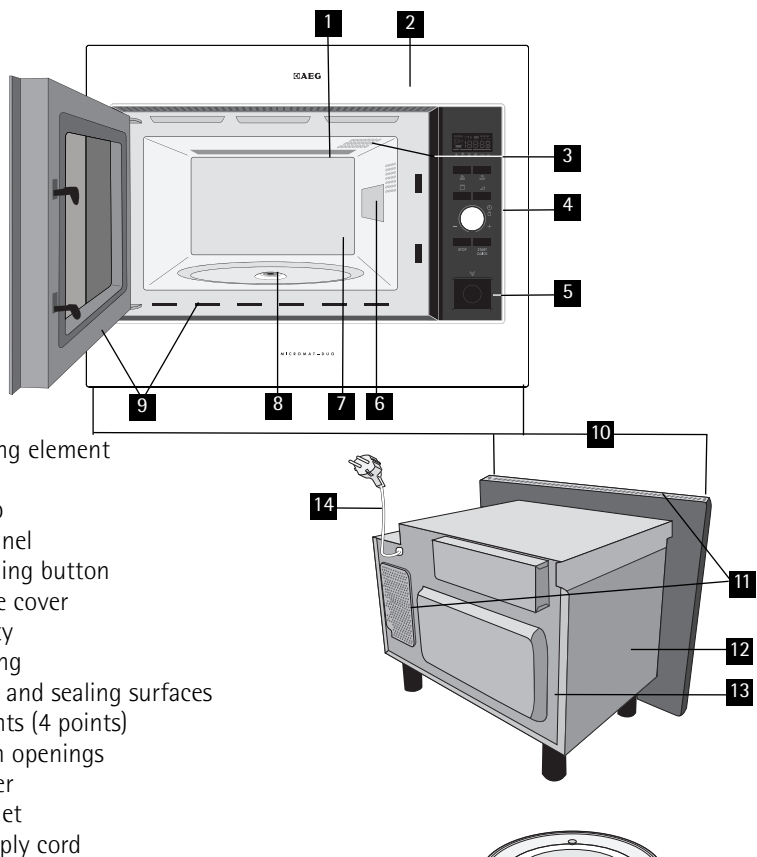
If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

APPLIANCE OVERVIEW

Microwave oven & accessories

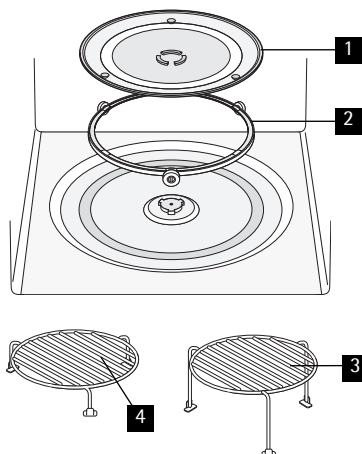


Check to make sure the following accessories are provided:

- 1 Turntable
 - 2 Turntable support
 - 3 High rack
 - 4 Low rack
 - 5 4 fixing screws (not shown)
- Place the turntable support in the seal packing on the floor of the cavity.
 - Then place the turntable on the turntable support.
 - To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

Important:

When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised AEG service agent.



Control panel

1 Digital display indicators



Grill



Plus/Minus



Microwave



Auto defrost bread



Dual



Auto defrost



Clock



Weight



Cooking stages

2 AUTO COOK indicators

3 AUTO COOK button

4 AUTO DEFROST button

5 POWER LEVEL button

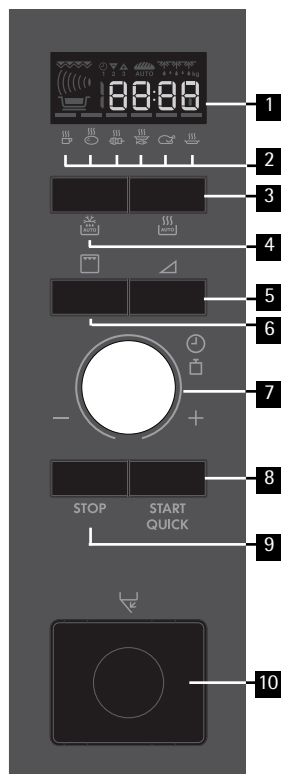
6 GRILL button

7 TIMER/WEIGHT knob

8 START/QUICK button

9 STOP button

10 DOOR OPENING button



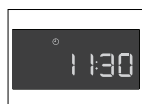
BEFORE FIRST USE

Setting the clock

The oven has a 12 and 24 hour clock.

Example: To set the clock to 11:30 (12 hour clock).

1. Plug in the oven.
2. The display will show: .
3. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
4. Press the START/QUICK button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
5. Press the START/QUICK button.
6. Check the display:

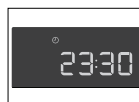


Important:

1. You can rotate the TIMER/WEIGHT knob clockwise or anti-clockwise.
2. If you touch the stop key the time will be automatically set to .

Example: To set the clock to 23:30 (24 hour clock).

1. Plug in the oven.
2. The display will show: .
3. Press the START/QUICK button. The display will show: .
4. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
5. Press the START/QUICK button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
6. Press the START/QUICK button.
7. Check the display:



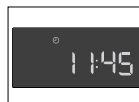
Important:

1. You can rotate the TIMER/WEIGHT knob clockwise or anti-clockwise.
2. If you touch the stop key the time will be automatically set to .

Adjusting the time when the clock is set

Example: To set the clock to 11:45 (12 hour clock).

1. Open the door.
2. Press and hold the START/QUICK button for 5 seconds. The oven will beep. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
3. Press the START/QUICK button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
4. Press the START/QUICK button once.
5. Check the display:



Example: To set the clock to 23:45 (24 hour clock).

1. Open the door.
2. Press and hold the START/QUICK button for 5 seconds. The oven will beep. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
3. Press the START/QUICK button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
4. Press the START/QUICK button once.
5. Check the display:



Example: To change the clock from 12H to 24H or 24H to 12H.

1. Open the door. Press and hold the START/QUICK button for 5 seconds. The oven will beep. Press the START/QUICK button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.

Using the STOP button

Use the STOP button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking, press once.
3. Cancel a programme during cooking, touch twice.

Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been cancelled.

Example: To set the child safety lock.

1. Press and hold the stop button for 5 seconds.



The oven will beep twice and 'LOC' will be displayed:



Note:

- To cancel the child safety lock, press and hold the stop button for 5 seconds, the oven will beep twice and the time of day will be displayed.
- Child safety lock cannot be set if the clock is not set.

MICROWAVE COOKING ADVICE

Microwave cooking

To cook/defrost food in a microwave oven, the microwave energy must be able to pass through the container to penetrate the food. Therefore it is important to choose suitable cookware.

Round/oval dishes are preferable to square/oblong ones as the food in the corners tends to overcook.

It is important to turn, rearrange or stir food to ensure even heating.

Standing time is necessary after cooking as it enables the heat to disperse equally throughout the food.

Food characteristics	
Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Density	Food density will affect the amount of cooking time needed. Light porous foods, such as cakes or bread, cook more quickly than heavy, dense foods, such as roasts and casseroles.
Quantity	The cooking time must be increased as the amount of food placed in the oven increases. E.g. four potatoes will take longer to cook than two.
Size	Small foods and small pieces cook faster than large ones, as microwaves can penetrate from all sides to the centre. For even cooking make all the pieces the same size.
Shape	Foods which are irregular in shape, such as chicken breasts or drumsticks, take longer to cook in the thicker parts. Round shapes cook more evenly than square shapes when microwave cooking.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Chilled foods will take longer to cook than food at room temperature. Cut into foods with fillings, e.g. jam doughnuts, to release heat or steam.

Cooking techniques	
Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish. E.g. Chicken drumsticks.
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode, e.g. Potatoes, Fish, Chicken, Sausages. Important: Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended, e.g. poached, hard boiled.
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Some areas of food being defrosted may become warm. Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves, e.g. legs and wings on a chicken.

Microwave safe cookware

Cookware	Microwave safe	Comments
Aluminium foil / foil containers	✓/✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer, follow instructions carefully.
Browning dishes	✓	Always follow the manufacturers instructions. Do not exceed heating times given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓/✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex®	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire.
Plastic / polystyrene e.g. fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	Should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Freezer / roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.
Paper - plates cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire.

MICROWAVE OPERATION

Microwave cooking

Your oven can be programmed for up to 90 minutes. The input unit of cooking time varies from 15 seconds to five minutes. It depends on the total length of cooking time as shown in the table.

Cooking time	Increasing unit
0-5 minutes	15 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Manual defrosting

For manual defrosting (without operating the Auto defrost feature), use 270 W. The defrost symbol appears in the window display whenever the power level is selected.

Microwave power levels

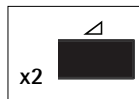
Your oven has 6 power levels:

Power setting	Suggested use
900 W/ HIGH	Used for fast cooking or reheating e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish, etc.
630 W	Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
450 W	For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, eg. beef dishes, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
270 W/ DEFROST	To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
90 W	For gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.
0 W	For standing/kitchen timer.

W = WATT

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Press the power level button twice.



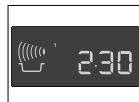
2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 2:30 is displayed.



3. Press the START/QUICK button.



4. Check the display:



Important:

If the power level is not selected, HIGH/900 W is automatically set.

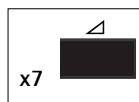
Note:

- When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the START/QUICK button is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the POWER button once.
- You can increase or decrease the cooking time during cooking by rotating the TIMER/WEIGHT knob.
- You can change the power level during cooking by pressing the power button.
- To cancel a programme during cooking, touch the STOP button twice.

Kitchen timer

Example: To set the kitchen timer for 7 minutes.

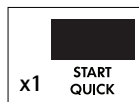
1. Press the power level button 7 times.



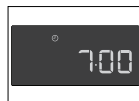
2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 7:00 is displayed.



3. Press the START/QUICK button.



4. Check the display:



Note:

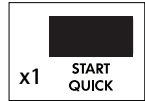
- To pause the timer, press the STOP button. To resume the timer press START/QUICK, to exit press STOP again.

Add 30 seconds

The START/QUICK button allows you to operate the two following functions:

1. Direct Start

You can directly start cooking on 900 W/HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the START/QUICK button.



2. Extend the cooking time

You can extend the cooking time for multiples of 30 seconds if the button is pressed while the oven is in operation.



Note:

- You can also use +30 seconds during grill mode.
- You cannot use this function during AUTO COOK or AUTO DEFROST.

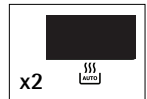
Plus & minus

The PLUS $\triangleup$ and MINUS ∇ function enables you to decrease or increase the cooking time when using the automatic programmes.

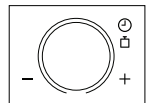
If you prefer boiled potatoes which are cooked but still firm, use MINUS ∇ . Alternatively, if you prefer boiled potatoes softer, use PLUS $\triangleup$.

Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes, well done.

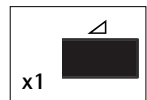
1. Select the menu required by pressing the AUTO COOK button twice.



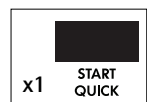
2. Turn the TIMER/WEIGHT knob until 0.3 is displayed.



3. Press the power button once to select the PLUS $\triangleup$ adjustment.



4. Press the START/QUICK button.



5. Check the display:



Note:

To cancel PLUS/MINUS, press the power level key 3 times.

If you select PLUS, the display will show $\triangleup$.

If you select MINUS, the display will show $\triangledown$.

Grill & dual grill cooking

This microwave oven has two GRILL cooking modes:

1. Grill only.
2. Dual Grill (grill with microwave).

Important:

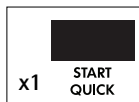
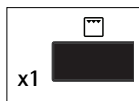
1. The high or the low rack is recommended for grilling.
2. You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and does not indicate a fault with the oven. To avoid this problem, when using the oven for the first time, operate the grill without food for 20 minutes.

Grill only cooking

This mode can be used to Grill/Brown food.

Example: To make toast for 4 minutes.

1. Press the grill button once.
2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 4:00 is displayed.
3. Press the START/QUICK button.
4. Check the display:



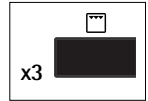
Dual grill cooking

This mode uses a combination of Grill power and Microwave power (90 W to 630 W). The microwave power level is preset to 270 W.

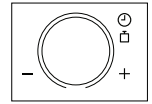
Button	Power setting
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Example: To cook grill skewers for 7 minutes on DUAL GRILL (450 W).

1. Press the grill button 3 times.



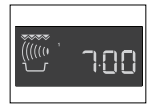
2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 7:00 is displayed.



3. Press the START/QUICK button.



4. Check the display:



Multiple sequence cooking

A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed using combinations of MICROWAVE, GRILL or DUAL GRILL.

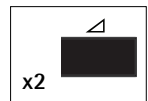
Example: To cook:

2 minutes and 30 seconds on 630 W power (Stage 1)

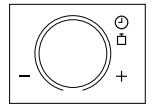
5 minutes grill only (Stage 2)

Stage 1

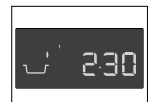
1. Press the power button twice.



2. Enter the desired time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise until 2:30 is displayed.

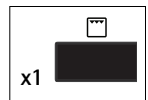


3. Check the display:

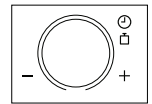


Stage 2

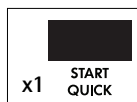
1. Press the grill button once.



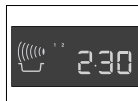
2. Enter the desired cooking time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise until 5:00 is displayed.



3. Press the START/QUICK button.



4. Check the display:



The oven will begin to cook for 2 minutes and 30 seconds at 630 W, and then for 5 minutes on Grill only.

Auto cook & auto defrost operation

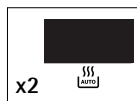
AUTO COOK and AUTO DEFROST automatically work out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 6 AUTO COOK and 2 AUTO DEFROST menus.

Auto Cook

Auto Cook	Symbol	Setting
Beverage		Microwave
Boiled Potatoes/ Jacket Potatoes		Microwave
Grilled Skewers		Microwave + grill
Gratinated Fish Fillet		Microwave + grill
Grilled Chicken		Microwave + grill
Gratin		Microwave + grill

Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes.

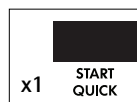
1. Select the menu required by pressing the AUTO COOK button twice.



2. Turn the TIMER/WEIGHT knob until 0.3 is displayed.



3. Press the START/QUICK button.



4. Check the display:



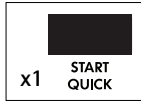
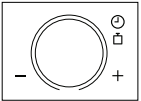
When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the START/QUICK button. At the end of the Auto cook time, the programme will automatically stop. The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.

Auto Defrost

Food	Symbol	Setting
Meat/Fish/Poultry		Microwave
Bread		Microwave

Example: To defrost 0.2 kg of bread.

1. Select the menu required by pressing the AUTO DEFROST button twice.
2. Turn the TIMER/WEIGHT knob until 0.2 is displayed.
3. Press the START/QUICK button.
4. Check the display:



When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the START/QUICK button. At the end of the Auto defrost time, the programme will automatically stop. The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.

PROGRAMME CHARTS

Auto cook & auto defrost charts

Auto cook	Weight (increasing unit) / Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee) 	1-6 cups 1 cup = 200 ml	 x1	Place cup towards edge of turntable.
Boiled and jacket potatoes 	0.2 - 1.0 kg (100 g) Bowl and lid	 x2	Boiled Potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces. Jacket Potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them. - Put the boiled or jacket potatoes in a bowl. - Add the required amount of water (per 100 g), approx 2 tbsp and a little salt. - Cover with a lid. - When audible bell sounds, stir and re-cover. - After cooking, stand for approx. 2 min.
Grill skewers 	0.2 - 0.8 kg (100 g) High rack	 x3	- See recipe for "Grill skewers" on page 174. - Place on the high rack and cook. - When audible bell sounds, turn over. - After cooking, remove and put on a plate for serving. (No standing time necessary.)
Gratinated fish fillet 	0.5 kg - 1.5 kg * (100 g) Gratin dish Low rack	 x4	See recipes for "Gratinated fish fillet" on page 174-175. * Total weight of all ingredients.
Grilled chicken 	0.9 kg - 1.8 kg (100 g) Flan dish Low rack	 x5	- Mix together 2 tbsp oil, 1 tsp paprika, salt and pepper and spread on the chicken. - Pierce the skin of the chicken. - Put chicken breast side down in a flan dish. - Place on the low rack and cook. - When audible bell sounds, turn over. - After cooking, leave for approx. 3 min in the oven, remove and put on a plate for serving.
Gratin 	0.5 - 1.5 kg * (100 g) Gratin dish Low rack	 x6	See recipes for "Gratin" on page 175 * Total weight of all ingredients.

Important: Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.

Auto defrost	Weight (increasing unit) / Utensils	Button	Procedure
Meat, fish poultry  (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2 - 1.0 kg (100 g) Flan dish	 x1	- Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. - When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. - After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. Note: Not suitable for whole poultry. - Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.
Bread  	0.1 - 1.0 kg (100 g) Flan dish	 x2	- Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1,0 kg distribute directly on the turntable. - When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. - After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min, until thoroughly defrosted.

Important: Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.

Note:

- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the Auto cook & defrost charts, use manual operation.
- The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking.
- When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the START/QUICK button.
- After Micro/Grill/Dual grill modes the cooling fan may come on.

Important: Auto defrost

- Steaks and Chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.
- After turning over, shield the defrosted parts with small, flat pieces of aluminium foil.
- The poultry should be processed immediately after defrosting.

Recipes for auto cook

Grill skewers

1. Thread meat and vegetables alternately on 4 wooden skewers.
2. Mix the oil with the spices and brush over the kebab.
3. Place the kebabs on the high rack and cook on AUTO COOK "Grill skewers".

4 pieces	
400 g	pork cutlets, cubed
100 g	streaky bacon
100 g	onions, quartered
250 g	tomatoes, quartered
100 g	green pepper, cubed
2 tbsp	oil
4 tsp	paprika
	salt
1 tsp	cayenne pepper
1 tsp	worcester sauce

Gratinated fish fillet, 'Esterhazy'

1. Put vegetables, butter and the spices into a casserole dish and mix well. Cook for 2-6 min on 900 W depending on weight.
2. Wash the fish, dry and sprinkle with lemon juice and salt.
3. Mix the crème fraiche with the vegetables and season again.
4. Put half of the vegetables in a gratin dish. Place the fish on top and cover with the remaining vegetables.
5. Spread the Gouda over the top, place on the low rack and cook on AUTO COOK "Gratinated fish fillet".
6. After cooking, stand for approx. 5 min.

0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
230 g	450 g	680 g	fish fillet
100 g	200 g	300 g	leeks (cut into rings)
20 g	40 g	60 g	onion (finely sliced)
40 g	100 g	140 g	carrot (grated)
10 g	15 g	20 g	butter or margarine
			salt, pepper and nutmeg
1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	lemon juice
50 g	100 g	150 g	crème fraiche
50 g	100 g	150 g	Gouda (grated)

Gratinated fish fillet, 'Italian'

1. Wash and dry the fish and sprinkle with lemon juice, salt and anchovy butter.
2. Place in a gratin dish.
3. Sprinkle the Gouda over the fish.
4. Place the tomatoes on top of the cheese.
5. Season with salt, pepper and the mixed herbs.
6. Drain the Mozzarella, cut into slices and place on the tomatoes. Sprinkle the basil over the cheese.
7. Place the gratin dish on the low rack and cook on AUTO COOK "Gratinated fish fillet".
8. After cooking, stand for approx. 5 min.

0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
200 g	430 g	630 g	fish fillet
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	lemon juice
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	anchovy butter
30 g	50 g	80 g	Gouda (grated)
			salt and pepper
150 g	300 g	450 g	fresh tomatoes
1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	chopped mixed herbs
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
1/2 tbsp	3/4 tbsp	1 tbsp	Basil (chopped)

Spinach gratin

1. Mix together the leaf spinach with the onion and season with salt, pepper and nutmeg.
2. Grease the gratin dish. Place alternate layers of potato slices, diced ham and spinach in the dish. The top layer should be spinach.
3. Mix the eggs with crème fraîche, add salt and pepper and pour over the gratin.
4. Cover the gratin with the grated cheese.
5. Place on the low rack and cook on AUTO COOK "Gratin".
6. After cooking, stand for 5-10 min.

0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
150 g	300 g	450 g	leaf spinach (cooked)
15 g	30 g	45 g	onion (finely chopped)
			salt, pepper and nutmeg
5 g	10 g	15 g	butter or margarine (to grease the dish)
150 g	300 g	450 g	boiled potatoes (sliced)
35 g	75 g	110 g	cooked ham (diced)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
40 g	75 g	115 g	grated cheese

Potato and courgette gratin

1. Grease the gratin dish and place alternate layers of potato slices and courgette in the dish.
2. Mix the eggs with crème fraîche, season with salt, pepper and garlic and pour over the gratin.
3. Sprinkle the Gouda cheese over the gratin.
4. Finally sprinkle the gratin with sunflower kernels.
5. Place on the low rack and cook on AUTO COOK "Gratin".
6. After cooking, stand for 5-10 min.

0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
5 g	10 g	15 g	butter or margarine (to grease the dish)
200 g	400 g	600 g	boiled potatoes (sliced)
115 g	230 g	345 g	courgette (finely sliced)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
1/2	1	2	clove of garlic (crushed)
			salt and pepper
40 g	80 g	120 g	grated Gouda cheese
10 g	20 g	30 g	sunflower kernels

Cooking charts

Abbreviations used

tblsp = tablespoon	Cup = cupful	g = gram	ml = millilitre	min = minutes
tsp = teaspoon	KG = kilogram	l = litre	cm = centimetre	

Heating food & drink

Food/ Drink	Quantity -g/ml-	Setting	Power -Level-	Time -Min-	Method
Milk 1 cup	150	Micro	900 W	approx. 1	do not cover
Water 1 cup	150	Micro	900 W	approx. 2	do not cover
6 cups	900	Micro	900 W	8-10	do not cover
1 dish	1000	Micro	900 W	9-11	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)	400	Micro	900 W	4-6	sprinkle some water onto the sauce, cover, stir halfway through heating
Soup / stew	200	Micro	900 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables	200	Micro	900 W	2-3	if necessary add some water, cover, stir halfway through heating
	500	Micro	900 W	3-5	
Meat, 1 slice*	200	Micro	900 W	approx. 3	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet*	200	Micro	900 W	3-5	cover
Cake, 1 slice	150	Micro	450 W	1/2 - 1	place in a flan dish
Baby food, 1 jar	190	Micro	450 W	1/2 - 1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter*	50	Micro	900 W	1/2	cover
Melting chocolate	100	Micro	450 W	3-4	stir occasionally

* from chilled

Defrosting

Food	Quantity -g-	Setting	Power -Level-	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	Micro	270 W	1-3	place in a flan dish	5
Fruit e.g. cherries strawberries, raspberries, plums	250	Micro	270 W	3-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

The times shown in the table are guidelines which may vary according to freezing temperature, quality and weight of the foodstuffs.

Defrosting & cooking

Food	Quantity -g-	Setting	Power -Level-	Time -Min-	Added Water -tbsp-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	Micro	900 W	9-11	-	cover	2
One plate meal	400	Micro	900 W	8-10	-	cover, stir after 6 minutes	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	cover, stir halfway through cooking	2
Peas	300	Micro	900 W	6-8	3-5	cover, stir halfway through cooking	2
Mixed vegetables	500	Micro	900 W	9-11	3-5	cover, stir halfway through cooking	2

Cooking, grilling & browning

Food	Quantity -g-	Setting	Power -Level-	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	add 4 - 5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Peas	500	Micro	900 W	6-8	cover, add 4 - 5 tbsps water, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	Micro	900 W	9-11	cut into rings, add 4 - 5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	Micro	450 W	16-18	season to taste, place on the low rack, turn over after *	10
		Dual Grill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dual Grill	450 W	5-8*		
Micro		450 W	26-28			
Dual Grill		450 W	4-5			
Roast beef (medium)	1000	Micro	630 W	5-8	season to taste, place on the low rack, turn over after *	10
		Dual Grill	630 W	8-10*		
		Dual Grill	630 W	3-5		
		Micro	630 W	12-15		
	1500	Micro	630 W	12-15*		10
		Dual Grill	630 W	4-6		
Dual Grill		630 W	4-6			
Dual Grill		630 W	4-6			
Chicken legs	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7* 4-6	season to taste, place skin side down on the high rack, turn over after *	3
Rump steaks 2 pieces, medium	400	Grill Grill		11-12* 6-8	place on the high rack, turn over after *, season after grilling	
Browning of gratin dishes		Grill		8-13	place dish on the low rack	
Cheese toastie	1 piece	Micro	450 W	1½	toast the bread and spread with butter, top with a slice of cooked ham, a slice of pineapple and a slice of cheese	
	4 pieces	Grill		5-6		
		Micro	450 W	1½ - 1		
		Grill		5-6		
Frozen pizza	300	Micro	450 W	4-6	place on the low rack	
		Dual Grill	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Dual Grill	450 W	5-7		

RECIPES

All the recipes in this book are calculated on the basis of 4 servings unless otherwise stated.

Adapting recipes for the microwave oven

If you would like to adapt your favourite recipes for the microwave, you should take note of the following: Shorten cooking times by a third to a half. Follow the example of the recipes in this book.

Foods which have a high moisture content such as meat, fish, poultry, vegetables, fruit, stews and soups can be prepared in your microwave without any difficulty.

Foods which have little moisture, such as platters of food, should have the surface moistened prior to heating or cooking.

The amount of liquid to be added to raw foods, which are to be braised, should be reduced to about two thirds of the quantity in the original recipe. If necessary, add more liquid during cooking.

The amount of fat to be added can be reduced considerably. A small amount of butter, margarine or oil is sufficient to flavour food. For this reason your microwave is excellent for preparing low-fat foods as part of a diet.

Onion soup

1. Grease the bowl, add the sliced onion, meat stock and the seasoning. Cover and cook.
9-11 min. 900 W
2. Toast the slices of bread, cut them into cubes and divide them among the soup bowls. Pour the soup over the toast cubes and sprinkle on the cheese.
3. Place the bowls on the turntable and grill.
6-7 min. Grill

Utensils	Bowl with lid (2 l capacity) 4 Soup bowls (200 ml)
10 g	butter or margarine
100 g	onions, sliced
800 ml	meat stock
	salt and pepper
2 slices	bread
40 g	grated cheese

Aubergines stuffed with minced meat

1. Cut the aubergines in half lengthways. Scoop out the flesh with a teaspoon to leave a shell about 1 cm thick. Dice the scooped out flesh.
2. Remove the skin from the tomatoes and chop.
3. Grease the bottom of the bowl with the olive oil. Add the onions, cover and cook.
2 min. 900 W
4. Cut the chillies into rings. Retain a third for the garnish. Mix the minced meat with the diced aubergines, onions, tomatoes, chilli rings, garlic and parsley. Season to taste.
5. Dry the aubergine halves. Fill with half of the mince mixture, spread the feta cheese on top, and then add the rest of the filling.
6. Arrange the aubergine halves in the flan dish, place the dish on the low rack and cook.
11-13 min. Dual Grill (630 W)
Garnish the aubergine halves with the chilli rings and continue cooking.
4-7 min. Dual Grill (630 W)
After cooking, stand for approx. 2 min.

Utensils	Bowl with lid (1 l capacity) Shallow flan dish (approx. 30 cm long)
250 g	aubergines
200 g	tomatoes
1 tbsp	olive oil to grease the dish
100 g	onions, chopped
4	mild green chillies, seeds removed
200 g	minced beef
2	garlic cloves, crushed
2 tbsp	parsley, chopped
	salt and pepper
	paprika
60 g	Feta cheese, cubed

Mushrooms with rosemary

1. Remove the stalks from the mushrooms. Chop the stalks into small pieces.
2. Grease the shallow dish. Add the onions, the diced bacon and the mushroom stalks. Season with pepper and rosemary, cover and cook.
3–5 min. 900 W
Leave to cool.
3. Heat the cream and 100 ml of the wine in the bowl.
1–3 min. 900 W
4. Mix the remaining wine with the flour, stir into the hot liquid, cover and cook. Stir once during cooking.
approx. 1 min. 900 W
5. Fill the mushrooms with the bacon mixture and put in a shallow dish. Pour the sauce over the mushrooms and cook on the low rack.
6–8 min. Dual Grill (630 W)
After cooking, stand for approx. 2 min.

Utensils	Bowl with lid (1 l capacity) Shallow round dish with lid (approx. 22 cm diameter)
8	large mushrooms (approx. 225 g), whole
20 g	butter or margarine
50 g	onion, finely chopped
50 g	bacon, finely diced
	black pepper,
	fresh rosemary, chopped
125 ml	dry white wine
125 ml	cream
20 g	flour

Sole fillets

1. Wash the fish and pat them dry. Remove any bones.
2. Cut the lemon and the tomatoes into thin slices.
3. Grease the oven dish with butter. Place the fish fillets in the dish and drizzle with the vegetable oil.
4. Sprinkle parsley over the dish, place the tomato slices on top and season. Place the lemon slices on top of the tomatoes and pour the white wine over them.
5. Place small pats of butter on top of the lemon, cover and cook.
11–13 min. 630 W
After cooking, stand for approx. 2 min.

Utensils	Shallow oval oven dish with microwave cling film (approx. 26 cm long)
400 g	sole fillets
1	lemon, whole
150 g	tomatoes
10 g	butter
1 tbsp	vegetable oil
1 tbsp	parsley, chopped
	salt and pepper
4 tbsp	white wine
20 g	butter or margarine

Almond trout

1. Wash and dry the trout and sprinkle with lemon juice. Rub the salt to the interior and exterior of the fish and leave to stand for 15 min.
2. Melt the butter.
1 min. 900 W
3. Dry the fish, spread on the butter and roll in the flour.
4. Grease the dish. Put the trout in the dish and cook on the low rack. Two thirds through cooking turn the trout and scatter the almonds over them.
15–18 min. Dual Grill (450 W)
After cooking, stand for approx. 2 min.

Utensils	Shallow oval gratin dish (approx. 32 cm long)
4	trout (200 g), trimmed
	juice of one lemon
	salt
30 g	butter or margarine
50 g	flour
10 g	butter or margarine to grease the dish
50 g	almond flakes

Fish fillet with cheese sauce

1. Wash the fish, pat dry and sprinkle with lemon juice. Rub with salt.
2. Grease the bowl. Add the diced onion, cover and cook. 1-2 min. 900 W
3. Sprinkle the flour over the onions and white wine and mix.
4. Grease the gratin dish and place the fish in it. Pour the sauce over the fish and sprinkle with cheese. Place on the low rack and cook. 7-8 min. 450 W
14-16 min. Dual Grill (450 W)
After cooking, stand for approx. 2 min.

Utensils	Bowl with lid (1 l capacity) Shallow round gratin dish (approx. 25 cm long)
800 g	fish fillets
2 tbsp	lemon juice
	salt
10 g	butter or margarine
50 g	onion, finely chopped
20 g	flour
100 ml	white wine
1 tsp	vegetable oil to grease the dish
100 g	Emmental cheese, grated
2 tbsp	parsley, chopped

Zürich veal stew

1. Cut the veal into strips.
2. Grease the dish with the butter. Put the meat and onion into the dish, cover and cook. Stir once during cooking. 6-9 min. 900 W
3. Add the white wine, gravy browning and cream, stir, cover and continue cooking. Stir occasionally. 3-5 min. 900 W
4. Stir the mixture after cooking, stand for approx. 5 min. Garnish with parsley.

Utensils	Dish with lid (2 l capacity)
600 g	veal fillet
10 g	butter or margarine
50 g	onion, finely chopped
100 ml	white wine
	seasoned gravy browning, for approx. 1½ litre gravy
300 ml	cream
1 tbsp	parsley, chopped

Stuffed ham

1. Mix the spinach with the cheese and fromage frais, season to taste.
2. Place a tablespoon of the filling on top of each slice of cooked ham, and roll up. Spear the ham with a wooden skewer.
3. Make a béchamel sauce; to do this, pour the water and cream into a bowl and heat. 2-4 min. 900 W
Mix the flour and butter to make a roux, add to the liquid, and whisk until dissolved. Cover, cook until thick. 1-2 min. 900 W
Stir and taste.
4. Place the sauce into the greased dish, place the filled rolls of ham into the sauce and cook with lid. 10-12 min. Dual Grill (630 W)
After cooking, stand for approx. 5 min.

Utensils	Bowl with lid (2 l capacity) Oval gratin dish (approx. 26 cm long)
150 g	leaf spinach, chopped
150 g	fromage frais, 20 % fat content
50 g	Emmental cheese, grated
	pepper and paprika
8 slices	cooked ham (400 g)
125 ml	water
125 ml	cream
20 g	flour
20 g	butter or margarine
10 g	butter or margarine to grease the dish

Veal cutlets with mozzarella

1. Wash the veal, dry and beat them flat.
2. Puree the tomatoes, add garlic, oil, salt, pepper, capers and oregano, and pour over the veal. Cover and cook 15-19 min. 630 W
Turn the meat slices over.
3. Place slices of Mozzarella on each cutlet, season and cook uncovered on the high rack.
9-12 min. Dual Grill (630 W)
After cooking, stand for about 5 min.

Utensils	Shallow square gratin dish with lid (approx. 25 cm long)
150 g	Mozzarella cheese, sliced
500 g	tinned tomatoes, drained,
4	veal cutlets (600 g)
20 ml	olive oil
2	cloves of garlic, chopped
20 g	capers
	oregano
	salt and pepper

Lasagne

1. Chop the tomatoes, mix with the ham and onion, garlic, minced beef and tomato puree. Season, cover and cook 5-8 min. 900 W
2. Mix the crème fraîche with the milk, Parmesan cheese, herbs, oil and spices.
3. Grease the dish and cover the bottom with about $\frac{1}{3}$ of the pasta. Put half of the minced meat mixture on the pasta and pour on some sauce. Repeat and finish with the remaining pasta. Cover the pasta with sauce and sprinkle with Parmesan cheese. Cook with the lid on. 13-17 min. 630 W
After cooking, stand for approx. 5-10 min.

Utensils	Bowl with lid (2 l capacity) Shallow square gratin dish with lid (approx. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	tinned tomatoes
50 g	ham, chopped
50 g	onion, finely chopped
1	clove of garlic, crushed
250 g	minced beef
2 tbsp	tomato puree
	salt and pepper
150 ml	crème fraîche
100 ml	milk
50 g	Parmesan cheese, grated
1 tsp	mixed chopped herbs
1 tsp	olive oil
1 tsp	vegetable oil to grease the dish
125 g	lasagne verde
1 tbsp	Parmesan cheese, grated

Courgette and noodle gratin

1. Mix the tomatoes with the onions and season well. Add the macaroni. Pour the tomato sauce over the macaroni and spread the courgette slices on top.
2. Beat the sour cream and the eggs and pour over the gratin. Sprinkle the grated cheese on top. Place on the low rack and cook.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Dual Grill (630 W)
After cooking, stand for approx. 5-10 min.

Utensils	Gratin dish (approx. 26 cm long)
80 g	macaroni, cooked
400 g	tinned chopped tomatoes
150 g	onion, finely chopped
	basil, thyme, salt, pepper
1 tbsp	oil to grease the dish
450 g	courgettes, sliced
150 g	sour cream
2	eggs
100 g	Cheddar cheese, grated

Pears in chocolate sauce

1. Place the sugar, vanilla sugar, pear liqueur and water into the bowl, stir, cover and cook.
1-2 min. 900 W
2. Place the pears in the liquid, cover and cook.
5-8 min. 900 W
Take the pears out of the cooking liquid, and place in the refrigerator.
3. Put 50 ml of the cooking liquid into the smaller bowl. Add the chocolate and crème fraîche, cover and cook.
2-3 min. 900 W
4. Stir the sauce well, pour over the pears and serve.

Utensils	Bowl with lid (2 l capacity) Bowl with lid (1 l capacity)
4	whole pears, peeled (600 g)
60 g	sugar
10 g	vanilla sugar
1 tbsp	pear liqueur
150 ml	water
130 g	dark chocolate, chopped
100 g	crème fraîche

Semolina pudding with raspberry sauce

1. Put the milk, sugar and almonds into the bowl, cover and cook.
3-5 min. 900 W
2. Add the semolina, stir, cover and cook.
10-12 min. 270 W
3. Beat the egg yolk with the water in a cup, and stir into the hot mixture. Beat the egg white until it is stiff and fold into the mixture. Pour the pudding into ramekins.
4. To make the sauce, wash and dry the raspberries, and place into a bowl with the water and sugar. Cover and heat.
2-3 min. 900 W
5. Purée the raspberries and serve with the semolina pudding.

Utensils	Bowl with lid (2 l capacity) 4 Ramekin dishes
500 ml	milk
40 g	sugar
15 g	chopped almonds
50 g	semolina
1	egg yolk
1 tbsp	water
1	egg white
250 g	raspberries
50 ml	water
40 g	sugar

Cheesecake

1. In a bowl, mix together the flour, cocoa, baking powder and sugar.
2. Add the egg and butter and mix in a food processor
3. Grease the tin. Roll out the dough and line the tin, leaving 2 cm around the edges to form a rim. Bake the pastry.
6-8 min. 630 W
4. Whisk the butter and sugar until light and fluffy. Slowly whisk in the eggs. Add the fromage frais and the powdered vanilla pudding mix.
5. Spread the filling over the cheesecake base and cook.
15-19 min. 630 W

Utensils	Spring form tin (approx. 26 cm diameter)
	Base:
300 g	flour
1 tbsp	cocoa
10 g	baking powder
150 g	sugar
1	egg
10 g	butter or margarine to grease the tin
	Filling:
150 g	butter or margarine
100 g	sugar
10 g	vanilla sugar
3	eggs
400 g	fromage frais, 20 % fat content
40 g	powdered vanilla pudding mix

CARE & CLEANING



CAUTION!

DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.
4. Heat up your oven regularly by using the grill. Remaining food or fat splashed can cause smoke or a bad smell.

Turntable & turntable support

Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Racks

These should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The racks are dishwasher safe.

Important: A steam cleaner should not be used.

REDUCED POWER LEVEL

Important:

If you cook the food over the standard time with only the same cooking mode, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating. (The microwave power level will be reduced or the grill heating element will begin to light on and off.) After pausing for 90 seconds, full power can be reset.

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave (900 W)	20 minutes	Microwave - 630 W
Grill	20 minutes	Grill - 50 %
Dual Grill	Grill - 20 minutes	Grill - 50 %

WHAT TO DO IF . . .

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly ?	• The fuses in the fuse box are working. • There has not been a power outage. • If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.
The microwave mode is not working ?	• The door is properly closed. • The door seals and their surfaces are clean. • The START/QUICK-button has been pressed.
The turntable is not turning ?	• The turntable support is correctly connected to the drive. • The ovenware does not extend beyond the turntable. • Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. • There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off ?	• Isolate the appliance from the fuse box. • Contact an authorised AEG service agent.
The interior light is not working ?	• Call your local AEG service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained AEG service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before ?	• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or, • If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or, • Set a higher power setting.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave 1.37 kW Grill 1.00 kW Microwave/Grill 2.35 kW
Output power:	Microwave 900 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Microwave Frequency	2450 MHz * (Group 2 / Class B)
Outside Dimensions	MCD2664E 594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Cavity Dimensions	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Oven Capacity	26 litres **
Turntable	ø 325 mm, glass
Weight	approx. 19.5 kg
Oven lamp	25 W/240 - 250 V

* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.

Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.



This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC and 2005/32/EC.

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT.

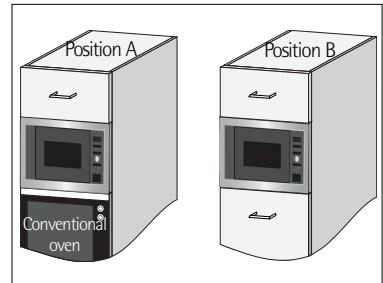


INSTALLATION

The microwave can be fitted in position A or B:

Position	Niche size		
	W	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Measurements in (mm)



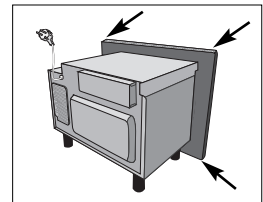
Installing the appliance

1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force, until the front frame of the oven seals against the front opening of the cupboard.
3. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).



Fixing Option 1:

Fix the oven in position with the screws provided. The fixing points are located on the top and bottom corners of the oven.



Fixing Option 2:

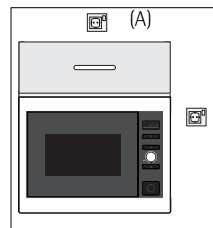
Please see the template sheet supplied with this oven.

Important: Ensure the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor.

It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation manual and the conventional oven manufacturer's installation instructions.

Connecting the appliance to the power supply

- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 16 A fuse.
- **The power supply cord may only be replaced by an electrician.**
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.



Electrical connections



WARNING!

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

- If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local AEG service agent.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

Ecologically responsible disposal of packaging materials and old appliances



Packaging materials

AEG microwave ovens require effective packaging to protect them during transportation. Only the minimum packaging necessary is used. Packaging materials (e.g. foil or styrofoam) can place children at risk.



Danger of suffocation. Keep packaging material away from children.



All packaging materials used are environment friendly and can be recycled. The cardboard is made from recycled paper and the wooden parts are untreated. Plastic items are marked as follows:

«PE» polyethylene eg packaging film

«PS» polystyrene eg packaging (CFC-free)

«PP» polypropylene eg packaging straps

By using and re-using the packaging, raw materials are saved and waste volume is reduced. Packaging should be taken to your nearest recycling centre. Contact your local council for information.



Disposal of old appliances

Old appliances should be made safe before disposal by removing the plug, and cutting off and disposing of the power cable.

It should then be taken to the nearest recycling centre. Check with your local Council or Environmental Health Office to see if there are facilities in your area for recycling the appliance.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

EUROPEAN GUARANTEE

If you should move to another country within Europe then your guarantee moves with you to your new home subject to the following qualifications:

- The guarantee starts from the date you first purchased your product.
- The guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in the new country of use for this brand or range of products.
- This guarantee relates to you and cannot be transferred to another user.
- Your new home is within the European Community (EC) or European Free Trade Area.
- The product is installed and used in accordance with our instructions and is only used domestically, i.e. a normal household.
- The product is installed taking into account regulations in your new country.

Before you move please contact your nearest Customer Care centre, listed below, to give them details of your new home. They will then ensure that the local Service Organisation is aware of your move and able to look after you and your appliances.

France	Senlis	+33 (0) 3 44 62 29 29
Germany	Nürnberg	+49 (0) 800 234 7378
Italy	Pordenone	+39 (0) 800 117511
Sweden	Stockholm	+46 (0) 8 672 5360
UK	Luton	+44 (0) 8445 611 611

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

En la página web de AEG, encontrará todo lo necesario para la perfecta limpieza y funcionamiento de todos sus electrodomésticos AEG. Junto con una amplia gama de accesorios diseñados y fabricados conforme a los elevados estándares de calidad característicos de la marca, desde utensilios de cocina especializados a cestos de cubiertos, desde portabotellas a bolsas para el lavado de prendas delicadas...

Visite la tienda web en
www.aeg-electrolux.com/shop



INDICE

190	Medidas importantes de seguridad
194	Información general sobre el electrodoméstico
195	Antes de usarlo por primera vez
197	Cocción técnicas microondas
199	Funcionamiento del microondas
206	Tabla de programas
212	Recetas
217	Limpieza & mantenimiento
218	¿Qué hacer si . . .
218	Especificaciones
219	Instalación
221	Información medioambiental
222	Certificado de garantía



La información importante relativa a su seguridad o al funcionamiento del aparato viene indicada con este símbolo y/o la mención de palabras tales como «Advertencia» o «Cuidado». Cerciérese de seguir las instrucciones atentamente.



Este símbolo indica información adicional sobre la utilización del aparato.



El trébol señala recomendaciones y sugerencias para lograr una utilización del aparato que respete el medio ambiente.

Si se produjeran averías, siga las instrucciones que se proporcionan en el apartado «¿Qué hacer si...»



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.

Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.

No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones.

Para evitar estropear el horno



Advertencia!

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:

- a) La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
- b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
- c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
- d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
- e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los el marco de la puerta y las superficies de cierre.

No permita que se acumule grasa o suciedad en las juntas herméticas de la puerta ni en las superficies de alrededor. Siga las instrucciones de "Limpieza Et mantenimiento". Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio AEG autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

No procure substituir la lámpara usted mismo del horno o permitir a cualquier persona que no sea autorizada por AEG a hacerlo tan.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio AEG autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio AEG autorizado.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina:



Advertencia!

No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción por 20 segundos, para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

Mantenga a los niños alejados de la puerta y de las partes accesibles del aparato que pudieran calentarse al utilizar el grill. Los niños deben mantenerse alejados para evitar que sufran quemaduras.

No tocar la puerta del horno, la caja exterior, el grill inferior, los orificios de ventilación, los accesorios ni los platos durante el uso en los modos de operación con GRILL, COMBINADO y COCCIÓN AUTOMÁTICA ya que se pondrán muy calientes. Antes de limpiar cerciórese de que no están calientes.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

Advertencia:



Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso del horno.

Es preciso controlar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque pueden estar demasiado calientes.

Otras Notas



No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente

No haga funcionar el horno cuando esté vacío, véase nota 2 en página 202. Si no lo hace así se estropeará el horno.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

(a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.

(b) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.

(c) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No utilice envases o recipientes de plástico para la cocción a microondas si el horno está todavía caliente, después de haberlo usado en los modos a la GRILL, COMBINADO y COCCIÓN AUTOMÁTICA dado que podrían derretirse o fundirse. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricante de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas.

No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

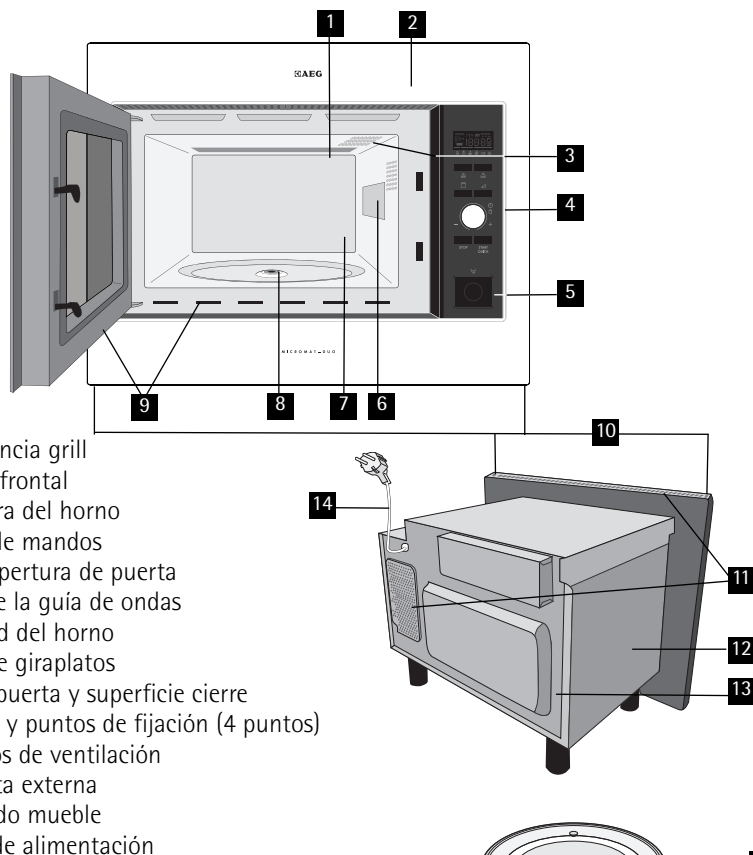
Notas:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista homologado.

Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca del perímetro de la puerta y de las superficies del marco. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL ELECTRODOMÉSTICO

El horno microondas & sus accesorios

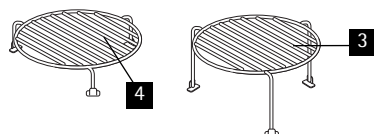
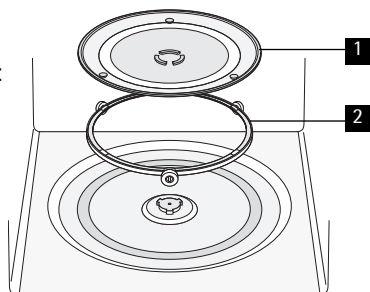


Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

- 1 El plato giratorio
- 2 El soporte de rodillos
- 3 Rejilla alta
- 4 Rejilla baja
- 5 4 tornillos de fijación (no mostrado)

- Coloque el soporte de rodillos en la guarnición en el fondo del interior.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

NOTA: Cuando encargue accesorios al comercio o técnico de servicio AEG autorizado, sírvase mencionar dos cosas del nombre de la pieza y la denominación del modelo.



Panel de mandos

1 Visualizador digital indicadores



Grill



Función "Más" & "Menos"



Microondas



Decongelación automática pan



Grill y microondas



Decongelación automática



Reloj



Cocción



Etapas de cocción

2 Indicadores COCCIÓN AUTOMÁTICA

3 Tecla COCCIÓN AUTOMÁTICA

4 Tecla DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

5 Tecla de NIVEL DE POTENCIA

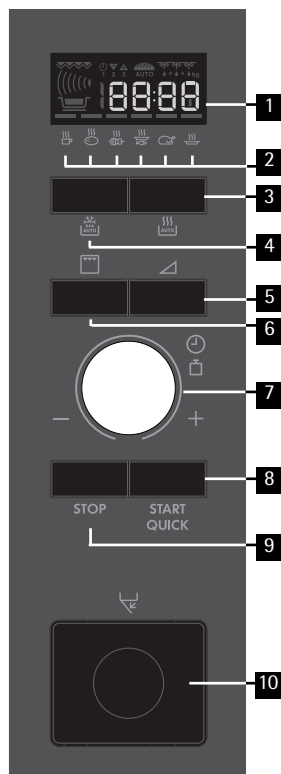
6 Tecla de GRILL

7 Botón TEMPORIZADOR/PESO

8 Tecla START/QUICK

9 Tecla STOP

10 Tecla APERTURA DE PUERTA



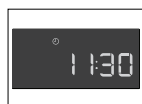
ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

Puesta en hora del reloj

El reloj del horno es de 12 e 24 horas (12 horas).

Ejemplo: Poner el reloj a las 11:30.

1. Enchufe el horno.
2. La pantalla estará en: .
3. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar el tiempo.
4. Pulse una vez la tecla START/QUICK y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
5. Se pulsa la tecla de START/QUICK.
6. Comprobar el visualizador:

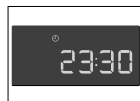


Importante:

1. El botón de TEMPORIZADOR/PESO puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Al pulsar la tecla de parada la hora pasará automáticamente a .

Ejemplo: Poner el reloj a las 23:30 (24 horas).

1. Enchufe el horno.
2. La pantalla estará en: .
3. Se pulsa la tecla de START/QUICK. La pantalla estará en: .
4. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar el tiempo.
5. Pulse una vez la tecla START/QUICK y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
6. Se pulsa la tecla de START/QUICK.
7. Comprobar el visualizador:



Importante:

1. El botón de TEMPORIZADOR/PESO puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Al pulsar la tecla de parada la hora pasará automáticamente a .

Configuración del tiempo con el reloj puesto en hora

Ejemplo: Poner el reloj a las 11:45 (12 horas).

1. Abrir la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/QUICK durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.
3. Pulse una vez la tecla START/QUICK y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
4. Se pulsa la tecla de START/QUICK.
5. Comprobar el visualizador:



Ejemplo: Poner el reloj a las 23:45 (24 horas).

1. Abrir la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/QUICK durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.
3. Pulse una vez la tecla START/QUICK y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
4. Se pulsa la tecla de START/QUICK.
5. Comprobar el visualizador:



Ejemplo: Para cambiar el reloj de 12 a 24 horas o viceversa.

1. Abrir la puerta. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/QUICK durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. Pulse una vez la tecla START/QUICK y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.

Utilización de la tecla de STOP

Utilice la tecla de STOP para:

1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.

Bloqueo de seguridad infantil

El horno cuenta con un sistema de seguridad para evitar que los niños puedan encenderlo accidentalmente. Una vez activado el sistema de bloqueo, no podrá encenderse ninguna parte del microondas hasta que se haya desactivado el bloqueo.

Ejemplo: Para activar el bloqueo de seguridad infantil.

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla STOP durante 5 segundos.



El horno emitirá una señal acústica y "LOC" aparecerá en pantalla:



Nota:

- Para cancelar el bloqueo de seguridad infantil, pulse y mantenga pulsada la tecla STOP durante 5 segundos. El horno emitirá dos señales acústica y podrá verse en pantalla la hora del día.
- El sistema de seguridad infantil no puede activarse si el reloj no está en hora.

COCCIÓN TÉCNICAS MICROONDAS

Cocción microondas

Para cocinar o descongelar alimentos en un horno microondas, la energía microondas debe ser capaz de atravesar el recipiente para penetrar en los alimentos. Por lo tanto es importante elegir recipientes adecuados.

Los platos redondos u ovalados son mejores que los cuadrados o alargados, ya que los alimentos situados en las esquinas suelen quedar demasiado hechos.

Es importante dar la vuelta, volver a colocar o remover los alimentos para asegurar que se calientan uniformemente.

Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor se distribuya en ellos por igual.

Características de los alimentos	
Composición	Los alimentos con mayor contenido en grasa o azúcar (p. ej.: pudding de Navidad o pastel de frutas) necesitan menos tiempo para calentarse. Debería tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Densidad	La densidad de los alimentos afectará al tiempo de cocción necesario. Los alimentos ligeros y porosos, como los bizcochos o el pan, se cocinan más rápidamente que los alimentos más pesados y densos, como los asados y los guisos.
Cantidad	El tiempo de cocción debe aumentarse cuanto mayor sea la cantidad de alimentos colocados en el horno. P. ej.: cuatro patatas tardarán más en cocinarse que dos.
Tamaño	Los alimentos y trozos pequeños se cocinan más rápidamente que los más grandes, ya que las microondas pueden entrar hasta el centro desde todos los lados. Para una cocción uniforme, haga trozos del mismo tamaño.
Forma	Los alimentos con formas irregulares, como las pechugas o los muslos de pollo, tardan más en cocinarse en las partes más gruesas. Las formas redondeadas se cocinan más uniformemente que las formas cuadradas cuando se cocinan con microondas.
Temperatura	La temperatura inicial de los alimentos afecta al tiempo de cocción necesario. Los alimentos refrigerados tardarán más en cocinarse que los alimentos a temperatura ambiente. Haga un corte a los alimentos con relleno, por ejemplo bollos rellenos de mermelada, para liberar el calor o el vapor.

Técnicas de cocción	
Colocar	Ponga las partes más gruesas de los alimentos hacia el exterior del plato. P. ej.: muslos de pollo.
Tapar	Utilice film transparente para microondas dejando una abertura o bien una tapa adecuada.
Perforar	Los alimentos con cáscara, piel o membrana deben perforarse en varios sitios antes de cocinarlos o calentarlos, ya que se acumulará el vapor y puede hacer que exploten los alimentos. P. ej.: patatas, pescado, pollo, salchichas. Importante: Los huevos no deberían calentarse con energía microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado su cocción. P. ej.: escalfados, fritos, cocidos.
Remove, dar la vuelta y volver a colocar	Para conseguir una cocción uniforme, es imprescindible remove, dar la vuelta y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Remueva y vuelva a colocar los alimentos siempre desde fuera hacia dentro.
Reposar	Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor pueda distribuirse por ellos por igual.
Proteger	Algunas zonas de los alimentos que se estén descongelando pueden calentarse. Las zonas calientes pueden protegerse con pequeños trozos de papel de aluminio, que reflejan las microondas. P. ej.: muslos y alas de un pollo.

Utensilios de cocina aptos para microondas

Recipientes	Adecuados para microondas	Comentarios
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	✓ / ✗	Pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos y evitar que se sobrecalienten. Mantenga el papel de aluminio a al menos 2 cm de las paredes del horno, ya que pueden formarse arcos eléctricos. No se recomiendan los recipientes de papel de aluminio a menos que lo especifique el fabricante, siga las instrucciones atentamente.
Fuentes refractarias	✓	Siga siempre las instrucciones del fabricante. No supere los tiempos de calentamiento facilitados. Tenga mucho cuidado, ya que estas fuentes se calientan mucho.
Loza y cerámica	✓ / ✗	La porcelana, la cerámica, la cerámica vitrificada y la porcelana, suelen ser adecuados excepto cuando tienen adornos metálicos.
Cristalería (p. ej. Pyrex®)	✓	Debería tenerse cuidado al utilizar cristalería delicada, ya que puede romperse o rajarse si se calienta repentinamente.
Metal	✗	No se recomienda utilizar recipientes metálicos con energía microondas, ya que formará arcos eléctricos que pueden causar un incendio.
Plásticos y poliestireno (p. ej.: recipientes de comida rápida)	✓	Debe tenerse cuidado, ya que algunos recipientes se deforman, funden o decoloran a temperaturas altas.
Film transparente	✓	No debería estar en contacto con los alimentos y debe perforarse para dejar escapar el vapor.
Bolsas para congelar y asar	✓	Deben perforarse para dejar escapar el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas. No utilice cierres de plástico o metal, ya que pueden fundirse o prenderse debido a la formación de arcos eléctricos del metal.
Papel: platos, vasos y papel de cocina	✓	Utilícelos sólo para calentar o para absorber la humedad. Debe tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Recipientes de paja y madera	✓	Esté siempre atento al horno cuando utilice estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Papel reciclado y de periódico	✗	Puede contener extractos de metal que formarán arcos eléctricos y pueden causar un incendio.

FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS

Cocción microondas

Con las operaciones manuales podrá programar el horno para un máximo de 90 minutos. La unidad de ingreso de tiempo de cocción puede variar entre 15 segundos y cinco minutos. Depende del tiempo total de cocción, tal como se enseña en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad
0-5 minutos	15 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Descongelación manual

Utilice 270 W para la descongelación manual (sin accionar la función de Descongelación automática). Aparecerá el símbolo de descongelación en pantalla al seleccionar el nivel de potencia.

Nivel de potencia del microondas

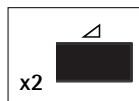
Hay 6 niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno.

Nivel de potencia	Uso aconsejado
900 W / ALTA	Utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.
630 W	Utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.
450 W	Para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.
270 W / DESCONG-ELACIÓN	Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc. y para cocer flanes de huevo.
90 W	Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.
0 W	Para el avisador de reposo/cocina.

W = WATT

Ejemplo: Desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 630 W.

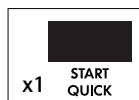
1. Pulse la NIVEL DE POTENCIA dos veces.



2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 2:30 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.



4. Comprobar el visualizador:



Importante:

Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del ALTA/900 W.

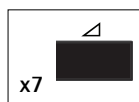
Nota:

- Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de START/QUICK.
- Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS.
- El tiempo de cocción puede aumentarse o disminuirse girando el mando de TEMPORIZADOR/PESO.
- El nivel de potencia puede cambiarse durante la cocción pulsando la tecla de potencia.
- Para cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces la tecla STOP.

Avisador de cocina

Ejemplo: Para programar el avisador de cocina a 7 minutos.

1. Se pulsa la tecla de NIVEL DE POTENCIA 7 veces.



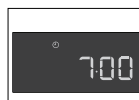
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 7:00 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.



4. Comprobar el visualizador:



Nota:

- Para detener el avisador, pulse la tecla STOP. Pulse la tecla START/QUICK para reanudar la cuenta atrás y, para salir, pulse de nuevo STOP.

Agregar 30 segundos

La tecla de START/QUICK permite utilizar las dos funciones siguientes:

1. Inicio directo de cocción

Puede empezar la cocción directamente al nivel de potencia de microondas de 900 W durante 30 segundos pulsando la tecla START/QUICK.



2. Prolongación del tiempo de cocción

Durante la cocción manual, puede prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos pulsando la tecla mientras el horno está funcionando.



Nota:

- También puede añadir +30 segundos en modo grill.
- Esta función no puede utilizarse durante COCCIÓN AUTOMÁTICA o DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.

Función "Más" & "Menos"

La función MÁS & MENOS le permite aumentar o disminuir el tiempo de cocción al utilizar los programas automáticos.

Si prefiere que las patatas cocidas queden hechas, pero enteras, emplee MENOS .

Si, de lo contrario, prefiere que las patatas cocidas queden más tiernas, emplee MÁS .

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de patatas bien cocidas.

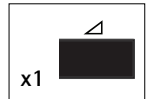
1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA.



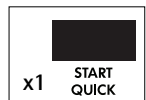
2. Se pone el tiempo deseado TEMPORIZADOR/PESO hasta 0.3 visualizador.



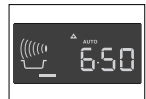
3. Pulse una vez la tecla de potencia para seleccionar la función MÁS .



4. Se pulsa la tecla de START/QUICK.



5. Comprobar el visualizador:



Nota:

Para cancelar la función MÁS/MENOS, pulse 3 veces la tecla del nivel de potencia.

Si selecciona MÁS, aparecerá en pantalla .

Si selecciona MENOS, aparecerá en pantalla .

Cocción al grill y combinada

Este horno de microondas tiene dos modos de cocción al GRILL:

1. Sólo grill.
2. grill con microondas.

NOTA:

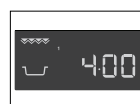
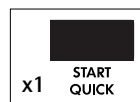
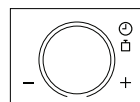
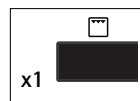
1. Se recomienda usar la rejilla alta para asar a la parrilla.
2. Al usar el grill por primera vez puede que se note humo o un olor a quemado, pero eso es normal y no es indicio de que el horno está averiado. Para evitar este problema, al usar el horno por primera vez conviene hacer funcionar el grill sin alimentos durante 20 minutos.

Cocción solo al grill

Este modo puede usarse para asar/dorar alimentos.

Ejemplo: Para hacer tostadas en 4 minuto.

1. Se pulsa la tecla de GRILL una vez que.
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 4:00 visualizador.
3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.
4. Comprobar el visualizador:



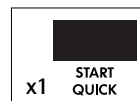
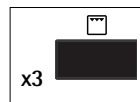
Cocción combinada al grill y con microondas

En esta modalidad se usa una combinación de potencia del grill y potencia de microondas (90 W a 630 W). El nivel de potencia de microondas está prefijado a 270 W.

Tecla	Configuración de la potencia
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Ejemplo: Para hacer pinchitos durante 7 minutos empleando potencia MEDIA DEL GRILL Y MICROONDAS 450 W.

1. Se pulsa la tecla de GRILL 3 VECES.
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 7:00 visualizador.
3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.
4. Comprobar el visualizador:



Cocción en varias secuencias

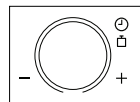
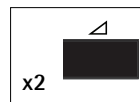
Puede programarse una secuencia de 3 escalones (máximo) empleando combinaciones de MICROONDAS, GRILL o GRILL Y MICROONDAS.

Ejemplo: Para cocinar:

- 2 minutos y 30 segundos con potencia 630 W (Escalón 1)
- 5 minutos con sólo grill (Escalón 2)

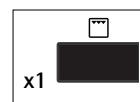
Escalón 1

1. Pulse la NIVEL DE POTENCIA dos veces.
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 2:30 visualizador.
3. Comprobar el visualizador:

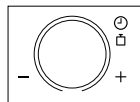


Escalón 2

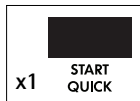
1. Se pulsa la tecla de GRILL una vez que.



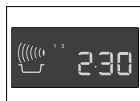
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 5:00 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.



4. Comprobar el visualizador:



El horno empezará a cocinar durante 2 minutos y 30 segundos a 630 W y luego durante 5 minutos con sólo grill.

Operación cocción automática & descongelación automática

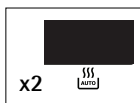
La operación cocción automática de descongelación automática se calcula automáticamente el modo y el tiempo de cocción correctos. Se puede elegir de entre 6 menús de COCCIÓN AUTOMÁTICA y 2 menús de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.

Cocción Automática

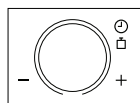
Alimento	Símbolo	Configuración
Bebida		Microondas
Patatas Cocidas / Patatas Asadas con Piel		Microondas
Brochetas mixias de carne		Microondas + grill
Pescado Gratinado		Microondas + grill
Pollo adado		Microondas + grill
Gratén		Microondas + grill

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de patatas.

1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA.



2. Se pone el tiempo deseado TEMPORIZADOR/PESO hasta 0.3 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.



4. Comprobar el visualizador:



Quando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/QUICK. Una vez transcurrido el tiempo de cocción automática, el programa se detendrá automáticamente. Sonará el timbre y comenzará a parpadear el símbolo de cocción. Tras 1 minuto y otra señal acústica de aviso, aparecerá en pantalla la hora del día.

Descongelación Automática

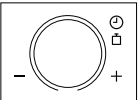
Alimento	Símbolo	Configuración
Carne/Pescado /Aves		Microondas
Pan		Microondas

Ejemplo: Para descongelación 0,2 kg pan.

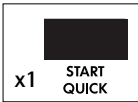
1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.



2. Se pone el tiempo deseado TEMPORIZADOR/PESO hasta 0.2 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.



4. Comprobar el visualizador:



Quando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/QUICK. Una vez transcurrido el tiempo de descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente. Sonará el timbre y comenzará a parpadear el símbolo de cocción. Tras 1 minuto y otra señal acústica de aviso, aparecerá en pantalla la hora del día.

TABLA DE PROGRAMAS

Cuadros de cocción automática & descongelación automática

Cocción automática	Cantidad (Unidad de incremento)/Utensilios	Tecla	Procedimiento
Bebida (Té/Café) 	1-6 tazas 1 taza=200 ml	 x1	Coloque la taza cerca del borde del plato giratorio.
Patatas cocidas y asadas con piel 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Fuente con tapa	 x2	Patatas hervidas: pelar las patatas y cortarlas en trozos de tamaños similares. Patatas con piel: elegir patatas del mismo tamaño y lavarlas. - Poner las patatas cocidas o en su monda en una fuente. - Agregue la cantidad de agua requerida (por 100 g) aprox. 2 CU y un poco de sal. - Cubrir con una tapa. - Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. - Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos 2 min.
Brochetas mixias de carne 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Tripode alta	 x3	- Preparar las brochetas al grill siguiendo la receta de la página 208. - Poner en el tripode alto y asar. - Cuando suene la señal, dar vuelta. - Terminada la cocción, sacar y poner en un plato para servir. (No es necesario tiempo de reposo.)
Pescado Gratinado 	0,5 - 1,5 kg (100 g) Fuente ovalada para gratén Tripode bajo	 x4	Ver las recetas para "Pescado Gratinado" en la páginas 208-209. * Peso total de ingredientes.
Pollo asado 	0,9 - 1,8 kg (100 g) Tripode bajo Plato cacerola	 x5	- Mezclar los 2 cucharada de aceite, 1 cucharadita de pimentón, sal y pimienta y esparcirlos sobre el pollo. - Perforar la piel del pollo. - Poner el pollo en el tripode baja, pechuga hacia abajo. - Lugar en el estante y el cocinero bajos. - Cuando suenen las señales, dar vuelta al pollo. - Después de la cocción, dejar durante aprox. unos 3 min en el horno, retirar y poner en un plato para servir.
Gratén 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Fuente ovalada para gratén Tripode bajo	 x6	Ver las recetas para "Gratén" en la página 209. * Peso total de ingredientes.

Importante: Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, y los congelados a partir de -18 °C.

Descongelación automática	Cantidad (Unidad d incremento)/Utensilios	Tecla	Procedimiento
Carne, pescado, aves  (Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Plato cacerola	 x1	• Colocar la comida en una fuente en el centro del plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta la comida, recolocar y separar. Proteger las partes más finas y puntos calientes con papel de aluminio. • Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 15-45 min. hasta quedar totalmente descongelada. Nota: No apropiado para aves enteras. • Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible.
Pan 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plato cacerola	 x2	• Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1 kg distribuir directamente en el plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas descongeladas. • Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.

Importante: Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, y los congelados a partir de -18 °C.

Nota:

- Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase.
- Tratándose de productos que pesen más o menos que los pesos/cantidades que se indican en la tablas, usar los programas manuales.
- La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción.
- Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/QUICK.
- Es posible que se active el ventilador de refrigeración tras utilizar los modos de Micro/Grill/Grill combinado.

Nota: Descongelación Automática

1. Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa.
2. La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.
3. Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y laminas de papel de aluminio.
4. El pollo debe cocinarse inmediatamente después de la descongelación.

Recetas para cocción automática

Brochetas mixtas de carne

1. Insertar carne y verduras alternativa-mente en 4 pinchos de madera.
2. Mezclar el aceite con las especias y aplicar con un pincel a los pinchos morunos.
3. Colocar los pinchitos en la rejilla y cocinar en COCCIÓN AUTOMÁTICA, "Brochetas Mixtas De carne".

4 tostadas	
400 g	chuletas de cerdo en dados
100 g	bacon
100 g	cebollas, en cuartos
250 g	tomates, en cuartos
100 g	pimiento verde troceado
2 CuSop	de aceite
4 Cdta.	de pimentón
	sal
1 Cdta.	de pimienta de Cayena
1 Cdta.	de salsa Worcester

Filete de pescado gratinado, 'Esterhazy'

1. Poner las verduras, mantequilla y especias en una cazuela y mezclar bien. Cocinar para 2-6 minutos a 900 W, depende de peso.
2. Lavar el pescado, secar, rociar con zumo de limón y sal.
3. Mezclar na crème fraîche (nata) con las verduras.
4. Poner la mitad de las verduras en una fuente ovalada para gratinar. Colocar el pescado encima y cubrir con las verduras restantes.
5. Espolvorear con el queso Gouda y colocar en el soporte bajo y cocer en COCCIÓN AUTOMÁTICA, "Pescado Gratinado".
6. Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	filetes de pescado
100 g	200 g	300 g	puerros (en rodajas)
20 g	40 g	60 g	cebella (bien picados)
40 g	100 g	140 g	zanahoria (rallado)
10 g	15 g	20 g	mantequilla o margarina
			sal, pimienta y nuez moscada
1 CuSop	1½ CuSop	2 CuSop	zumo de limón
50 g	100 g	150 g	crème fraîche (nata)
50 g	100 g	150 g	queso Gouda (rallado)

Filete de pescado gratinado, 'italiana'

1. Lavar y secar el pescado, rociar con el zumo de limón, sazonar y untar con la mantequilla de anchoas.
2. Colocar en una fuente ovalada para gratinar.
3. Espolvorear el queso Gouda sobre el pescado.
4. Colocar los tomates por encima del queso.
5. Condimentar con sal, pimienta y las hierbas mezcladas.
6. Escurrir la mozzarella, cortar en rodajas y colocar sobre los tomates. Espolvorear con la albahaca.
7. Colocar la fuente sobre la tripode baja y cocinar en COCCIÓN AUTOMÁTICA, "Pescado Gratinado".
8. Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	filetes de pescado
1/2 CuSop	1 CuSop	1 1/2 CuSop	zumo de limón
1/2 CuSop	1 CuSop	1 1/2 CuSop	mantequilla de anchoas
30 g	50 g	80 g	queso Gouda (rallado)
			sal y pimienta
150 g	300 g	450 g	tomates
1CuSop	1 1/2 CuSop	2 CuSop	hierbas picados mezcladas
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
1/2 CuSop	3/4 CuSop	1 CuSop	albahaca (picado)

Gratén de espinaca

1. Mezclar conjuntamente las espinacas en hoja con la cebolla y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
2. Engrasar el plato. Poner, alternado, capas de rodajas de patatas, dados de jamón y espinica. La capa superior debería ser de espinica.
3. Mezclar los huevos con crème fraîche, salpimentar y verter sobre el gratinado.
4. Espolvorear con el queso rallado.
5. Colocar en el soporte bajo y cocer en COCCIÓN AUTOMÁTICA, "Gratén".
6. Después de cocinar, dejar reposar durante 5-10 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	espinaca (descongelar y escurrir)
15 g	30 g	45 g	cebolla (bien picados)
			sal, pimienta, nuez moscada
5 g	10 g	15 g	mantequilla o margarina (para engrasar la fuente)
150 g	300 g	450 g	patatas cocido (en rodajas)
35 g	75 g	110 g	de jamón cocido (en dados)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche (nata)
1	2	3	huevo
40 g	75 g	115 g	de queso (rollado)

Gratén de patatas y calabacín

1. Engrasar el plato y colocar capas alternas de rodajas de patatas y calabacín en el plato.
2. Mezclar los huevos con crème fraîche, sazonar con sal, pimienta y ajo, y verter por encima del gratinado.
3. Espolvorear el queso Gouda sobre el gratinado.
4. Finalmente, espolvorear el gratinado con semillas de girasol.
5. Colocar en el soporte bajo y cocer en COCCIÓN AUTOMÁTICA, "Gratén".
6. Después de cocinar, dejar reposar durante 5-10 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	mantequilla o margarina (para engrasar la fuente)
200 g	400 g	600 g	patatas cocido (en rodajas)
115 g	230 g	345 g	calabacín (en rodajas finas)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche (nata)
1	2	3	huevo
1/2	1	2	diente de ajo (picado)
			sal y pimienta
40 g	80 g	120 g	queso Gouda (rallado)
10 g	20 g	30 g	pepitas de girasol

Tablas de cocción

Abreviaturas empleadas

CuSop =	Ctda. = Cucharadita	kg = Kilogramo	l = Litro	cm = Centímetro
Cucharada sopera	Tz = Taza	g = Gramo	ml = Mililitro	min. = Minutos

Calentamiento de bebidas & alimentos

Bebida/ Alimento	Cantidad -g/ml-	Config- uración	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento
Leche 1 taza	150	Micro	900 W	un. 1	sin tapar
Aqua 1 taza	150	Micro	900 W	un. 2	sin tapar
6 tazas	900	Micro	900 W	8-10	sin tapar
1 tazón	1000	Micro	900 W	9-11	sin tapar
Platos únicos (verduras, carnes y guarniciones)	400	Micro	900 W	4-6	agregar un poco de agua a la salsa, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Guisados / sopa	200	Micro	900 W	1-2	tapar, remover después de calentar
Verduras	200	Micro	900 W	2-3	si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
	500	Micro	900 W	3-5	
Carne, 1 tajada*	200	Micro	900 W	un. 3	esparcir un poco de salsa por encima, tapar
Filete de pescado*	200	Micro	900 W	3-5	tapar
Tarta, 1 porción	150	Micro	450 W	1/2 - 1	colocar en un molde de tarta
Comida para bebés, 1 tarro	190	Micro	450 W	1/2 - 1	pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla*	50	Micro	900 W	1/2	tapar
Chocolate fundido	100	Micro	450 W	3-4	remover de vez en cuando

* temperatura refrigerada

Descongelación

Alimento	Cantidad -g-	Config- uración	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-30
Tarta, 1 porción	150	Micro	270 W	1-3	colocar en un molde de tarta	5
Fruta: p.ej. cerezas, fresas, frambuesas, ciruelas	250	Micro	270 W	3-5	esparcirlas uniformemente, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5

Los tiempos indicados en esta tabla representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con la temperatura de congelación, la naturaleza del alimento y su peso.

Descongelación & cocción

Alimento	Cantidad -g-	Config- uración	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Adición de agua -CuSop-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Filete de pescado	300	Micro	900 W	9-11	-	cubrir	2
Comida preparada	400	Micro	900 W	8-10	-	cubrir, remover transcurridos 6 minutos	2
Brécol	300	Micro	900 W	6-8	3-5	cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de cocción	2

Alimento	Cantidad -g-	Config- uración	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Adición de agua -CuSop-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Guisantes	300	Micro	900 W	6-8	3-5	cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de cocción	2
Verduras mixtas	500	Micro	900 W	9-11	3-5	cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de cocción	2

Relación de potencias y tiempos

Alimento	Cantidad -g-	Config- uración	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Brécol	500	Micro	900 W	6-8	añadir 4-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Guisantes	500	Micro	900 W	6-8	añadir 4-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Colinabo	500	Micro	900 W	9-11	cortar en rodajas, añadir 4-5 CuSop de agua, tapar, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Asado (cerdo, ternera, cordero)	1000	Micro	450 W	16-18	condimentar a gusto, ponerlo en el nivel inferior y darlo vuelta después de transcurridos *	10
		Dual Grill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dual Grill	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
		Dual Grill	450 W	4-5		
Rosbif (medio)	1000	Micro	630 W	5-8	sazonar al gusto, colocar en la rejilla inferior, dar la vuelta transcurridos *	10
		Dual Grill	630 W	8-10*		
		Dual Grill	630 W	3-5		
		Micro	630 W	12-15		
	1500	Micro	630 W	12-15*		10
		Dual Grill	630 W	4-6		
		Dual Grill	630 W			
		Dual Grill	630 W			
Pata de pollo	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7* 4-6	condimentar a gusto, ponerlo en el nivel inferior con la pechuga hacia abajo, darlo vuelta después de transcurridos *	3
Carne de rabadilla 2 piezas (medio)	400	Grill Grill		11-12* 6-8	poner en el nivel superior y darles vueltas después de *, condimentar después de asados	
Dorado de platos gratinados		Grill		8-13	colocar la fuente en la rejilla inferior	
Tostadas de queso	1 tostada	Micro	450 W	1/2	tostar el pan y untar de mantequilla, poner encima una loncha de jamón cocido, una rodaja de piña y una loncha de queso	
	4 tostadas	Grill	450 W	5-6		
Pizza		Micro	450 W	1/2 -1	colocar en la rejilla inferior	
		Grill	450 W	5-6		
		Micro	450 W	4-6		
		Dual Grill	450 W	6-7		
	400	Micro	450 W	5-7		
		Dual Grill	450 W			

RECETAS

Todas las recetas contenidas en el presente libro se entienden - si no se indica lo contrario - para 4 porciones.

Adaptación de recetas convencionales para el microondas

Si Ud. quiere modificar recetas probadas para adaptarlas al microondas, entonces debe observar lo siguiente: Reduzca los tiempos de cocción en un tercio hasta la mitad. Oriéntese por las recetas indicadas en el presente libro. Alimentos con altos contenidos de líquido, como carne, pescado, aves, verduras, frutas, guisados/ estofados y sopas, se pueden preparar sin problema alguno en el horno de microondas. En el caso de alimentos con bajo contenido de líquido, como platos ya preparados, se debe mojar la superficie antes de calentar o cocerlos. La adición de líquido a alimentos crudos a brasear se debe reducir aproximadamente a dos tercios de la cantidad de la receta original. Si es necesario se puede agregar líquido durante la cocción. La adición de materia grasa se puede reducir notablemente. Una pequeña cantidad de mantequilla, margarina o aceite es suficiente para darles sabor a los platos. Por lo tanto, el horno de microondas es excelente para preparar alimentos con poco contenido de grasa dentro de un plan dietético.

Berenjenas rellenas con Carne Picada

1. Cortar las berenjenas por la mitad longitudinalmente. Sacar la carne con una cucharilla dejando un borde de 1 cm de espesor aproximadamente. Trocear la carne de la berenjena.
2. Retirar la piel de los tomates y picar.
3. Engrasar el fondo del recipiente con aceite de oliva. Añadir las cebollas, cubrir y cocinar.
2 min. 900 W
4. Cortar los chiles en aros. Apartar una tercera parte para adornar. Mezclar la carne picada con la berenjena picada, la cebolla y el tomate, los aros de chile, el ajo y el perejil. Sazonar al gusto.
5. Secar las mitades de berenjena. Rellenar con la mitad de la mezcla de carne, esparcir el queso Feta por encima y añadir el resto del relleno.
6. Colocar las mitades de berenjena en la fuente, poner ésta en la rejilla inferior y cocinar.
11-13 min. Dual Grill (630 W)
Adornar las mitades de berenjena con los aros de chile y seguir cocinando.
4-7 min. Dual Grill (630 W)
Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 1 l) Fuente poco profunda (aprox. 30 cm de largo)
250 g	de berenjena
200 g	tomates
1 Cdt.	de aceite de oliva para untar el molde
100 g	cebollas, picadas
4	chiles verdes no muy picantes sin semillas
200 g	de carne de ternera picada
2	dientes de ajo, machacados
2 CuSop	de perejil, picado
	sal, pimienta
	pimentón
60 g	de queso Feta en dados

Sopa de cebolla

1. Engrasar el recipiente, añadir la cebolla en rodajas, el caldo y sazonar. Tapar y cocinar.
9-11 min. 900 W
2. Tostar las rebanadas del pan, cortarlas en dados y distribuirlas en las tazas soperas. Verter la sopa sobre éstos y poner el queso por encima.
3. Colocar los recipientes en el plato giratorio y cocinar.
6-7 min. Grill

Utensilios	Fuente con tapa (volumen: 2 l) 4 tazas soperas (200 ml)
10 g	de mantequilla o margarina
100 g	cebollas, en rodajas
800 ml	de caldo de carne
	sal, pimienta
2 rodajas	de pan
40 g	de queso rallado

Champiñones rellenos al romero

1. Quitar los tallos a los champiñones. Picar los tallos en trozos pequeños.
2. Engrasar la fuente. Añadir las cebollas, el bacon troceado y los tallos de champiñones. Sazonar con pimienta y romero, cubrir y cocinar.
3-5 min. 900 W
Dejar enfriar.
3. Calentar la nata y los 100 ml de vino en el recipiente.
1-3 min. 900 W
4. Mezclar el resto de vino con la harina, remover en el líquido caliente, cubrir y cocinar. Remover una vez durante la cocción.
aprox. 1 min. 900 W
5. Rellenar los champiñones con la mezcla de bacon y poner en la fuente. Verter la salsa por encima de los champiñones y cocinar en la rejilla inferior.
6-8 min. Dual Grill (630 W)
Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen: 1 l) Fuente redonda llana con tapa (unos 22 cm diámetro)
8	champiñones grandes enteros (unos 225 g)
20 g	de mantequilla o margarina
50 g	cebolla, bien picada
50 g	de jamón crudo, bien troceado
	pimienta negra
	romero fresco picado
125 ml	de vino blanco, seco
125 ml	de nata
20 g	de harina

Filetes de lenguado

1. Lavar y secar cuidadosamente los filetes de enguado. Quitar las espinas.
2. Cortar el limón y los tomates en rodajas finas.
3. Engrasar la fuente con mantequilla. Colocar los filetes de pescado en la fuente y rociarlos con aceite vegetal.
4. Espolvorear perejil sobre el pescado, colocar las rodajas de tomate por encima y sazonar. Colocar las rodajas de limón sobre los tomates y verter el vino blanco por encima.
5. Poner pequeñas porciones de mantequilla sobre el limón, cubrir y cocinar.
11-13 min. 630 W
Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Utensilios	Fuente ovalada poco profunda con film adherente apto para microondas (aprox. 26 cm de largo)
400 g	de filetes de lenguado
1	limón entero
150 g	tomates
10 g	de mantequilla
1 CuSop	de aceite vegetal
1 CuSop	de perejil, picado
	sal, pimienta
4 CuSop	de vino blanco
20 g	de mantequilla o margarina

Lonchas de Ternera a la Zurich

1. Cortar la ternera en tiras.
2. Engrasar el recipiente con la mantequilla. Poner la carne y la cebolla en el recipiente, tapar y cocinar. Remover una vez durante la cocción.
6-9 min. 900 W
3. Añadir el vino blanco, el espesante para salsas y la nata, remover, tapar y seguir cocinando. Remover de vez en cuando.
3-5 min. 900 W
4. Remover la mezcla después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox. Adornar con perejil.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 2 l)
600 g	de filete de ternera
10 g	de mantequilla o margarina
50 g	cebolla, bien picada
100 ml	de vino blanco
	espesante para salsas para aprox. 1/2 l. de salsa
300 ml	de nata
1 CuSop	de perejil, picado

Filete de pescado con salsa de queso

1. Lavar el pescado, secar con pequeños golpecitos y rociar con zumo de limón. Sazonar.
2. Engrasar la fuente. Añadir la cebolla picada, cubrir y cocinar.
1-2 min. 900 W
3. Espolvorear la harina sobre las cebollas y el vino blanco y mezclar.
4. Untar la fuente ovalada y poner los filetes. Verter la salsa sobre los filetes y esparcir el queso por encima. Poner en el nivel inferior y cocinar.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Dual Grill (450 W)
Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen: 1 l) Fuente ovalada poco profunda para gratinar (aprox. 25 cm de largo)
800 g	filetes de pescado
2 CuSop	de zumo de limón
	sal
10 g	de mantequilla o margarina
50 g	cebolla, bien picada
20 g	de harina
100 ml	de vino blanco
1 Cdt.	de aceite vegetal para untar la fuente
100 g	de queso suizo rallado
2 CuSop	de perejil picado

Truchas almendradas

1. Lavar las truchas, secarlas cuidadosamente y rociarlas con el zumo de limón. Sazonar el pescado interior y exteriormente y dejarlo reposar durante 15 min.
2. Derretir la mantequilla.
1 min. 900 W
3. Secar cuidadosamente el pescado y untarlo con la mantequilla; pasarlo por la harina.
4. Untar la fuente, poner las truchas y cocinar en el nivel inferior. Transcurridos dos tercios del tiempo indicado se les dará vuelta y cubrirá con las almendra.
15-18 min. Dual Grill (450 W)
Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Utensilios	Fuente llana ovalada (unos 32 cm de longitud)
4	truchas (200 g c/u) listas para su preparación
	zumo de un limón
	sal
30 g	de mantequilla o margarina
50 g	de harina
10 g	de mantequilla o margarina para untar la fuente
50 g	almendras en laminas

Escalope de ternera con queso "Mozzarella"

1. Lavar la ternera, secar y aplanar con unos golpes.
2. Triturar los tomates, añadir el ajo, el aceite, la sal, la pimienta, las alcaparras y el orégano, y verter sobre la ternera. Tapar y cocinar.
15-19 min. 630 W
Dar la vuelta a las tajadas de carne.
3. Poner las lonchas de Mozzarella sobre cada chuleta, sazonar y cocinar sin tapar en la rejilla superior.
9-12 min. Dual Grill (630 W)
Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.

Utensilios	Fuente rectangular llana con tapa (unos 25 cm de longitud)
150 g	de queso Mozzarella
500 g	de tomates en lata escurridos
4	escalopes de ternera (600 g)
20 ml	de aceite de oliva
2	dientes de ajo picados
20 g	de alcaparras
	orégano
	sal, pimienta

Jamón relleno

1. Mezclar las espinacas con el queso y el fromage frais, sazonar al gusto.
2. Poner una cucharada del relleno sobre cada loncha de jamón cocido y enrollar. Atravesar el jamón con un pincho de madera.
3. Hacer una salsa bechamel. Para ello, echar el agua y la nata en un recipiente y calentar. 2-4 min. 900 W
Mezclar la harina y la mantequilla para hacer una salsa, añadir al líquido y batir hasta disolver. Tapar y cocinar hasta que espese. 1-2 min. 900 W
Remover y probar.
4. Colocar la salsa en el recipiente engrasado, poner los rollitos de jamón rellenos sobre la salsa y cocinar con la tapadera. 10-12 min. Dual Grill (630 W)
Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 2 l) Fuente ovalada para gratinar (aprox. 26 cm de largo)
150 g	de hojas de espinaca picadas
150 g	de requesón, 20 % de mat. grasa
50 g	de queso Emmental
	pimienta molida, pimentón
8 lonchas	de jamón cocido (400 gr)
125 ml	de agua
125 ml	de nata
20 g	de harina
20 g	mantequilla o margarina
10 g	de mantequilla o margarina para untar el molde

Lasaña

1. Picar los tomates, mezclar con el jamón y la cebolla, el ajo, la ternera picada y el puré de tomate. Sazonar, tapar y cocinar. 5-8 min. 900 W
2. Mezclar la crème fraîche con la leche, el queso Parmesano, las hierbas, el aceite y las especias.
3. Engrasar la fuente y cubrir el fondo con $\frac{1}{3}$ de la pasta aproximadamente. Poner la mitad de la mezcla de carne picada sobre la pasta y verter por encima parte de la salsa. Repetir y terminar con la pasta restante. Cubrir la pasta con salsa y espolvorear con queso Parmesano. Cocinar con la tapadera puesta. 13-17 min. 630 W
Después de cocinar, dejar reposar durante 5-10 min. aprox.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 2 l) Fuente cuadrada poco profunda con tapadera (aprox. 20x20x6 cm)
300 g	de tomates en lata
50 g	de jamón picado
50 g	cebolla, bien picada
1	diente de ajo, machacado
250 g	de carne de ternera picada
2 CuSop	de puré de tomate
	sal, pimienta
150 ml	Crème fraîche
100 ml	de leche
50 g	de queso Parmesano rallado
1 Cdto.	de hierbas mixtas picadas
1 Cdto.	de aceite de oliva nuez moscada
1 Cdto.	de aceite vegetal para engrasar la fuente
125 g	de lasaña verde
1 CuSop	de queso Parmesano rallado

Calabacines y pasta al horno

1. Mezclar los tomates con las cebollas y sazonar bien. Añadir los macarrones. Verter la salsa de tomate sobre los macarrones y colocar las rodajas de calabacín por encima.
2. Batir la nata agria y los huevos y verter sobre el gratinado. Espolvorear el queso rallado por encima. Colocar en la rejilla inferior y cocinar. 18-21 min. 900 W
7-8 min. Dual Grill (630 W)
Después de cocinar, dejar reposar durante 5-10 min. aprox.

Utensilios	Fuente para horno (unos 26 cm de longitud)
80 g	de macarrones hervidos
400 g	de tomates en lata troceados
150 g	cebolla, bien picada
	albahaca, tomillo, sal, pimienta
1 CuSop	de aceite para untar el molde
450 g	de calabacines cortados en rodajas
150 g	de nata amarga
2	huevos
100 g	de queso Cheddar rallado

Peras al chocolate

1. Colocar el azúcar, el azúcar de vainilla, el licor de pera y el agua en el recipiente, remover, tapar y cocinar.
1-2 min. 900 W
2. Colocar las peras en el líquido, cubrir y cocinar.
5-8 min. 900 W
Sacar las peras del líquido de cocción e introducir en el frigorífico.
3. Echar 50 ml del líquido de cocción en el recipiente más pequeño. Añadir el chocolate y la crème fraîche, tapar y cocinar.
2-3 min. 900 W
4. Remover bien la salsa, verter sobre las peras y servir.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 2 l) Fuente con tapa (volumen 1 l)
4	peras enteras peladas (600 g)
60 g	de azúcar
10 g	bolsita de azúcar de vainilla
1 CuSop	de licor de peras
150 ml	de agua
130 g	de chocolate negro picado
100 g	crème fraîche (nata)

Pudín de sémola con salsa de frambuesas

1. Colocar la leche, el azúcar y las almendras en el recipiente, tapar y cocinar.
3-5 min. 900 W
2. Añadir la sémola, remover, cubrir y cocinar.
10-12 min. 270 W
3. Batir la yema de huevo junto con el agua en una taza, añadir a la mezcla caliente removiendo. Batir la clara de huevo a punto de nieve y añadir a la mezcla. Verter la mezcla del pastel en los ramequines.
4. Para hacer la salsa, lavar y secar las frambuesas y colocarlas en un recipiente con el agua y el azúcar. Cubrir y calentar.
2-3 min. 900 W
5. Hacer un puré con las frambuesas y servir con el pastel de sémola.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 2 l) 4 ramequines
500 ml	de leche
40 g	de azúcar
15 g	de almendras picadas
50 g	de sémola
1	yema de huevo
1 CuSop	de agua
1	clara de huevo
250 g	de frambuesas
50 ml	de agua
40 g	de azúcar

Tarta de queso

1. En un recipiente, mezclar la harina, el cacao, la levadura y el azúcar.
2. Añadir el huevo y la mantequilla y mezclar en un robot de cocina.
3. Engrasar el molde. Extender la masa por el fondo del molde y formar un borde de 2 cm de altura todo alrededor del mismo. Cocer la masa en el horno.
6-8 min. 630 W
4. Batir la mantequilla y el azúcar hasta que quede una mezcla ligera y esponjosa. Añadir los huevos batidos poco a poco. Añadir el fromage frais y el preparado en polvo sabor vainilla.
5. Extender el relleno sobre la base de la tarta de queso y cocinar.
15-19 min. 630 W

Utensilios	Molde desmontable (aprox. 26 cm de diámetro)
	Base:
300 g	de harina
1 CuSop	de cacao
10 g	de levadura en polvo
150 g	de azúcar
1	huevo
10 g	de mantequilla o margarina para untar el molde
	Relleno:
150 g	de mantequilla o margarina
100 g	de azúcar
10 g	bolsita de azúcar de vainilla
3	huevos
400 g	de requesón, 20 % de mat. grasa
40 g	bolsita de polvo para flan, sabor de vainilla

LIMPIEZA & MANTENIMIENTO



PRECAUCIÓN! NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNO, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGUN PRODUCTO QUE CONTenga HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.

LIMPIE EL HORNO EN LOS INTERVALOS REGULARES Y quite CUALQUIER DEPÓSITO DEL ALIMENTO. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control. Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quitelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.
4. Caliente regularmente el horno haciendo uso de la parrilla. Los restos de comida o las salpicaduras de grasa pueden producir humo o mal olor.

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Para retirar cualquier suciedad, limpiar a menudo con un paño húmedo la puerta por ambos lados, la junta de la puerta, y las superficies de contacto. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.

Rejillas

Deben lavarse con una solución jabonosa suave y secarse. Puede lavarlas también en el lavaplatos.

Nota: No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

NIVEL DE POTENCIA REDUCIDA

Nota:

Sacar la taza del horno y abrir la puerta. Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando sólo el mismo modo de cocción, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá y las resistencias (grills) se encenderán y apagarán.) Tras una pausa de 90 segundos, puede volver a seleccionarse el nivel alto de potencia.

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
900 W de microondas	20 minutos	630 W de microondas
Grill	20 minutos	Grill - 50 %
Grill combinado	Grill - 20 minutos	Grill - 50 %

¿QUÉ HACER SI . . .

Síntoma	Comprobaciones / consejos
El aparato microondas no funciona correctamente?	• Funcionen los fusibles de la caja de fusibles. • No haya habido algún corte de energía. • Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista homologado.
El modo microondas no funciona?	• La puerta esté bien cerrada. • El cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios. • Se haya pulsado el botón START/QUICK.
El plato giratorio no gira?	• El soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor. • El recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio. • Los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire. • No haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.
El microondas no se apaga?	• Aíse el aparato de la caja de fusibles. • Póngase en contacto con un agente autorizado de servicio de AEG.
La iluminación interior no funciona?	• Llame a un agente autorizado de servicio de AEG. La bombilla interior solo puede ser sustituida por un agente autorizado de servicio de AEG.
Los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?	• Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o • Si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o • Aumente el nivel de potencia.

ESPECIFICACIONES

Tensión de CA	230 V, 50 Hz, monofásico
Fusible/disyuntor de fase	16 A como mínimo
Requisitos potencia de CA:	Microondas 1.37 kW Grill 1.00 kW Microondas/Grill 2.35 kW
Potencia de salida:	Microondas 900 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Frecuencia microondas	2450 MHz * (Grupo 2 / Clase B)
Dimensiones exteriores:	MCD2664E 594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Dimensiones interiores	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Capacidad del horno	26 litros **
Plato giratorio	Ø 325 mm, vidrio
Peso	aprox. 19.5 kg
Lámpara del horno	25 W/240 - 250 V

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011. De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B. El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos. La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

** La capacidad interna calculada mejorando el largo, la profundidad y la altura máxima. La capacidad efectiva de los recipientes para los alimentos es menor.



Este horno cumple con las exigencias de las directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC y 2005/32/EC.

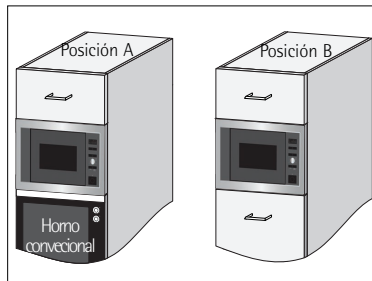
LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

INSTALACIÓN

La microonda se puede ubicar en las posiciones A o B:

Posición	Tamaño del habitáculo		
	W	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Medidas expresadas en (mm)



Instalación del aparato

1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Instale el aparato en el armario de la cocina, lentamente y sin ejercer presión, hasta que el marco frontal del horno quede encajado en la apertura frontal del armario.
3. Cerciórese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciórese de que haya un hueco de 4 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).



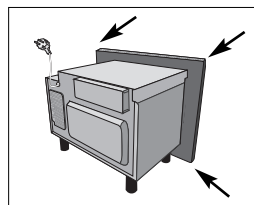
Opción de fijación no 1:

Fije el horno en su posición con los tornillos que se suministran.

Los puntos de sujeción se encuentran en las esquinas superiores e inferiores del horno.

Opción de fijación no 2:

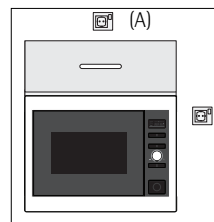
Consulte la hoja de plantilla que se suministra con el horno.



NOTA: Instale el aparato a unos 85 cm del suelo como mínimo. Es importante asegurarse de que este producto se instala siguiendo las instrucciones del presente manual de funcionamiento y las instrucciones de instalación facilitadas por el fabricante del horno convencional.

Conexión del aparato a la alimentación eléctrica

- La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia. O bien, debe ser posible aislar el horno de la alimentación eléctrica incorporando un interruptor en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado.
- La toma no debería estar situada detrás del armario.
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 230 V / 50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de 16 A.
- El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista homologado.
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.



Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

DEBE CONECTARSE ESTE APARATO A TIERRA

El fabricante rechaza responsabilidad alguna en caso de incumplimiento de esta medida de seguridad.

Si el enchufe instalado en su aparato no es adecuado para la toma de corriente de que dispone, debe llamar a su agente local autorizado de servicio de AEG.

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Desechar los materiales de embalaje y los aparatos viejos de un modo responsable con el medio ambiente



Material de embalaje

Los hornos microondas AEG vienen eficazmente embalados para protegerlos durante el transporte. Solo se utiliza el embalaje imprescindible.

Los materiales de embalaje (p. ej. papel metalizado o espuma de estireno) pueden suponer un riesgo para los niños.



Peligro de asfixia. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.



Todos los materiales de embalaje que se utilizan respetan el medio ambiente y pueden reciclarse. El cartón se fabrica con papel reciclado y las piezas de madera están sin tratar. Los elementos de plástico están señalados del modo siguiente:

«PE» polietileno, p.ej. cinta de embalaje

«PS» poliestireno, p.ej. embalaje (sin CFC)

«PP» polipropileno, p.ej. correas de embalaje

Al utilizar y reutilizar el embalaje, se ahorra materia prima y se reduce el volumen de desechos.

Debe llevar el embalaje al centro de reciclaje más cercano.

Póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información.



Desechar aparatos viejos

Antes de desechar aparatos viejos, debe cerciorarse de que quedan seguros quitando el enchufe, cortando y tirando el cable de alimentación.

A continuación, debe llevarse al centro de reciclaje más cercano. Consulte a su ayuntamiento o a su Oficina del Medio Ambiente para comprobar si en su localidad hay un servicio para reciclar el aparato.



El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Certificado de garantía,

Estimado Usuario :

Queremos felicitarle por su compra y agradecerle la confianza depositada en nuestra Compañía.

Su electrodoméstico dispone de una garantía de **24 meses** para piezas y mano de obra y de **6 meses** para el desplazamiento.

Para poder beneficiarse de este garantía **NO OLVIDE REGISTRAR SU ELECTRODOMÉSTICO:**

- Cumplimente el Certificado de Compra adjunto y envíelo dentro de los 0 días siguientes a la fecha de la compra o
- Regístrese por teléfono, llamando al
☎ **902 11 76 93 Registro y Ampliación de Garantía**

En caso de avería, póngase en contacto con el servicio Técnico Oficial

☎ **902 11 63 88 SERVICIO TÉCNICO OFICIAL**

... Contrate el Plan de Ampliación de Garantía

El Plan de Ampliación de Garantía prolonga hasta 5 años la protección y ventajas que le ofrece el Grupo Electrolux en caso se usen su producto. **VD. NO TENDRÁ QUE PAGAR LA FACTURA** en caso de avería, ni preocuparse por reclamaciones. Domestic Et General protegerá sus intereses.

¿Qué beneficios le ofrece?

Tranquilidad garantizada y seguridad total durante el periodo de cobertura.

Cobertura completa: mano de obra, piezas, componentes y desplazamiento.

Sin límite en el número de reparaciones.

Atención especializada por Técnicos Oficiales del Grupo Electrolux.

Posibilidad de renovación una vez terminado el periodo de cobertura.

Cuánto cuesta el Plan de Ampliación de Garantía?

Este plan le protegerá durante **3 años adicionales**, a la garantía del fabricante por sólo:

79 e

Si su electrodoméstico es una **LAVADORA, LAVAVAJILLAS, LAVADORA-SECADORA.**

49 e

Si su electrodoméstico es una **SECADORA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADORA, CAMPANA, COCINA, HORNO, COMBI, CONGELADOR, ENCIMERA.**

Tarifas válidas hasta el 31 Diciembre de 2010. Posteriormente, Ud. deberá validar nuevas tarifas poniéndose en contacto con el teléfono 902 11 76 93.



DATOS PERSONALES (Por favor, rellene estos datos en letra de imprenta)

DATOS PERSONALES (Por favor, rellene estos datos en letra de imprenta)

[illegible]

El Garantizado queda enterando que los datos que se recogen son necesarios para registrar su Garantía. La confidencialidad de esta información está protegida por la Ley. En caso de no estar de acuerdo en que estos datos sean cedidos a otras empresas para el envío de ofertas promocionales u otros, deberá señalarlo marcando con una cruz el espacio reservado para ello. ☐

Solicitud del Plan de Ampliación de Garantía

Sí, deseo contratar el Plan de Ampliación:

✉ Rellene esta solicitud y envíela a la dirección siguiente (sin sello): Respuesta Comercial - F.D. Autorización n°14.773 - B.O. de Correos N°31 de 27/03/96

Electrolux Service - Recepción de Garantías - Apartado nº4 FD - 28800 Alcalá de Henares - Madrid ESPAÑA, o bien

Llampe directamente a nuestra Línea de Atención al Cliente

al teléfono 902 11 76 93.

Tipo de Aparato:

Formas de pago:

Cheque: Deberá enviar, junto con esta solicitud, un cheque nominativo a favor de Domestic & General al Apartado de Correos 36.355, 28080 Madrid

Tarjeta de Crédito		Visa	Mastercard	Nº Tarjeta:	Caducidad:	
Domiciliación Bancaria:	Banco/ Caja:			Titular:		
Nº de cuenta:						

Fecha:

DECLARACIÓN: Por la presente, solicito de DOMESTIC & GENERAL un Plan de Seguros, de acuerdo con los términos y condiciones de la Póliza. Declaro que el aparato está en buenas condiciones de funcionamiento y es utilizado únicamente para uso doméstico.

Firma:

Condiciones de esta garantía comercial

Electrolux Home Products España, S.A. garantiza al usuario, dentro del territorio nacional español, por plazo de 2 años contados desde la fecha de entrega, el buen funcionamiento del aparato cuyos datos de identificación constan en el presente documento. Las condiciones de esta garantía son las siguientes:

- Durante el período de garantía de 2 años será totalmente gratuito para el usuario el coste de las piezas de recambio y el de la mano de obra.
- En los primeros 6 meses del citado plazo será también gratuito el desplazamiento del técnico al domicilio del usuario. Concluido el sexto mes, el usuario deberá abonar el coste de dicho desplazamiento o, en su caso, el traslado del aparato a las instalaciones del Servicio Oficial, si ello fuere necesario para su reparación.
- En el supuesto de que el producto, por su tamaño y movilidad, fuera susceptible de ser transportado por el usuario al Taller Oficial de la Marca, éste quedará liberado de la obligación de trasladar su personal técnico al domicilio del usuario.
- Para hacer uso del derecho de garantía aquí reconocido, será requisito necesario que el aparato se destine al uso privado. También será necesario presentar al personal técnico de la marca, antes de su intervención, la factura o tique de compra del aparato o el albarán de entrega correspondiente si éste fuera posterior, en unión del presente documento.

Esta garantía se ofrece durante los períodos indicados, en cualquier caso y circunstancia, sin necesidad de que el consumidor tenga que probar la falta de conformidad del bien con el contrato.

Exclusiones: La presente garantía no cubre la instalación, nivelación ni sustitución de lámparas. No quedan cubiertas por esta garantía y por tanto la misma quedará sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencia de:

- * Fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, etc.)
- * Uso inadecuado o no acorde con las instrucciones del fabricante.
- * Falta de mantenimiento y limpieza; filtros con objetos tales como botones, monedas, etc.; condensadores con polvo, pelusa u otros elementos que impidan la libre circulación del aire; cubetas de detergente con residuos, etc.
- * Uso de productos de limpieza abrasivos que causen daños en chapa, pintura y plásticos.
- * Rotura accidental de componentes de plástico y vidrio.
- * Instalación y/o conexión incorrectas o no reglamentarias (voltaje, presión de gas o agua, conexión eléctrica o hidráulica no adecuadas).
- * Daños estéticos no denunciados en el plazo de dos meses desde el momento de la entrega.

La garantía no tendrá efecto en caso de manipulación de la placa de características del aparato o de los datos que figuren en factura, tique de compra o albarán de entrega de aquél o de los consignados en este documento. Tampoco producirá efecto si se produjesen intervenciones de personal técnico no autorizado o no perteneciente al Servicio Oficial de la marca.

Se informa al usuario que, además de la garantía reconocida en este documento, tiene la protección que le concede el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, respecto de la exigencia de que el bien adquirido sea conforme con el contrato de compraventa, pudiendo reclamar al vendedor, en caso de disconformidad, por las faltas que se pongan de manifiesto en el plazo de dos (2) años desde la entrega, si bien a partir del sexto mes el usuario tendrá la carga de probar esa falta de conformidad. Durante ese plazo tendrá derecho a solicitar la reparación gratuita del bien o la sustitución de éste, salvo que una de esas opciones resulte imposible o desproporcionada. Cuando no sea posible exigir la reparación o la sustitución o cuando éstas no se hubieran llevado a cabo en plazo razonable o sin mayores inconvenientes para el consumidor, éste podrá solicitar la rebaja del precio o la resolución del contrato.

Las reclamaciones deberán dirigirse a:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. Sociedad Unipersonal

Albacete, nº 3C - 28027 MADRID - CIF A08145872

Puede comprar recambios y accesorios on-line en <http://www.service.electrolux.com> y seleccione "Tienda Virtual"

Condiciones del Plan de Ampliación de Garantía:

El Plan de Ampliación de Garantía es válido para electrodomésticos nuevos y es aplicable dentro de los 30 días siguientes a la fecha de compra.

La cobertura no es transferible a terceras partes sin el consentimiento por escrito del Asegurador.

El plan cubre electrodomésticos destinados a uso doméstico solamente.

Un ejemplar del Certificado dando detalles completos de las exclusiones y condiciones puede ser obtenido bajo petición. El usuario deberá mantener copias de cualquier correspondencia relativa a esta propuesta. Una copia de la propuesta está disponible hasta tres meses después de su implementación. La contratación de un Plan de Ampliación de Garantía no limita su protección bajo la garantía del fabricante, ni afecta sus derechos.

El Plan de Ampliación de Garantía está asegurado por Domestic & General Insurance. Sucursal en España, Fernández de la Hoz, nº 52 4ª planta 28010 Madrid

Garantía Europea

Este aparato está garantizado por Electrolux en cada uno de los países indicados en la parte posterior de este manual durante el periodo especificado en la garantía del aparato o el periodo que prevea la ley. Si usted se traslada de uno de estos países a otro de los países abajo indicados, la garantía del aparato se desplazará con usted siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- La garantía entra en vigor el día en que usted compre el aparato, que se demostrará mediante un justificante de compra válido emitido por el vendedor del aparato.
- La garantía del aparato tendrá el mismo periodo de validez y cubrirá las mismas piezas y mano de obra que las garantías emitidas en su nuevo país de residencia para ese modelo o gama de aparatos en concreto.
- La garantía del aparato es personal del comprador original e intransferible.
- El aparato deberá ser instalado y utilizado según las instrucciones de Electrolux y es únicamente de uso doméstico, lo que significa que no podrá ser utilizado con fines comerciales.
- El aparato deberá ser instalado observando todas las normativas relevantes que estén en vigor en su nuevo país de residencia. Las disposiciones de esta Garantía Europea no afectan a los derechos que le correspondan por ley.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67 313 626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 09	Ozo 10A, 08200 Vilnius, Lietuva
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte-Edifício Gonçalves Zarco - Q 35-2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 2030	Str. Gava Progresului Nr. 2, S4, 040671, Bucuresti
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 212 293 10 20	Tarlabası Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

