

MCT175TE / MCT176TE

Microwave oven  
Mikrowellengerät  
Four à micro-ondes  
Magnetronoven  
Mikrovågsugn

Operating instructions	(UK)
Gebrauchsanweisung	(D)
Notice d'utilisation	(F)
Gebruiksaanwijzing	(NL)
Bruksanvisning	(S)



**AEG**

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

# Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir bedanken uns für den Kauf dieses Mikowellengerätes und das damit der Marke AEG-Electrolux entgegengebrachte Vertrauen.

Zur Nutzung aller Vorteile dieses Gerätes lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Danach bewahren Sie diese bitte zum Nachlesen gut auf. Ihr neues Mikowellengerät belohnt Sie für diese kleine Mühe mit einer tadellosen Leistung. Ferner vermeiden Sie unnötige Servicekosten.



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.



Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.



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...'

# Inhalt

Wichtige sicherheitshinweise .....	30 - 32
Gerät & Zubehör .....	33
Bedienblende .....	34
Vor Inbetriebnahme .....	35
Tageszeit einstellen .....	35
Was sind Mikrowellen? .....	36
Das Geeignete Geschirr .....	36 - 37
Tipps & Techniken .....	37 - 40
Hinweis zur Leistungseinstellen .....	41
Manuelle-Betrieb .....	41
Andere nützliche Funktionen .....	42 - 43
Automatik-Betrieb .....	44
Automatik-Tabellen .....	45 - 47
Rezepte für Automatik AC-6 & AC-7 .....	48
Gar-Tabellen .....	49 - 50
Rezepte .....	50 - 53
Reinigung und Pflege .....	54
Was tun, wenn... .....	54
Kundendienst .....	55
Garantiebedingungen .....	56
Kundendienst & ersatzteile (Belgien) .....	57
Garantiebedingungen (Belgien) .....	58
Technische Daten .....	59
Wichtige Hinweise .....	59
Aufstellenanweisungen .....	60 - 61



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.



# 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 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 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. Siehe Seite 36 - 37.**

**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:

- Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
- Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
- Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
- 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 Türsicherungsverriegelung 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 und Pflege" auf Seite 54. 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 beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.



# Wichtige sicherheitshinweise

## Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

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-Electrolux 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-Electrolux autorisierten auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von AEG-Electrolux autorisierte Kundendienststelle!

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.

Bitte das Auswechseln durch einen von AEG-Electrolux 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 anstecken, 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 anstecken, 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 vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 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.**

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.



# Wichtige sicherheitshinweise

## 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.

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

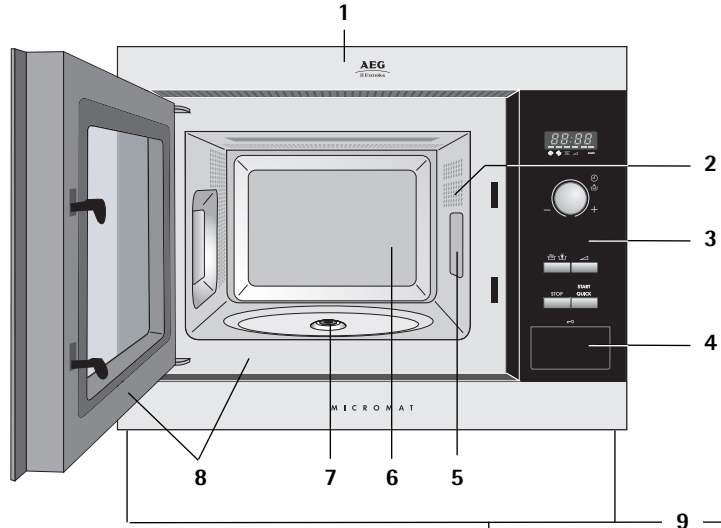
Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

## HINWEISE:

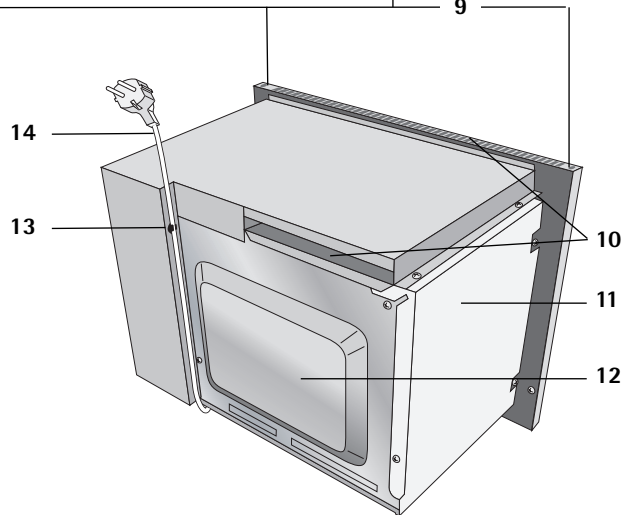
Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.

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.

# Gerät & Zubehör



1. Gerätefront
2. Innenbeleuchtung
3. Bedienblende
4. Türöffnungs-Taste
5. Spritzschutz für den Hohlleiter
6. Garraum
7. Antrieb
8. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen



## ZUBEHÖR:

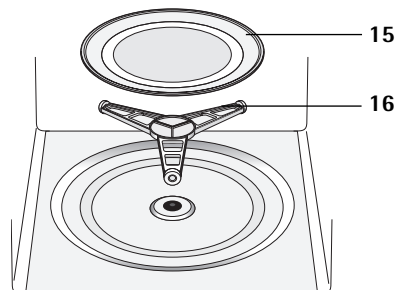
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

**(15) Drehteller (16) Drehteller-Träger**

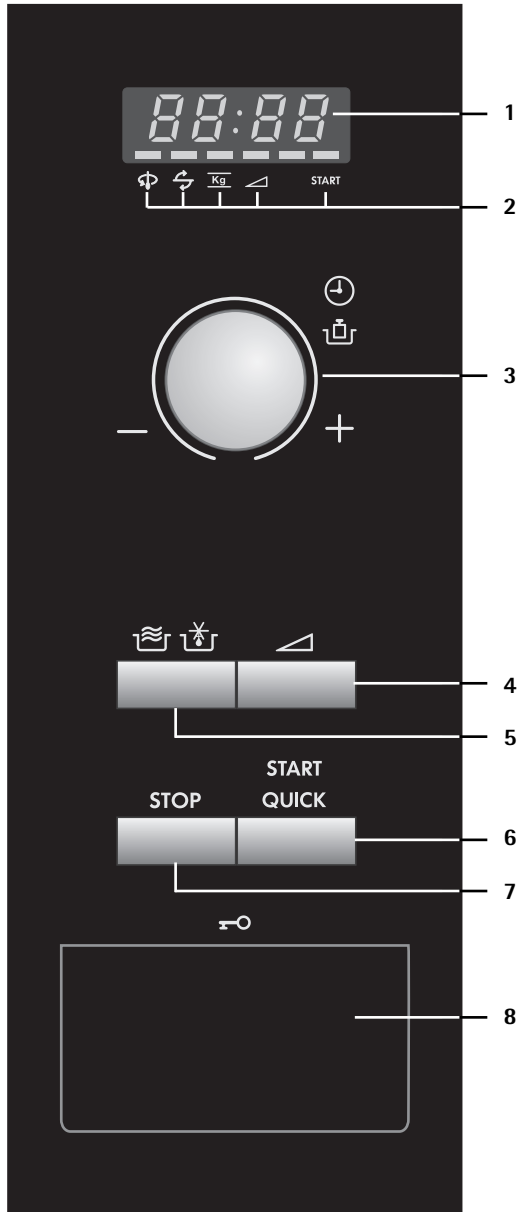
**(17) 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)**

- 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-Electrolux autorisierten Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.



# Bedienblende



## 1 Anzeigefeld

## 2 Symbolen

Die Anzeige über dem Symbol blinkt oder leuchtet auf. Wenn eine Anzeige blinkt, die entsprechende Taste (mit demselben Symbol) drücken oder den erforderlichen Bedienungsschritt durchführen.

☺ Umrühren

↻ Wenden

Kg KG/Gewicht

△ Symbol für Mikrowellen-Leistungsstufen

START Symbol für Garvorgang

## 3 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf

Drehwähler zum einstellen der Uhrzeit, der Gardauer oder zur Eingabe des Gewichts bei Verwendung eines Automatikprogramms.

## 4 Taste zum EINSTELLEN DER MIKROWELLENLEISTUNG

## 5 AUTO-Taste

für Auftau- und Gar-Automatikprogramme.

## 6 START/QUICK-Taste

## 7 STOP-Taste

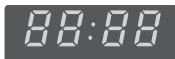
## 8 TÜRÖFFNUNGS-Taste



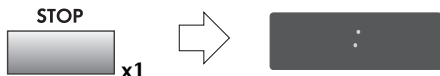
# Vor Inbetriebnahme

Das Gerät an eine Steckdose anschließen.

1. Die Anzeige beginnt zu blinken.





2. Die **STOP**-Taste drücken. Anzeige prüfen.

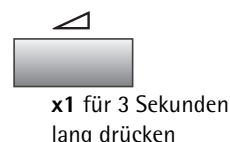


Die Uhr gemäß der nachstehenden Anleitung einstellen.

## Tageszeit einstellen

Die Uhr läuft im 12 Stunden- oder im 24 Stunden-Format.

1. Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.  erscheint auf dem Display.
2. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste nach Schritt 1 noch einmal drücken,  wird auf dem Display angezeigt.



### Beispiel:

Einstellen der 24 Stunden-Uhr auf 23.35 Uhr.

1. Wählen Sie die Uhren-Funktion. (12 Stunden-Uhr)



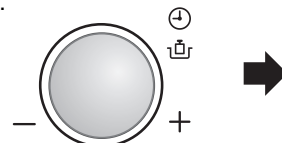
x1 für 3 Sekunden lang drücken

- Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr.



x1

2. Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird (23).

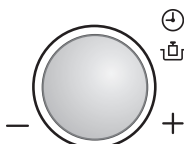


3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um von den Stunden zu den Minuten zu wechseln.



x1

4. Stellen Sie die Minuten ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf drehen, bis die richtigen Minuten angezeigt werden (35).



5. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um die Uhr zu starten.




x1

Anzeige prüfen.



### HINWEIS:

1. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
3. Wenn die Stromversorgung Ihres Mikrowellengerätes unterbrochen wird, meldet das Display in Abständen , nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde. Wenn das während des Garvorgangs passiert, wird das Programm gelöscht. Die Uhrzeit wird ebenfalls gelöscht.
4. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.

# **i** Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen werden im Mikrowellengerät vom Magnetron erzeugt und versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen.

Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, dass die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.

# **i** Das Geeignete Geschirr

## Glas und glas-keramik



Hitzebeständiges Glasgeschirr ist sehr gut geeignet. Der Garvorgang kann von allen Seiten beobachtet werden. Es darf jedoch nicht metallhaltig (Bleikristall) oder mit einer Metallauflage versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

## Keramik

ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muss glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen. Falls Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr für die Mikrowelle geeignet ist, führen Sie den Geschirr-Eignungstest durch.

## Porzellan

ist sehr gut geeignet. Achten Sie darauf, dass das Porzellan keine Gold- oder Silberauflage hat bzw. nicht metallhaltig ist.

## Kunststoff & papier-geschirr

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers. Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Papiergeschirr ist ebenfalls geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

## Küchenpapier

kann benutzt werden, um entstehende Feuchtigkeit bei kurzen Erhitzungsvorgängen aufzunehmen, z.B. von Brot oder Paniertem. Das Papier zwischen die Speise und den Drehteller legen. So bleibt die Oberfläche der Speise knusprig und trocken. Durch Abdecken von fettigen Speisen mit Küchenpapier werden Spritzer aufgefangen.

## Mikrowellenfolie

oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

## Bratbeutel

können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutel folie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

## Bräunungsgeschirr

ist spezielles Mikrowellenbratgeschirr aus Glaskeramik mit einer Metallegierung am Boden, die dafür sorgt, dass die Speise gebräunt wird. Bei Verwendung von Bräunungsgeschirr muss ein geeigneter Isolator, z.B. ein Porzellanteller, zwischen Drehteller und Bräunungsschale gelegt werden. Beachten Sie genau die Vorheizzeit gemäß Herstelleranweisung. Bei überschreitung kann es zur Beschädigung des Drehtellers und Drehteller-Trägers kommen bzw. die Schutzsicherung des Gerätes auslösen und das Gerät ausschalten.

## Metall

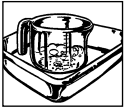
sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können. Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen). Kleine Metallspieße und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens 2/3 bis 3/4 mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen. Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muss ein Mindestabstand von ungefähr 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

## Kein Geschirr mit Metallauflage,

Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. mit Schrauben, Bändern oder Griffen verwenden.

# i Das Geeignete Geschirr

## Geschirr-eignungstest



Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowelleneeignet ist, führen Sie folgenden Test durch: Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit

150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen.

Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 800 W Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.

# i Tipps & Techniken

## Einstellung der Zeiten

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind im allgemeinen erheblich kürzer als in einem konventionellen Herd oder Backofen. Halten Sie sich deshalb an die in diesem Buch empfohlenen Zeiten. Stellen Sie die Zeiten eher kürzer als länger ein. Machen Sie nach dem Garen eine Garprobe. Lieber kurz nachgaren als etwas übergaren lassen.

## Ausgangstemperatur

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind von der Ausgangstemperatur der Lebensmittel abhängig. Tiefgefrorene und kühlstranktemperierte Lebensmittel benötigen beispielsweise länger als raumtemperierte. Für das Erhitzen und Garen von Lebensmitteln werden normale Lagertemperaturen vorausgesetzt (Kühlschranktemperatur ungefähr 5° C, Raumtemperatur ungefähr 20° C). Für das Auftauen von Lebensmitteln wird von -18° C Tiefkühltemperatur ausgegangen.

## Alle angegebenen Zeiten...

in diesem Buch sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, Gewicht und Beschaffenheit (Wasser-, Fettgehalt etc.) der Lebensmittel variieren können.

## Salz, Gewürze und Kräuter

In der Mikrowelle gegarte Speisen erhalten ihren Eigengeschmack besser als bei konventionellen Zubereitungsarten. Verwenden Sie deshalb Salz sehr sparsam und salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen. Salz bindet Flüssigkeit und trocknet die Oberfläche aus. Gewürze und Kräuter können wie gewohnt verwendet werden.

## Wasserzugabe

Gemüse und andere sehr wasserhaltige Lebensmittel können im eigenen Saft oder mit wenig Wasserzugabe gegart werden. Dadurch bleiben viele Vitamine und Mineralstoffe im Lebensmittel erhalten.

## Fette speisen

Mit Fett durchwachenes Fleisch und Fettschichten garen schneller als magere Teile. Decken Sie deshalb diese Teile beim Garen mit etwas Aluminiumfolie ab oder legen Sie die Lebensmittel mit der fetten Seite nach unten.

## Lebensmittel mit Haut oder Schale

wie Würstchen, Hähnchen, Hähnchenschenkel, Pellkartoffeln, Tomaten, Äpfel, Eigelb oder ähnliches, mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen einstechen. Dadurch kann der sich bildende Dampf entweichen, ohne dass die Haut oder Schale platzt.

## Kleine & grosse mengen

Die Mikrowellenzeiten sind direkt abhängig von der Menge des Lebensmittels, das Sie auftauen, erhitzen oder garen möchten. Das bedeutet, kleine Portionen garen schneller als große. Als Faustregel gilt: Doppelte menge=fast doppelte Zeit  
halbe menge=halbe Zeit

## Hohe und flache Gefässe

Beide Gefäße haben das gleiche Fassungsvermögen, aber in der hohen Form ist die Garzeit länger als in der flachen. Bevorzugen Sie deshalb möglichst flache Gefäße mit großer Oberfläche. Hohe Gefäße nur für Gerichte verwenden, bei denen die Gefahr des Überkochens besteht, z.B. für Nudeln, Reis, Milch etc.

## Runde und ovale Gefässe

In runden und ovalen Formen garen Speisen gleichmäßiger als in eckigen, da sich in Ecken Mikrowellenenergie konzentriert und die Speise an diesen Stellen übergaren könnte.

# **i** Tipps & Techniken

## **Abdecken**

Durch Abdecken bleibt die Feuchtigkeit im Lebensmittel erhalten und die Garzeit verkürzt sich. Zum Abdecken einen Deckel, Mikrowellenfolie oder eine Abdeckhaube verwenden. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, z.B. Braten oder Hähnchen, nicht abdecken. Es gilt die Regel, was im konventionellen Herd abgedeckt wird, sollte auch im Mikrowellengerät abgedeckt werden. Was im konventionellen Herd offen gegart wird, kann auch im Mikrowellengerät offen gegart werden.

## **Unregelmässige Teile**

mit der dickeren bzw. kompakten Seite nach außen platzieren. Gemüse (z.B. Broccoli) mit den Stielen nach aussen legen. Dickere Teile benötigen eine längere Garzeit und erhalten an den Außenseiten mehr Mikrowellenenergie, so dass die Lebensmittel gleichmäßig garen.

## **Umrühren**

Das Umrühren der Speisen ist notwendig, da die Mikrowellen zuerst die äußeren Bereiche erhitzen. Dadurch wird die Temperatur ausgeglichen und die Speise gleichmäßig erhitzt.

## **Anordnung**

Mehrere Einzelportionen, z.B. Puddingförmchen, Tassen oder Pellkartoffeln, ringförmig auf dem Drehteller anordnen. Zwischen den Portionen Platz lassen, so dass die Mikrowellenenergie von allen Seiten eindringen kann.

## **Wenden**

Mittelgroße Teile, wie Hamburger und Steaks, während des Garvorgangs einmal wenden, um die Garzeit zu verkürzen. Große Teile, wie Braten und Hähnchen, müssen gewendet werden, da die nach oben gerichtete Seite mehr Mikrowellenenergie erhält und austrocknen könnte, falls nicht gewendet wird.

## **Standzeit**

Die Einhaltung der Standzeit ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Regeln. Fast alle Speisen, die in der Mikrowelle aufgetaut, erhitzt oder gegart werden, benötigen eine kurze oder längere Standzeit, in der ein Temperatursausgleich stattfindet und sich die Flüssigkeit in der Speise gleichmäßig verteilen kann.

## **Bräunungsmittel**

Lebensmittel erhalten nach mehr als 15 Minuten Garzeit eine Bräune, die jedoch nicht mit der intensiven Bräune und Kruste beim konventionellen Garen zu vergleichen ist. Um eine appetitliche braune Farbe zu erhalten, können Bräunungsmittel eingesetzt werden. Sie dienen meist gleichzeitig als Würzmittel. Nachfolgend finden Sie einige Empfehlungen für Bräunungsmittel und Anwendungsmöglichkeiten:

<b>BRÄUNUNGSMITTEL</b>	<b>GERICHTE</b>	<b>VERFAHREN</b>
Zerlassene Butter und Paprikapulver	Geflügel	Das Geflügel mit der Butter/Paprikamischung bestreichen
Paprikapulver	Aufläufe, Käsetoasts	Mit Paprikapulver bestäuben
Sojasauce	Fleisch und Geflügel	Mit der Sauce bestreichen
Barbecue- und Worcester-Sauce, Bratensauce	Braten, Frikadellen, Kurzgebratenes	Mit der Sauce bestreichen
Ausgelassene Speckwürfel oder Trockenzwiebeln	Aufläufe, Toasts, Suppen, Eintöpfe	Mit den Speckwürfeln oder Trockenzwiebeln bestreuen
Kakao, Schokostreusel, braune Glasuren, Honig und Marmelade	Kuchen und Desserts	Kuchen und Desserts damit bestreuen oder glasieren

# **i** Tipps & Techniken

## ERHITZEN

- Fertiggerichte in Aluminiumbehältern sollten herausgenommen und auf einem Teller oder in einer Schüssel erhitzt werden.
- Speisen mit Mikrowellenfolie, Teller oder Abdeckhaube (im Handel erhältlich) abdecken, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Getränke müssen nicht abgedeckt werden.
- Bei fest verschlossenen Gefäßen die Deckel entfernen.
- Beim Kochen von Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Tee oder Milch, einen Glasstab in das Gefäß stellen.
- Größere Mengen, wenn möglich, zwischendurch umrühren, so dass sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.
- Die Zeiten sind für Lebensmittel bei einer Zimmertemperatur von 20° C angegeben. Bei kühlschranktemperierten Lebensmitteln erhöht sich die Erhitzungszeit geringfügig.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Erhitzen 1-2 Minuten stehen, so dass sich die Temperatur gleichmäßig innerhalb der Speise verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, gewicht, Wassergehalt, Fettgehalt und gewünschtem Endzustand etc. variieren können.

## AUFTAUEN

Die Mikrowelle ist ideal zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Auftauzeiten sind in der Regel erheblich kürzer als beim Auftauen auf herkömmliche Weise. Nachfolgend einige Tipps. Nehmen Sie das Gefriergut aus der Verpackung und legen Sie es zum Auftauen auf einen Teller.

### Verpackungen und Behälter

Gut geeignet zum Auftauen und Erhitzen von Speisen sind mikrowelleneignete Verpackungen und Behälter, die sowohl tiefkühlgeeignet (bis ungefähr -40° C) als auch hitzebeständig (bis ungefähr 220° C) sind. So können Sie im gleichen Geschirr auftauen, erhitzen und sogar garen, ohne die Speise zwischendurch umfüllen zu müssen.

## Abdecken

Dünnere Teile vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Angetaute oder warme Teile während des Auftauens ebenfalls mit Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile bereits zu heiß werden, während dickere Teile noch gefroren sind.

## Die Mikrowellenleistung

eher niedriger als zu hoch wählen. So erzielen Sie ein gleichmäßiges Auftauergebnis. Ist die Mikrowellenleistung zu hoch, gart die Speiseroberfläche bereits an, während das Innere noch gefroren ist.

## Wenden/Umrühren

Fast alle Lebensmittel müssen zwischendurch einmal gewendet oder umgerührt werden. Teile, die aneinanderhaften, so bald wie möglich voneinander trennen und umordnen.

## Kleinere Mengen

tauen gleichmäßiger und schneller auf als große. Wir empfehlen deshalb, möglichst kleine Portionen einzufrieren. So können Sie sich schnell und einfach ganze Menüs zusammenstellen.

## Empfindliche Lebensmittel,

wie Torte, Sahne, Käse und Brot, nicht vollständig auftauen, sondern nur antauen und bei Raumtemperatur fertig auftauen. Dadurch wird vermieden, dass die äußeren Bereiche bereits zu heiß werden, während die inneren noch gefroren sind.

## Die Standzeit

nach dem Auftauen von Lebensmitteln ist besonders wichtig, da der Auftauvorgang während dieser Zeit fortgesetzt wird. In der Auftautabelle finden Sie die Standzeiten für verschiedene Lebensmittel. Dicke, kompakte Lebensmittel benötigen eine längere Standzeit als flache oder Lebensmittel mit poröser Struktur. Sollte das Lebensmittel nicht ausreichend aufgetaut sein, können Sie es weiter im Mikrowellengerät auftauen oder die Standzeit entsprechend verlängern. Die Lebensmittel nach der Standzeit möglichst sofort weiterverarbeiten und nicht wieder einfrieren.

# **i** Tipps & Techniken

## **GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE**

- Achten Sie beim Kauf von Gemüse darauf, dass die Stücke möglichst gleichmäßig sind. Dies ist vor allem dann wichtig, wenn Sie das Gemüse im Stück garen möchten (z.B. Pellkartoffeln).
- Gemüse vor der Zubereitung waschen, putzen und dann erst die erforderliche Menge für das Rezept abwägen und zerkleinern.
- Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen.
- Pro 500 g Gemüse ungefähr 5 EL Wasser zugeben. Faserreiches Gemüse benötigt etwas mehr Wasserzugabe. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle auf Seite 50.
- Gemüse wird in der Regel in einer Schüssel mit Deckel gegart. Flüssigkeitsreiche Gemüsesorten, wie z.B. Gemüsezwiebeln oder Pellkartoffeln, können ohne Wasserzugabe in Mikrowellenfolie gegart werden.
- Gemüse nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder wenden.
- Nach dem Garen das Gemüse ungefähr 2 Minuten stehenlassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Ausgangstemperatur und der Beschaffenheit der Gemüsesorte ab. Je frischer das Gemüse ist, desto kürzer sind die Garzeiten.

## **AUFTAUEN UND GAREN**

Tiefkühl-Gerichte können in der Mikrowelle in einem Arbeitsgang aufgetaut und gleichzeitig gegart werden. In der Tabelle auf Seite 50 finden Sie hierzu einige Beispiele. Beachten Sie außerdem die allgemeinen Hinweise zu "Erhitzen" und "Auftauen" von Lebensmitteln.

## **GAREN VON FLEISCH, FISCH & GEFLÜGEL**

- Achten Sie beim Einkauf darauf, dass die Stücke möglichst gleichmäßig sind. So erhalten Sie ein gutes Garergebnis.
- Fleisch, Fisch und Geflügel vor der Zubereitung gründlich unter fließend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Danach wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Rindfleisch sollte gut abgehangen und sehnarm sein.
- Trotz gleicher Größe der Stücke kann das Garergebnis unterschiedlich ausfallen. Dies liegt u.a. an der Art des Lebensmittels, am unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitsgehalt als auch an der Temperatur vor dem Garen.
- Ab 15 Minuten Garzeit erhält man eine natürliche Bräunung, die durch die Verwendung von Bräunungsmitteln noch verstärkt werden kann. Um außerdem eine knusprige Oberfläche zu erhalten, sollten Sie Bräunungsgeschirr verwenden oder das Lebensmittel auf dem Herd anbraten und in der Mikrowelle fertig garen. Auf diese Weise erhalten Sie gleichzeitig einen braunen Fond für die Zubereitung einer Sauce.
- Größere Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke nach der halben Garzeit wenden, so dass sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.
- Decken Sie Braten nach dem Garen mit Aluminiumfolie ab und lassen ihn ungefähr 10 Minuten ruhen (Standzeit). Während dieser Zeit gart der Braten nach, und die Flüssigkeit verteilt sich gleichmäßig, so dass beim Anschneiden weniger Fleischsaft verlorengeht.

Für die Zubereitung von handelsüblichen Tiefkühl-Fertiggerichten richten Sie sich bitte nach den Herstellerangaben auf der Verpackung. In der Regel werden genaue Garzeiten und Hinweise für die Zubereitung im Mikrowellengerät gegeben.

## **i** Hinweis zur Leistungseinstellen

Für den manuellen Betrieb stehen 5 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl. Zur Wahl der Mikrowellenleistung sollten Sie sich an den Angaben in dem nachfolgenden Rezepte-Ratgeber orientieren. Generell gelten folgende Empfehlungen:

**800 W** Für schnelles Garen oder Erwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

**560 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.

**400 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.

**240 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.

**80 W** Zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

**W = Watt**

Um die Leistung einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird. Wenn die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt wird, erscheint **800**. Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste so oft drücken bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird.

Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung 800 W.

## **☞** Manuelle-Betrieb

Der manuelle Betrieb ermöglicht das Einstellen einer Garzeit bis zu 90 Minuten. (90.00)

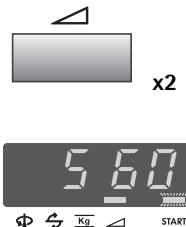
Die Garzeiten lassen sich wie folgt einstellen:

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

### Beispiel:

Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 560 W Mikrowellenleistung.

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.
2. Die gewünschte Leistung durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.
3. Starten Sie den Garvorgang durch einmaliges Drücken der **START/QUICK**-Taste.



### HINWEIS:

1. 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.
2. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger diese Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird die Garzeit graduell von 90 Minuten vermindert.

# Andere nützliche Funktionen

## 1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

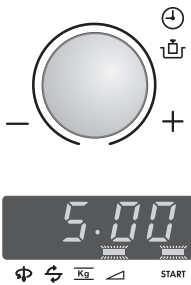
Eine Folge von (maximal) 3 Stufen kann programmiert werden.

### Beispiel:

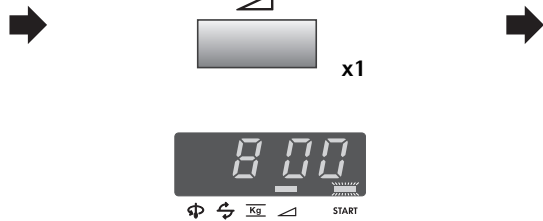
Garen: 5 Minuten bei 800 W Leistung (Stufe 1)  
16 Minuten bei 240 W Leistung (Stufe 2)

### STUFE 1

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-**Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.

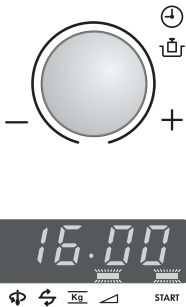


2. Die gewünschte Leistung durch einmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-**Taste wählen.

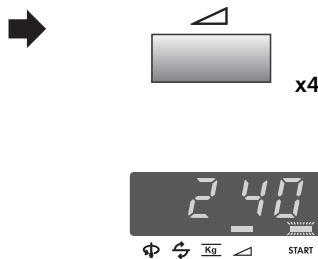


### STUFE 2

3. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-**Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.



4. Die gewünschte Leistung durch viermaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-**Taste wählen.



5. Drücken Sie die **START/QUICK-**Taste, um den Garvorgang zu starten.



(Das Gerät arbeitet nun 5 Minuten lang bei 800 W und anschließend 16 Minuten bei 240 W.)



# Andere nützliche Funktionen

## 2. SCHNELLKOCHFUNKTION

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

### a. Direktstart

Sie können sofort 30 Sekunden lang mit einer Leistung von 800 W kochen, wenn Sie die **START/QUICK**-Taste drücken.



### HINWEIS:

Um einen Missbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **START/QUICK**-Taste nur 3 Minute nach dem vorausgehenden Bedienungsschritt, d. h. Schließen der Tür oder Drücken der **STOP**-Taste, betätigt werden.

### b. Verlängern der Garzeit

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

## 3. ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE

Um während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.



x1

Solange Sie mit dem Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.

Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn auf dem Display die Leistungsstufe angezeigt wird.

## 4. SICHERHEITSPERRFUNKTION

### EINSTELLEN DER SICHERHEITSPERRFUNKTION

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang heruntergedrückt.



x1 für 3 Sekunden

Überprüfen Sie das Display.



### AUFHEBEN DER SICHERHEITSPERRFUNKTION

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang heruntergedrückt.



x1 für 3 Sekunden

Bei eingestellter Sicherheitsfunktion zeigt das Display die Tageszeit an.

**HINWEIS:** Bei eingestellter Sicherheitssperre können Sie keine Tasten außer der **STOP**-Taste betätigen.

# Automatik-Betrieb

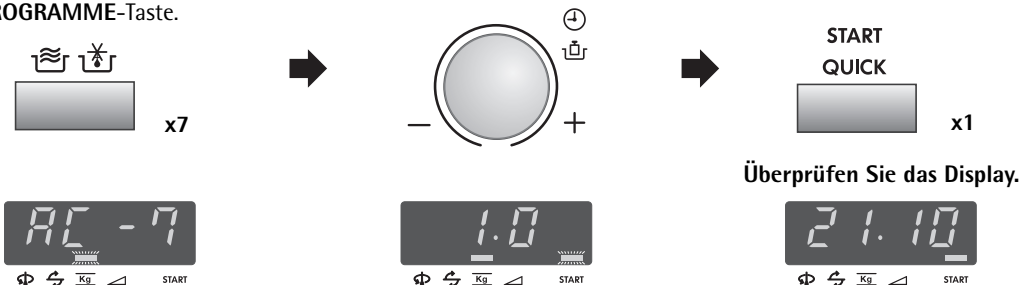
Die **AUTOMATIK** Funktion berechnet automatisch die richtige Betriebsart und Garzeit. Sie können unter **7 GAR-AUTOMATIK-Menüs** und **5 AUFTAU-AUTOMATIK-Menüs** auswählen. Folgendes müssen Sie bei der Verwendung dieser Automatikfunktion beachten:


1. Drücken Sie die **AUTOMATIKPROGRAMME**-Taste einmal, die Anzeige entspricht dann der Abbildung. Das Menü wird gewählt durch Drücken der **AUTOMATIK**-Taste, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird. Siehe Seiten 45-47 "**AUTOMATIK**-Tabelle".  
Um ein Auftau-Menü zu wählen, ist die Taste **AUTOMATIKPROGRAMME** mindestens acht mal zu drücken. Wenn Sie die Taste 8mal drücken, erscheint **Ad - 1** im Display. Das Menü ändert sich automatisch, wenn die **AUTOMATIKPROGRAMME**-Taste gedrückt gehalten wird.
2. Das Gewicht der Speise durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs eingeben, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.
  - 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. Die Anleitungen in den Tabellen beachten, um einwandfreie Resultate zu erzielen.
3. Um den Garvorgang zu beginnen, die **START/QUICK**-Taste drücken. Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit u. a. Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.

## Beispiel:

Zum Garen von Auflauf mit einem Gewicht von 1,0 kg verwenden Sie **GAR-AUTOMATIK AC-7**.









1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch siebenmaliges Drücken der **AUTOMATIKPROGRAMME**-Taste.
2. Geben Sie das Gewicht durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im Uhrzeigersinn ein.
3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.












1.  x1  
**AUTOMATIKPROGRAMME**-Taste
2.   
**ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf
3.   
**START/QUICK**-Taste







Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind. Falls erforderlich, können Sie die Garzeit verlängern und eine höhere Leistungsstufe einstellen.

# i Automatik-Tabellen










TASTE	GAR-AUTOMATIK	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
 x1	<b>AC-1 Garen</b> Tiefkühl-Gemüse z.B. Rosenkohl, Blumenkohl, Erbsen, Mischgemüse, Brokkoli 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Schüssel mit Deckel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich).</li> <li>• Mit einem Deckel abdecken.</li> <li>• Wenn das akustische Signal ertönt und das Gerät stoppt, umrühren und wieder abdecken.</li> <li>• Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.</li> </ul> <b>HINWEIS:</b> Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.
 x2	<b>AC-2 Garen</b> Frisches Gemüse 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Schüssel mit Deckel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In kleine Stücke schneiden, z. B. Streifen, Würfel oder Scheiben.</li> <li>• Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich).</li> <li>• Mit einem Deckel abdecken.</li> <li>• Wenn das akustische Signal ertönt und das Gerät stoppt, umrühren und wieder abdecken.</li> <li>• Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.</li> </ul>
 x3	<b>AC-3 Garen</b> Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen zum Umrühren wie Nudeln Bolognese, Chinesische Menüs. 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Schüssel mit Deckel  * Wenn der Hersteller die Zugabe von Wasser empfiehlt, die Gesamtmenge für das Programm unter Einbeziehung der zusätzlichen Flüssigkeit berechnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben.</li> <li>• Falls vom Hersteller empfohlen, etwas Flüssigkeit zugeben.</li> <li>• Mit einem Deckel abdecken.</li> <li>• Falls vom Hersteller empfohlen, ohne Deckel garen.</li> <li>• Wenn das akustische Signal ertönt und das Gerät stoppt, umrühren und wieder abdecken.</li> <li>• Nach dem Garen umrühren und ca. 2 Minuten stehen lassen.</li> </ul>
 x4	<b>AC-4 Garen</b> Tiefkühl-Auflauf z.B. Lasagne, Nudelaufläufe. 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Flache, ovale Auflaufform mit Mikrowellenfolie oder mikrowellengeeigneten original Behälter mit Mikrowellenfolie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nehmen Sie den gefrorenen Auflauf aus der Packung. Wenn der Behälter nicht für die Mikrowelle geeignet ist, bitte in eine Auflaufform geben</li> <li>• Mit Mikrowellenfolie abdecken.</li> <li>• Wenn der Behälter für Mikrowellen geeignet ist, bitte den Originalpapierfilm abziehen und mit Mikrowellenfolie abdecken.</li> <li>• Die Speise nach dem Garen ungefähr 5 Minuten stehen lassen.</li> </ul>

# Automatik-Tabellen

TASTE	GAR-AUTOMATIK	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
  x5	<b>AC-5 Garen</b> Salzkartoffeln, Pellkartoffeln 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Schüssel mit Deckel	Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen. <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben.</li> <li>Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben.</li> <li>Mit einem Deckel abdecken.</li> <li>Wenn das akustische Signal ertönt und da Gerät stoppt, umrühren und wieder abdecken.</li> <li>Die Kartoffeln nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.</li> </ul>
  x6	<b>AC-6 Garen</b> Fischfilet mit Sauce 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) (Ausgangstemp. Fisch 5° C, Sauce 20° C) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe Rezepte für "Fischfilet mit sauce" auf Seite 48.</li> </ul> * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
  x7	<b>AC-7 Garen</b> Aufläufe 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Auflaufform	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe Rezepte für "Aufläufe" auf Seite 48.</li> </ul> * Gesamtgewicht von allen Zutaten.

TASTE	AUFTAU-AUTOMATIK	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
  x8	<b>Ad-1 Auftauen</b> Steak und Kotelett 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) flachen Teller (Siehe HINWEIS auf Seite 49)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen.</li> <li>Wenn das akustische Signal ertönt, die Speise wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit kleinen Aluminiumstücken ab.</li> <li>Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10 - 15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.</li> </ul>
  x9	<b>Ad-2 Auftauen</b> Hackfleisch 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) flachen Teller (Siehe HINWEIS auf Seite 49)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legen Sie den Block Hackfleisch auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen.</li> <li>Wenn das akustische Signal ertönt, drehen Sie das Hackfleisch um. Entfernen Sie die aufgetauten Teile, sofern möglich.</li> <li>Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 5 - 10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.</li> </ul>

# i Automatik-Tabellen

TASTE	AUFTAU-AUTOMATIK	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
  x10	<b>Ad-3 Auftauen</b> Geflügel 	0,9 - 1,5 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) flachen Teller (Siehe HINWEIS unten)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Geflügel auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen.</li> <li>Wenn das akustische Signal ertönt, die Geflügel wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit kleinen Aluminiumstücken ab.</li> <li>Nach dem Auftauen Spülen mit Wasser und mit Aluminiumfolie abgedeckt 15 - 30 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.</li> <li>Zum Abschluss das Geflügel unter laufendem Wasser säubern.</li> </ul>
  x11	<b>Ad-4 Auftauen</b> Kuchen 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Teller	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Kuchen von jeglicher Verpackung befreien.</li> <li>Direkt auf dem Drehteller oder auf einen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen.</li> <li>Den Kuchen nach dem Auftauen in möglichst gleichgroße Stücke schneiden, zwischen den Stücken etwas Abstand lassen und 10 - 30 Minuten stehen lassen, bis er gleichmäßig aufgetaut ist.</li> </ul>
  x12	<b>Ad-5 Auftauen</b> Brot 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) flachen Teller (Für dieses Programm werden nur Brot scheiben empfohlen.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Bei großen Mengen direkt auf den Drehteller stellen.</li> <li>Wenn das akustische Signal ertönt, die Scheiben neu anordnen und aufgetaute Scheiben abnehmen.</li> <li>Nach dem Auftauen das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5 - 15 Minuten stehen lassen, bis es gründlich aufgetaut ist.</li> </ul>

## HINWEIS: Auftau-Automatik

- Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
- Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
- Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
- Das Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.
- Torte, die aus Sahne/Creme hergestellt oder damit verziert wurde, reagiert sehr empfindlich auf Mikrowellen-Energie. Sobald sich die Creme schnell verflüssigt, nehmen Sie die Torte am besten sofort aus dem Ofen und lassen Sie bei Raumtemperatur 10 bis 30 Minuten stehen.

# Rezepte für Automatik AC-6 & AC-7

## FISCHFILET MIT SAUCE (AC-6)

### Fischfilet mit Pikanter Sauce

#### Zutaten

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	Tomaten aus der Dose (abgetropft)
40 g	80 g	120 g	Mais
4 g	8 g	12 g	Chillisaucе
12 g	24 g	36 g	Zwiebel (fein gehackte)
1 TL	1-2 TL	2 TL	Rotweinessig
			Senf, Thymian, Cayenne-Pfeffer
200 g	400 g	600 g	Fischfilet
			Salz

#### Zubereitung

1. Die Zutaten für die Sauce mischen.
2. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine runde Auflaufform geben.
3. Die fertig zubereitete Sauce über die Filets gießen.
4. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit **GAR-AUTOMATIK AC-6** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
5. Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

## FISCHFILET MIT SAUCE (AC-6)

### Fischfilet mit Curry Sauce

#### Zutaten

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	Fischfilet
			Salz
40 g	80 g	120 g	Bananen (in kleinen Stücken)
160 g	320 g	480 g	Currysauce (fertig zubereitete)

#### Zubereitung

1. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine runde Auflaufform geben.
2. Die fertig zubereitete Sauce und die Bananen über die Filets geben.
3. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit **GAR-AUTOMATIK AC-6** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
4. Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

## AUFLÄUFE (AC-7)

### Spinatauflauf

#### Zutaten

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
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 fraîche
1	2	3	Eier
40 g	75 g	115 g	geriebenen Käse
			Paprikapulver

#### Zubereitung

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 dem Rahm verrühren, würzen und über das Gemüse gießen.
4. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse und Paprika bestreuen. Mit **GAR-AUTOMATIK AC-7** für "Aufläufe" garen.
5. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

## AUFLÄUFE (AC-7)

### Kartoffel-Zucchini-Auflauf

#### Zutaten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
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 fraîche
1	2	3	Ei(er)
1/2	1	2	Zehen Knoblauch (zerdrückt)
			Salz, Pfeffer
40 g	75 g	120 g	Gouda (geriebenen)
10 g	20 g	30 g	Sonnenblumenkerne
			Paprikapulver

#### Zubereitung

1. Die Auflaufform einfetten und abwechselnde Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchini-scheiben in die Schüssel geben.
2. Die Eier mit Crème fraîche mischen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und über das Gemüse gießen.
3. Den Auflauf mit dem geriebenen Gouda und Paprika bestreuen.
4. Abschließend den Auflauf mit Sonnenblumenkernen und Paprika bestreuen. Mit **GAR-AUTOMATIK AC-7** für "Aufläufe" garen.
5. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

# Gar-Tabellen

## VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

EL = esslöffel	Ta = tasse	g = gramm	ml = milliliter	min = minuten
TL = teelöffel	kg = kilogramm	l = liter	cm = zentimeter	

## TABELLE: ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Kaffee, 1 Tasse	150	800 W	ca.1	nicht abdecken
Milch, 1 Tasse	150	800 W	ca.1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	800 W	1½-2	nicht abdecken, zum Kochen bringen
6 Tassen	900	800 W	10-12	nicht abdecken, zum Kochen bringen
1 Schüssel	1000	800 W	11½-13	abdecken, zum Kochen bringen
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	800 W	3-6	Sauce mit Wasser beträufeln, abdecken, zwischen durch umrühren
Eintopf / Suppe	200	800 W	1½-2½	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	200	800 W	2-2½	eventuell etwas Wasser zugeben, abdecken, nach der halben Erhitzungszeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe*	200	800 W	3-4	mit etwas Sauce beträufeln, abdecken
Fischfilet*	200	800 W	2-3	abdecken
Kuchen, 1 Stück	100	400 W	½	auf ein Kuchengitter legen
Babynahrung, 1 Glas	190	400 W	ca.1	Deckel entfernen, nach dem Erhitzen gut umrühren und die Temperatur prüfen
Margarine oder Butter schmelzen *	50	800 W	½	abdecken
Schokolade schmelzen	100	400 W	2-3	zwischen durch umrühren

\*ab Kühlschranktemperatur

## TABELLE: AUFTAUEN UND GAREN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Garzeit -Min-	Wasser zugabe -EL-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	800 W	10-12	-	abdecken	1-2
Tellergericht	400	800 W	9-11	-	abdecken, nach 6 Minuten umrühren	2
Brokkoli	300	800 W	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Erbsen	300	800 W	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Mischgemüse	500	800 W	11-13	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2

## TABELLE: AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Bratenfleisch (z.B. Schwein, Rind, Lamm, Kalb)	1500	80 W	58-64	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-90
	1000	80 W	42-48		30-90
	500	80 W	19-23		30-90
Gulasch	500	240 W	8-12	zwischen durch zweimal umdrehen und trennen	10-15
Würstchen, 8 Stück	600	240 W	6-9	nebeneinander legen, nach der halben	5-10
4 Stück	300	240 W	4-5	Auftauzeit wenden	5-10
Hähnchenschenkel	200	240 W	4-5	nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Fischfilet	400	240 W	7-10	nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
Brötchen, 2 Stück	80	240 W	ca. 1	nur antauen	-
Kuchen, 1 Stück	100-150	80 W	2-5	auf einen Teller legen	5
Obst wie Erdbeeren	250	240 W	4-5	gleichmäßig nebeneinander legen	5
Himbeeren, Kirschen, Pflaumen				nach der halben Auftauzeit wenden	

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

# Gar-Tabellen

**TABELLE: GAREN VON FLEISCH, FISCH, GEFLÜGEL UND FRISCHEM GEMÜSE**

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten (Schwein, Kalb, Lamm)	500 1000 1500	800 W 400 W 800 W 400 W	8-10* 10-12 19-21* 11-14 33-36* 13-17	nach Geschmack würzen, in eine flache Auflaufform legen, nach * wenden	10 10 10
Roastbeef (medium)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	nach Geschmack würzen, in eine Auflaufform legen, nach * wenden	10
Fischfilet	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, auf einen Teller legen, abdecken	3
Hähnchen	1200	800 W	21-24	nach Geschmack würzen, in eine flache Auflaufform legen, nach der halben Garzeit wenden	3
Hähnchenschengel	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, auf einen Teller legen, abdecken	3
Brokkoli	500	800 W	9-11	in Röschen teilen, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Erbsen	500	800 W	9-11	abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Gemüsezwiebel	250	800 W	5-7	ganz, in Mikrowellenfolie garen	-
Möhren	500	800 W	10-12	in Scheiben schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
	300	800 W	7-9	in Scheiben schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	-
Salzkartoffeln	500	800 W	9-11	in gleich Stücke schneiden, etwas salzen, abdecken, zwischendurch umrühren	150 ml

## Rezepte

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

### ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTE

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.

### Champignonsuppe

Gesamtgarzeit: ca. 13-17 Minuten  
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)  
Zutaten

200 g Champignons, in Scheiben  
1 Zwiebel (50 g), fein gehackt  
300 ml Fleischbrühe  
300 ml Sahne  
2 1/2 EL Mehl (25 g)  
2 1/2 EL Butter oder Margarine (25 g)  
Salz & Pfeffer  
1 Eigelb  
150 g Rahm (Crème fraîche)

- Das Gemüse mit der Fleischbrühe in die Schüssel geben und abgedeckt garen.  
**8-9 Min. ◁ 800 W**
- Mit einem Mixer alle Zutaten pürieren. Die Sahne zufügen.
- Das Mehl und die Butter zu einem Teig verkneten und in der Champignonsuppe glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, abdecken und garen. Nach dem Garen umrühren.  
**4-6 Min. ◁ 800 W**
- Das Eigelb mit dem Rahm (Crème fraîche) verrühren, nach und nach in die Suppe rühren. Das Ganze nochmals kurz erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen!  
**1-2 Min. ◁ 800 W**  
Die Suppe nach dem Garen ungefähr 5 Minuten stehen lassen.



# Rezepte

## Camemberttoast

Gesamtgarzeit: ca. 1 1/2-2 1/2 Minuten

Geschirr: Flacher Teller

Zutaten

4	Scheiben Toastbrot
2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
150 g	Camembert
4 TL	Preiselbeerkonfitüre Cayennepfeffer

1. Die Brotscheiben toasten und mit Butter bestreichen.
2. Den Camembert in Scheiben schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben auf die Toastscheiben legen. Die Preiselbeeren in die Mitte des Käses geben, und die Toasts mit Cayennepfeffer bestreuen.
3. Die Toasts auf einen Teller legen und erhitzen.  
**1 1/2-2 1/2 Min. ◀ 800 W**

**Tipp:** Sie können die Toasts nach Belieben variieren, z.B. mit frischen Champignons und geraspeltm Käse oder gekochtem Schinken, Spargel und Emmentaler.

## Züricher Geschnetzeltes

Gesamtgarzeit: ca. 11-15 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

600 g	Kalbsfilet
1 EL	Butter oder Margarine
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
100 ml	Weißwein Saucenbinder, dunkel, für ungefähr 1/2 l Sauce
300 ml	Sahne Salz & Pfeffer
1 EL	Petersilie, gehackt

1. Das Filet in fingerdicke Streifen schneiden.
2. Die Butter in der Schüssel gleichmässig verstreichen. Die Zwiebel und das Fleisch in die Schüssel geben und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.  
**7-10 Min. ◀ 800 W**
3. Den Weißwein, den Saucenbinder und die Sahne zufügen, umrühren und abgedeckt weitergaren. Zwischendurch einmal umrühren.  
**4-5 Min. ◀ 800 W**
4. Das Geschnetzelte abschmecken nochmals umrühren und ungefähr 5 Minuten stehen lassen. Mit der Petersilie garniert servieren.

## Lasagne al forno

Gesamtgarzeit: ca. 22-26 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Flache, quadratische Auflaufform  
mit Deckel (ca. 20 x 20 x 6 cm)

Zutaten

300 g	Tomaten aus der Dose
50 g	Schinken, fein gewürfelt
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
250 g	Hackfleisch vom Rind
2 EL	Tomatenmark (30 g) Oregano & Thymian & Basilikum
150 ml	Rahm (Crème fraîche)
100 ml	Milch
50 g	geriebener Parmesankäse
1 TL	gemischte gehackte Kräuter
1 TL	Olivenöl Salz, Pfeffer & Muskatnuss
1 TL	Pflanzenöl zum Einfetten der Form
125 g	grüne Plattennudeln
1 EL	geriebener Parmesankäse
1 EL	Butter oder Margarine

1. Die Tomaten in Scheiben schneiden, mit den Schinken- und Zwiebelwürfeln, dem Knoblauch, dem Rinderhack und dem Tomatenmark mischen. Würzen, und abgedeckt dünsten.  
**7-9 Min. ◀ 800 W**
2. Den Rahm mit der Milch, dem Parmesankäse, den Kräutern und dem Öl verrühren und würzen.
3. Die Auflaufform fetten. den Boden der Form mit einem Drittel der Nudelplatten auslegen. Die Hälfte der Hackfleischmasse auf die Nudeln geben und mit etwas Sauce begießen. Das zweite Drittel der Nudeln darüberlegen und nacheinander die Hackfleischmasse, etwas Sauce und die restlichen Nudeln oben aufschichten. Zum Abschluss die Nudeln mit viel Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. Butterflöckchen obenaufsetzen und abgedeckt garen.  
**15-17 Min. ◀ 800 W**  
Die Lasagne nach dem Garen etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

# Rezepte

## Schmorfleisch mit grünen Bohnen

Gesamtgarzeit: ca. 20-24 Minuten

Geschirr: Flache, ovale Auflaufform mit Deckel (ca. 26 cm lang)

Zutaten

- 1 - 2 Tomaten (100 g)
- 400 g Lammfleisch, ohne Knochen
- 1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- Salz, Pfeffer & Zucker
- 250 g Grüne Bohnen aus der Dose

1. Die Tomaten häuten, die Stengelansätze herausschneiden und im Mixer pürieren.
2. Das Lammfleisch in große Würfel schneiden. Die Schüssel mit Butter einfetten. Das Fleisch, die Zwiebelwürfel und die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben, würzen und abgedeckt garen.  
**9-11 Min. ◀ 800 W**
3. Die Bohnen und die pürierten Tomaten zum Fleisch geben und abgedeckt weitergaren.  
**11-13 Min. ◀ 800 W**  
Das Schmorfleisch nach dem Garen ungefähr 5 Minuten stehen lassen.

Tipp: Wenn Sie frische Bohnen verwenden, müssen diese vorggart werden.

## Seezungenfilets

für 2 Portionen

Gesamtgarzeit: ca. 13-16 Minuten

Geschirr: Flache, ovale Auflaufform und Mikrowellenfolie (ungefähr 26 cm)

Zutaten

- 400 g Seezungenfilets
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 Tomaten (150 g)
- 1 TL Butter/Margarine zum Einfetten der Form
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Petersilie, gehackt
- Salz & Pfeffer
- 4 EL Weißwein (30 ml)
- 2 EL Butter oder Margarine (20 g)

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Die Zitrone und die Tomaten in feine Scheiben schneiden.
3. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Fischfilets hineinlegen und mit dem Pflanzenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit der Petersilie bestreuen, darauf die Tomatenscheiben legen und würzen. Auf die Tomaten die Zitronenscheiben legen und mit dem Weißwein angießen.
5. Die Zitronen mit Butterflöckchen belegen, abdecken und garen.  
**13-16 Min. ◀ 800 W**  
Die Fischfilets nach dem Garen 2 Min. stehen lassen.

Tipp: Für dieses Gericht können Sie auch Rotbarsch, Heilbutt, Meeräsche, Scholle oder Kabeljau verwenden.

## Gemüsetopf

Gesamtgarzeit: ca. 19-21 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

- 5 EL Olivenöl (50 ml)
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 Zwiebel (50 g), in Scheiben
- 1 kleine Aubergine (250 g), grob gewürfelt
- 1 Zucchini (200 g), grob gewürfelt
- 1 Paprikaschote (200 g), grob gewürfelt
- 1 kleine Fenchelknolle (75 g), grob gewürfelt
- Pfeffer
- 1 Bouquet garni
- 200 g Dose Artischockenherzen, aus der Dose, geviertelt
- Salz & Pfeffer

1. Das Olivenöl und die Knoblauchzehe in die Schüssel geben. Das vorbereitete Gemüse mit Ausnahme der Artischockenherzen dazugeben und mit Pfeffer würzen. Das Bouquet garni zufügen und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.  
**19-21 Min. ◀ 800 W**  
Die letzten 5 Minuten die Artischockenherzen zufügen und erhitzen.
2. Das Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bouquet garni vor dem Servieren herausnehmen. Das Ratatouille nach dem Garen ungefähr 2 Minuten stehen lassen.

Tipp: Den heißen Gemüsetopf zu Fleischgerichten servieren. Kalt schmeckt er ausgezeichnet als Vorspeise.

Tipp: Ein Bouquet garni besteht aus: einer Petersilienwurzel, einem Bund Suppengrün, einem Zweig Liebstöckel, einem Zweig Thymian, einigen Lorbeerblättern.

# Rezepte

## Gefüllte Kartoffeln



Gesamtgarzeit: ca. 12-16 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Porzellanteller

Zutaten

4	mittelgroße Kartoffeln (400 g)
100 ml	Wasser
60 g	Schinken, fein gewürfelt
1/2	Zwiebel (25 g), fein gehackt
75-100 ml	Milch
2 EL	geriebener Parmesankäse (20 g)
	Salz & Pfeffer
2 EL	geriebener Emmentaler Käse

1. Die Kartoffeln in die Schüssel geben, das Wasser zufügen und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.  
**8-10 Min.**  **800 W**  
Abkühlen lassen.
2. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und vorsichtig aushöhlen. Die Kartoffelmasse mit dem Schinken, der Zwiebel, der Milch und dem Parmesankäse zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Masse in die Kartoffelhälften füllen, mit dem Emmentaler bestreuen, auf den Teller setzen und garen.  
**4-6 Min.**  **800 W**  
Die Kartoffeln nach dem Garen ungefähr 2 Minuten stehen lassen.



## Beerengrütze mit Vanillesauce

Gesamtgarzeit: ca. 10-13 Minuten

Geschirr: 2 Schüsseln mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

150 g	Johannisbeeren, rot, gewaschen und verlesen
150 g	Erdbeeren, gewaschen und verlesen
150 g	Himbeeren, gewaschen und verlesen
250 ml	Weißwein
100 g	Zucker
50 ml	Zitronensaft
8	Blatt Gelatine
300 ml	Milch
	Mark einer 1/2 Vanilleschote
30 g	Zucker
15 g	Speisestärke

1. Einige Früchte zum Garnieren zurückbehalten. Die restlichen Beeren mit dem Weißwein pürieren, in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.  
**7-9 Min.**  **800 W**  
Den Zucker und den Zitronensaft unterziehen.
  2. Die Gelatine in kaltem Wasser ungefähr 10 Minuten einweichen, danach herausnehmen und ausdrücken. Die Gelatine in das heiße Früchtepüree rühren, bis sie sich gelöst hat. Die Grütze in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
  3. Für die Vanillesauce die Milch in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, den Zucker und die Speisestärke in die Milch einrühren und abgedeckt garen. Zwischendurch und zum Schluss noch einmal umrühren.  
**3-4 Min.**  **800 W**
  4. Die Grütze auf einen Teller stürzen und mit den ganzen Früchten garnieren. Die Vanillesauce dazu reichen.
- Tipp: Sie können auch gefrorenes Obst verwenden, wenn dieses zuvor aufgetaut wurde.

# Reinigung und Pflege

**VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS KOMMERZIELLE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME 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.

## 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.

**HINWEIS:** Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.


# Was tun, wenn...


-  ... **das Mikrowellengerät nicht arbeitet?**  
Überprüfen Sie, ob
- 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 Kindersicherung programmiert ist.


-  ... **die Mikrowelle nicht arbeitet?**  
Überprüfen Sie, ob
- die Tür richtig geschlossen ist,
  - peisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen,
  - die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind,
  - die START/QUICK-Taste gedrückt wurde.

-  ... **sich der Drehteller nicht dreht?**  
Überprüfen Sie,
- das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt,
  - der Drehteller ausgeschaltet ist,
  - Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder
  - Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren,
  - sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Speise über die Standardzeit hinaus mit nur 800 W garen, wird die Leistung des Herds automatisch gesenkt, um ein Überhitzen zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird auf 560 W gesenkt). Nach einer Pause von 90 Sekunden kann die hohe Leistung 800 W wieder eingestellt werden.

-  ... **die Mikrowelle nicht abschaltet?**
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus.
  - Rufen Sie den AEG-Electrolux-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

-  ... **die Garraumlampe ausfällt?**
- Rufen Sie den AEG-Electrolux-Kundendienst oder eine durch AEG-Electrolux 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.

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 800 W	20 Minuten	Mikrowelle 560 W

# Kundendienst

## Sehr geehrter Kunde,

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

**0180 322 66 22** (EUR 0.09 /Minute)

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 0.12 /Minute)

Mit freundlichen Grüßen

Ihr AEG-ELECTROLUX Werkskundendienst

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

### PLZ Adresse

#### 01099 Dresden

04299 Leipzig\*

04357 Leipzig\*

07548 Gera\*

#### 14482 Potsdam-Babelsberg

16866 Kyrik\*

18069 Rostock\*

#### 22525 Hamburg-Bahrenfeld

24113 Kiel\*

25770 Hemmingstedt\*

27721 Ritterhude\*

28208 Bremen\*

#### 30179 Hannover

34123 Kassel-Bettenhausen\*

35745 Herbörn-Burg\*

#### 41541 Dormagen-St. Peter

46562 Voerde\*

48165 Münster\*

49084 Osnabrück\*

52068 Aachen\*

56068 Koblenz\*

56070 Koblenz\*

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 3

#### Wiesenauer Straße 13

Lilienthalstraße 5

Junostraße 1

#### Sachtlebenstraße 1

Friedrich-Wilhelm-Straße 22

Zum Kaiserbusch 1

Pferdestraße 23

Auf der Hüls 197

Rheinstraße 17

A.-Hosch-Str. 14

Weidenauer Straße 239

### PLZ Adresse

59071 Hamm

#### 60326 Frankfurt

66115 Saarbrücken-Malstatt\*

67663 Kaiserslautern\*

#### 71034 Böblingen-Hulb

74743 Seckach

76185 Karlsruhe-Mühlburg\*

78054 Villingen-Schwenningen\*

79108 Freiburg\*

82401 Rottenbuch

84307 Eggenfelden

85598 Baldham/Vaterstetten

86159 Augsburg\*

87437 Kempten\*

88213 Ravensburg\*

#### 90429 Nürnberg

92260 Ammerthal\*

93059 Regensburg\*

94032 Passau\*

95038 Hof\*

97078 Würzburg\*

99096 Erfurt\*

Ostwennemarstr. 1

#### Mainzer Landstraße 349

Ludwigstraße 55-57

Pariser Straße 200

#### Dornierstraße 7

Bergstr. 9F

Neureuther Straße 5-7

Alleenstr. 28/1

Tullastraße 84

Solder 13

Dorfzellhub 32

Neue Poststr. 23

Piccardstraße 15a

Brodkorbweg 22

Henri-Dunant-Straße 6

#### Muggenhofer Straße 135

Nikolausstraße 2

Im Gewerbepark B54

Kühberg 1

Pinzigweg 49

Versbacher Straße 22a

Arnstädter Straße 28

(\*) 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 Worpswede**

**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-ELECTROLUX 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-ELECTROLUX 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 Handbuchs 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-Electrolux 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 Kundendienstzentrum bezogen werden.

## Kundenbetreuung

Für allgemeine Fragen zu diesem AEG-Electrolux-Gerät oder für weitere Informationen über AEG-Electrolux-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 Garantieverpflichtungen 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 Kundendiensts:  
**ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM**  
**Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK**  
**Tel. 02.3630444**



# Technische Daten

Stromversorgung	: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	: Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle : 1,2 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Außenabmessungen:	MC1751E : 492 mm (B) x 370 mm (H) x 316 mm (T) MC1761E : 592 mm (B) x 370 mm (H) x 316 mm (T)
Garraumabmessungen	: 285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) **
Garrauminhalt	: 17 Liter **
Drehteller	: ø 272 mm
Gewicht	: ca. 15,5 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. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.
- \*\* 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 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC. DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

## Wichtige Hinweise



### 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.



#### Ersttickengefahr! 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.

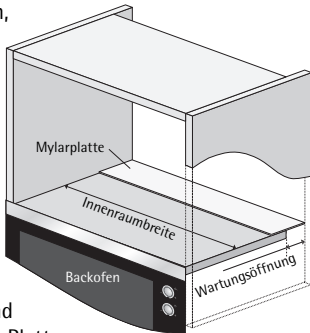
Bringen Sie das ausgediente Gerät zum nächsten Recyclingcenter oder zu Ihrem Fachhändler, der es gegen einen geringen Kostenbeitrag zurücknimmt.

# i Aufstellanweisungen

## INSTALLIEREN DES GERÄTES

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
- Die Standardausführung dieses Herdes ist passend für einen Einbauschrank von 360 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 350mm hohen Schrank eingebaut werden soll:-  
Schrauben Sie die 4 Füße an der Unterseite des Herdes ab. Es sind 3 hohe und ein niedriger Fuß. Ersetzen Sie die 3 hohen Füße mit den im Zubehöropaket vorhandenen Füßen. Den niedrigen Fuß ersetzen Sie nicht.

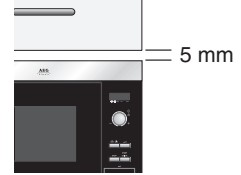
- Wenn Sie den Mikrowellenherd über einem Backofen (Position A) einbauen, benutzen Sie bitte die mitgelieferte Mylarplatte.



- Schneiden Sie die Mylarplatte auf die Innenbreite des Geräts zu.
- Ziehen Sie die Schutzfolie des Klebebands ab und befestigen Sie die Platte am hinteren Rand des Regals, so dass sie die Wartungsöffnung bedeckt. (Siehe Schaubild).

- 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.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 5mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

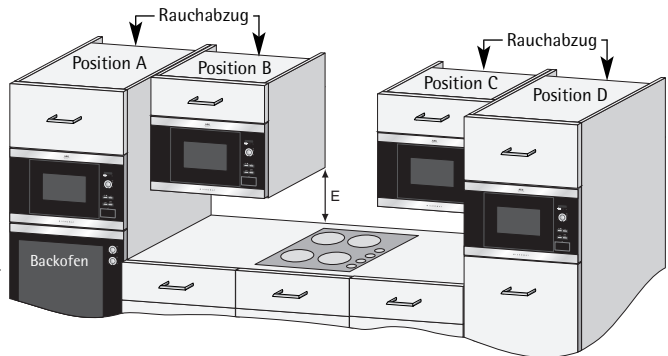


- Befestigen Sie den Herd mithilfe der mitgelieferten Schrauben in dieser Position. Die Befestigungspunkte befinden sich an den oberen und unteren Herdecken (siehe Schaubild, Posten 9, auf Seite 33).
- Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Installation dieses Produkts den Anweisungen in diesem Bedienungshandbuch sowie den Installationsanweisungen des Kochfeld- oder Backofenherstellers entspricht.

## SICHERER GEBRAUCH DES GERÄTES

### Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen:

- Der Schrank muss einen Abstand von mindestens 500mm (E) zur Arbeitsfläche haben und die Mikrowelle darf **nicht direkt** über einem Kochfeld installiert werden.
- Das Gerät wurde nur für den Gebrauch in der Nähe von Gasmulden, elektrisch betriebenen Kochfeldern, sowie Induktionskochfeldern getestet und zugelassen.
- Zwischen Kochfeld und Mikrowellenherd muss genug Platz gelassen werden, um ein Überhitzen des Mikrowellenherdes, des Einbauschrankes und des Zubehörs zu vermeiden.
- Nehmen Sie das Kochfeld nicht ohne Kochtöpfe in Betrieb, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist.
- Lassen Sie bei der Bedienung der Mikrowelle besondere Vorsicht walten, wenn das Kochfeld gleichzeitig eingeschaltet ist.



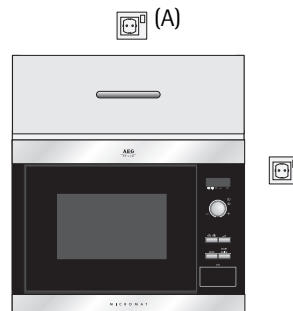
Position	Nischengröße			Rauchabzug (min)	Abstand zwischen Schrank & Decke
	W	D	H		
A	560	550	360	50	50
B + C	460	300	350	15	50
	460	300	360	15	50
	560	300	350	15	50
	560	300	360	15	50
D	460	500	350	40	50
	460	500	360	40	50
	560	500	350	40	50
	560	500	360	40	50

Abmessungen in (mm)

# **i** Aufstellanweisungen

## NETZANSCHLUSS

- **Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann.**
- **Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.**
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).  
Erfolgt kein Anschluss des Netzkabels zur Stelle (A), ist es vom Kabelträger (vgl. Abb., Pos. 13, auf Seite 33) abzunehmen und unter dem Gerät entlang zu führen.
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230 V/50 Hz) verbinden.  
Steckdose mit einer Sicherung (10 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-Electrolux-Kundendienstvertreter herbei rufen.







**From the Electrolux Group. The World's No.1 choice.**

*The Electrolux group is the world's largest producer of powered appliances for the kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*

AEG-Electrolux Hausgeräte GmbH  
Postfach 1036  
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Electrolux plc 2005

TINS-A346URR1 

Printed on paper manufactured with  
environmentally sound processes.  
He who thinks ecologically acts accordingly ...