

MCD1751E / MCD1761E

Microwave oven with grill
Mikrowellengerät mit grill
Four à micro-ondes avec gril
Magnetronoven met grill

Operating instructions UK
Gebrauchsanweisung D
Notice d'utilisation F
Gebruiksaanwijzing NL



PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG
Electrolux

Dear Customer,

Thank you for buying an AEG-Electrolux microwave oven and putting your trust in the AEG-Electrolux brand name.

Before using your AEG-Electrolux microwave oven for the first time, please read the instruction book thoroughly. This will enable you to take advantage of all the features that the appliance offers. It will also ensure trouble-free operation and minimize unnecessary service calls.



Important information concerning your safety or the operation of your appliance is noted by this symbol and/or mentions words such as «**Warning**», «**Take care**». Be sure to follow all instructions carefully.



Throughout the manual, this symbol guides you step by step when operating the appliance.



This symbol indicates further information concerning the use of the appliance.



The clover indicates energy-saving tips and hints for environmentally friendly use of your appliance.

In the event of malfunctioning, please follow the instructions given in the section «What to do if...»

UK

Contents

Important safety instructions	2 - 4
Oven & accessories	5
Control panel	6
Before operation	7
Setting the clock	7
What are microwaves?	8
Suitable ovenware	8
Tips & advice	9 - 12
Microwave power levels	13
Microwave cooking	14
Grill & dual grill cooking	15
Other convenient functions	16 - 17
Automatic operation	18
Automatic charts	19 - 21
Recipes for automatic AC-7 & AC-8	21 - 22
Cooking charts	23 - 26
Recipes	27 - 37
Care & cleaning	38
What to do if...	39
Service & spare parts	40
Guarantee conditions	40
Specifications	41
Important information	41
Installation	42 - 43



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Important safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.

The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.

The AC power supply must be 230V, 50Hz, with a minimum 16A distribution line fuse, or a minimum 16A distribution circuit breaker.

It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

Do not store or use the oven outdoors.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.

Only use microwave-safe containers and utensils. See Page 8.

Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.

Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings.

Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.

Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.

To make popcorn, only use special microwave popcorn makers.

Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.

See the corresponding hints in this operation manual.

To avoid the possibility of injury

WARNING:

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- b) The hinges and safety door latches; check to make sure they are not broken or loose.
- c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
- d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.

Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow instructions for "Care and Cleaning", Page 38. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised AEG-Electrolux service agent.

Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

UK



Important safety instructions

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by AEG-Electrolux to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised AEG-Electrolux service agent. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised AEG-Electrolux service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.

Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Stir liquid prior to heating/reheating.
2. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
3. Let liquid stand in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To avoid the possibility of burns

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.

Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat.

Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Keep children away from the door and accessible parts that may become hot when the grill is in use. Children should be kept away to prevent them burning themselves.

Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories and dishes during **GRILL** mode, **DUAL GRILL** mode and **AUTOMATIC** operation as they will become hot. Before cleaning make sure they are not hot.

To avoid misuse by children

Warning: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.

Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

Other warnings

Never modify the oven in any way.

This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

To promote trouble-free use of your oven and avoid damage.

Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual, see page 15 note 2. Doing so may damage the oven.

When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.



Important safety instructions

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

- (a) Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- (b) Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- (c) **Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.**

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the **GRILL** mode, **DUAL GRILL** mode and **AUTOMATIC** operation, because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

NOTE:

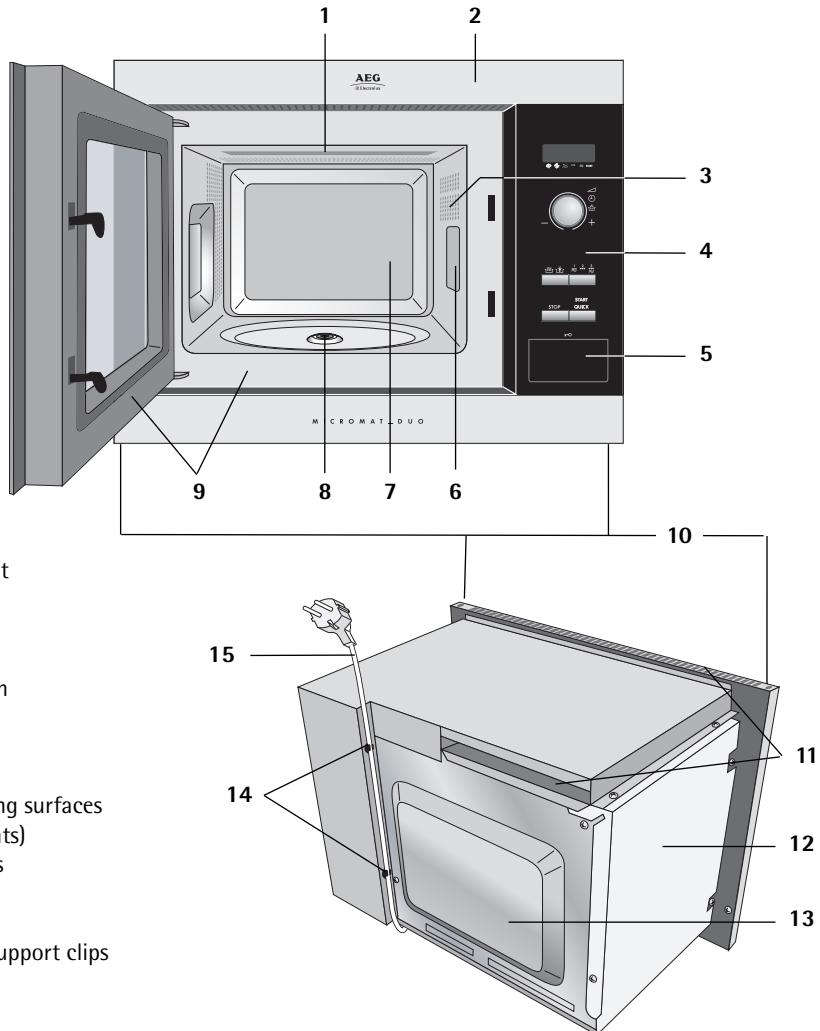
If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

(UK)

Oven & accessories



1. Grill heating element
 2. Front trim
 3. Oven lamp
 4. Control panel
 5. Door opening button
 6. Waveguide cover
 7. Oven cavity
 8. Seal packing
 9. Door seals and sealing surfaces
 10. Fixing points (4 points)
 11. Ventilation openings
 12. Outer cover
 13. Rear cabinet
 14. Power supply cord support clips
 15. Power supply cord

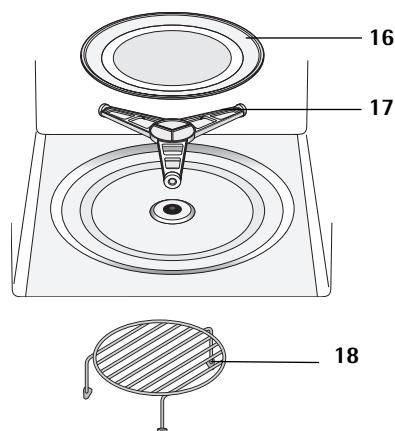
ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

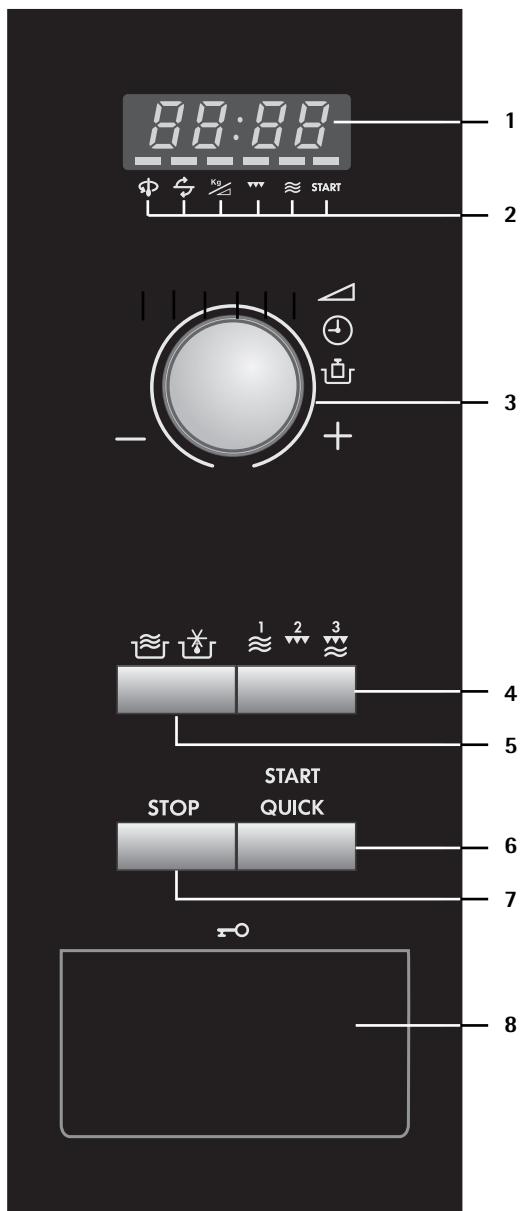
(16) Turntable (17) Turntable support (18) Rack
 (19) 4 fixing screws (not shown)

- Place the turntable support in the seal packing on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

NOTE: When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or authorised AEG-Electrolux service agent.



Control panel



1 Digital Display

2 Indicators

The appropriate indicator will flash or light up, just above each symbol according to the instruction.

When an indicator is flashing, press the appropriate button (having the same symbol) or carry out the necessary operation.

▷ Stir

↷ Turn over

KG Weight/Power level

▼▼ Grill

≈≈ Microwave

START Cooking in progress

3 TIMER/WEIGHT/POWER knob

4 COOKING MODE button

Press to select either microwave, grill or dual grill, or use to set the clock.

1. press once to select microwave
2. press twice to select the grill
3. press three times to select dual grill (microwave and grill)

5 AUTOMATIC PROGRAMMES button

Press to select one of the 12 automatic programmes.

6 START/QUICK button

7 STOP button

8 DOOR OPENING button

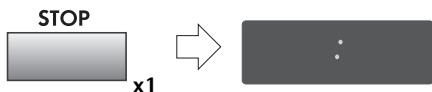
Before operation

Plug in the oven.

- The oven display will flash:



- Press the **STOP** button, the display will show:



- To set the clock, see below.
- Heat the oven without food. (See page 15, note 2).

Using the **STOP** button

Use the **STOP** button to:

- Erase a mistake during programming.
- Stop the oven temporarily during cooking.
- Cancel a programme during cooking, touch twice.

Setting the clock

There are two setting modes: 12 hour clock and 24 hour clock.

- To set the 12 hour clock, hold the **COOKING MODE** button down for 3 seconds.

12 H will appear in the display.

- To set the 24 hour clock, press the **COOKING MODE** button once more after Step 1, in the example below **24 H** will appear in the display.

1 2 3

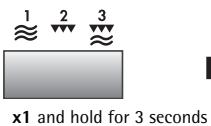


x1 and hold for 3 secs.

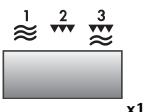
To set the clock, follow the example below.

Example: To set the 24 hour clock to 23:35.

- Choose the clock function. (12 hour clock).



- Choose the 24 hour clock.

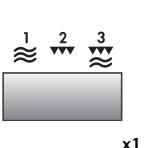


- Set the hours. Rotate the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob until the correct hour is displayed (23).

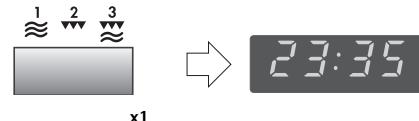


- Press the **COOKING MODE** button to change from hours to minutes.

- Set the minutes. Rotate the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob until the correct minute is displayed (35).



- Press the **COOKING MODE** button to start the clock.



NOTES:

- You can rotate the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob clockwise or counter-clockwise.
- Press the **STOP** button if you make a mistake during programming.
- If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, the display will intermittently show **88:88** after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will also be erased.
- When you want to reset the time of day, follow the above example again.

i What are microwaves?

Microwaves are generated in the microwave oven by a magnetron and cause the water molecules in the food to oscillate. Heat is generated by the friction which is caused, with the result that the food is thawed, heated or cooked.

i Suitable ovenware

Glass & ceramic glass

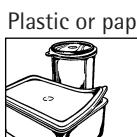


Heat-resistant glass utensils are very suitable. The cooking process can be observed from all sides. They must not, however, contain any metal (e.g. lead crystal), nor have a metallic overlay (e.g. gold edge, cobalt blue finish).

Ceramics

Generally very suitable. Ceramics must be glazed, since with unglazed ceramics moisture can get into the ceramic. Moisture causes the material to heat up and may make it shatter. If you are not certain whether your utensil is suitable for the microwave, carry out the utensil suitability test..

Plastic & paper containers



Plastic or paper containers which are designed for microwaves and which can withstand heat are suitable for defrosting, heating and cooking. Please follow manufacturers' instructions.

Kitchen paper

can be used to absorb any moisture which occurs in short heating methods, e.g. of bread or products in bread crumbs. Insert the paper between the food and the revolving plate. The surface of the food will stay crispy and dry. Covering greasy food with kitchen paper will catch splashes.

Microwave cling film

This, or heat-resistant film, is very suitable for covering or wrapping. Please follow the manufacturer's recommendations.

Roasting bags

Can be used in a microwave oven. Metal clips are not suitable for fastening them since the roasting bag foil might melt. Fasten the roasting bag with string and pierce it several times with a fork. Non heat-resistant food wraps are not recommended for use in a microwave oven.

Browning dish

A special microwave dish made from ceramic glass with a metal alloy base, which allows food to be browned. When using the browning dish a suitable insulator, e.g. a porcelain plate, must be placed between the turntable and the browning dish. Be careful to adhere exactly to the pre-heating time given in the manufacturer's instructions. Excessive pre-heating can damage the turntable and the turntable stand or can trigger the safety-device which will switch off the oven.

Metal

Generally speaking, metal should not be used, since microwaves do not pass through metal and therefore cannot reach the food. There are, however, exceptions: small strips of aluminium foil may be used to cover certain parts of the food, so that these do not thaw too quickly or begin to cook (e.g. chicken wings). Small metal skewers and aluminium containers (e.g. of readycooked meals) can be used. They must, however, be small in relation to the food, e.g. aluminium



containers must be at least 2/3 to 3/4 filled with food. It is recommended that you transfer the food into a dish suitable for use in the microwave.

When using aluminium containers or other metal utensils there must be a gap of approx. 2 cms between them and the walls of the cooking area, otherwise the walls could be damaged by possible arcing.

No utensil should have a metal overlay, or metal parts such as screws, bands or handles.

Utensil suitability test

If you are not sure whether your utensil is suitable for use in your microwave oven, carry out the following test: Place the utensil into the oven. Place a glass container filled with 150 ml of water on or next to the utensil. Switch on the oven at 800 W power for 1 to 2 minutes. If the utensil stays cool or just warm to the touch, it is suitable. Do not use this test on a plastic utensil. It could melt.

Tips & advice

Grill function

You can use any heat-resistant container for the roasting/grilling function which is suitable for conventional roasting methods, e.g. china, ceramic, glass and metal containers.

In microwave cooking which requires the dish to be roasted or grilled, or when using the combined function, the containers must be suitable for microwaves and heat-resistant. Suitable containers are, for example, heat-resistant glass and ceramic containers.

Before you start...

To make it as easy as possible to use the microwave oven we have put together a few hints and tips for you. Only switch on the oven when the food is already inside.

Setting the cooking time

Defrosting, re-heating and cooking times are generally much shorter than in a conventional oven or hob. So you will need to consult this book for the recommended cooking times. It is better to set shorter rather than longer cooking times. Always test the food after the cooking time has elapsed. It is better then to continue cooking it for a little longer, than to have overcooked food.

Initial temperatures

Thawing, heating and cooking times are dependent upon the initial temperature of the food. Deep-frozen food and food stored in a refrigerator, for example, requires longer than food which has been stored at room temperature. For heating and cooking, normal storage temperatures are assumed (refrigerator temperature approx. 5° C, room temperature approx. 20° C). For thawing the temperature of the deep freeze is assumed to be -18° C.

Cooking times

All the times given in this book are guidelines, which can be varied according to the initial temperature, weight and condition of the food (water or fat content etc.).

Using a food thermometer to determine cooking time

Once cooked, every drink and every foodstuff has a certain internal temperature at which the cooking process can be switched off and the food will be cooked. The internal temperature can be ascertained with a food thermometer. The most important temperatures are specified in the temperature table.

Drink / Food	Internal temperature once cooked	Internal temp. after 10 - 15 mins standing time
Heating drinks (Coffee, Water, Tea, etc.)	65-75° C	
Heating milk	60-65° C	
Heating soup	75-80° C	
Heating stew	75-80° C	
Poultry	80-85° C	85-90° C
Lamb		
Pink	70° C	70-75° C
Well done	75-80° C	80-85° C
Roast beef		
Rare	50-55° C	55-60° C
Medium	60-65° C	65-70° C
Well done	75-80° C	80-85° C
Pork, Veal	80-85° C	80-85° C

Addition of water

Vegetables and other foods with a high water content can be cooked in their own juice or with the addition of a little water. This ensures that many vitamins and minerals are preserved.

Food in skin or shells

Foods such as sausages, chickens, chicken legs, baked potatoes, tomatoes, apples, egg yolks or such like should be pricked or pierced with a fork or small wooden skewer. This will enable the steam which forms to dissipate without splitting the skin or shell.

Fatty foods

Fatty meat and layers of fat cook better than lean portions of meat. Before cooking, cover the fatty portions with a piece of aluminium foil or place the food with the fat side down.

i Tips & advice

Blanching vegetables

Before freezing vegetables, they should be blanched. This preserves the quality and flavour at their best. Method: wash and chop the vegetables. Put 250 g of vegetables in a dish with 275 ml water and cover. Heat for 3-5 minutes. After blanching, immerse immediately in cold water to prevent further cooking and then allow to drain. Pack vegetables in an airtight container and freeze.

Preserving fruit and vegetables

Using the microwave for preserving is quick and easy. There are preserving jars, rubber vacuum seals and suitable seals made of plastic available specially made for microwaves. The manufacturers will supply precise instructions for use.

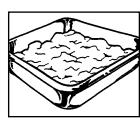
Large & small quantities

Microwave times are directly dependent upon the amount of food which you would like to thaw, heat or cook. This means that small portions cook more quickly than larger ones. As a rule of thumb:

TWICE THE AMOUNT = ALMOST TWICE THE TIME

HALF THE AMOUNT = HALF THE TIME

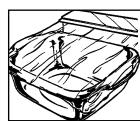
Deep & shallow containers

 Both containers have the same capacity, but the cooking time is longer for the deeper one. You should therefore choose as flat a container as possible with a large surface area. Only use deep containers for dishes where there is a danger of overcooking, e.g. for noodles, rice, milk etc..

Round & oval containers

Food cooks more evenly in round or oval containers than in containers with corners, since the microwave energy concentrates in the corners and the food in these areas could become overcooked.

Covering

 Covering the food retains the moisture within it and shortens the cooking time. Use a lid, microwave cling film or a cover. Foods which are to be crispy, e.g. roasts or chickens, should not be covered. As a general rule, whatever would be covered in a conventional oven should also be covered in a microwave oven. Whatever would be uncovered in a conventional oven can also be left uncovered in a microwave oven.

Irregular shaped food



Place the thicker, more compacted end of the food pointing towards the outside. Place vegetables (such as broccoli) with the stalks pointing outward.



Stirring

Stirring the food is necessary, since the microwaves begin by heating the outer areas. The temperature is thereby equalised and the food heats up evenly.

Arrangement of food

Place a number of individual portions, such as small pudding moulds, cups or potatoes in their jackets, in a circle on the turntable. Keep the portions at a distance from each other so that the microwave energy can reach the food from all sides.

Turning

Medium-sized items, such as hamburgers and steaks, should be turned over once during cooking, in order to shorten the cooking process. Large items, such as roasts and chickens, must be turned, since the upper side receives more microwave energy and could dry out if not turned.



Standing time

Keeping to the standing time is one of the most important rules with microwaves. Almost all foods, which are defrosted, heated or cooked in the microwave, require a certain amount of time to stand, during which temperature equalisation takes place and the moisture in the food is evenly distributed.

i Heating

Details for this can be found in the table: Heating food and drink (see page 23).

- Ready-prepared meals in aluminium containers should be removed from the aluminium container and heated on a plate or in a dish.
- Remove the lids from firmly closed containers.
- Food should be covered with microwave cling film, a plate or cover (obtainable from stores), so that the surface does not dry out. Drinks need not be covered.
- When boiling liquids such as water, coffee, tea or milk, place a glass stirrer in the container.
- If possible, stir large quantities from time to time, to ensure that the temperature is evenly distributed.

- The times are for food at a room temperature of 20° C. The heating time for food stored in a refrigerator should be increased slightly.
- After heating allow the food to stand for 1-2 minutes, so that the temperature inside the food can be evenly distributed (standing time).
- The times given are guidelines which can be varied according to the initial temperature, weight, water content, fat content or the result which you wish to achieve.

i Defrosting

Details for this can be found in the table: Defrosting (see page 24). Your microwave is ideal for defrosting. Thawing times are usually considerably shorter than in traditional methods. Here are a few tips. Take the frozen item out of its packaging and place on a plate for defrosting.

Boxes & containers

Boxes and containers suitable for microwaves are particularly good for defrosting and heating food, since they can withstand temperatures in a deep freeze (down to approx. -40° C) as well as being heat-resistant (up to approx. 220° C). You can therefore use the same container to freeze, defrost, heat and even cook the food, without having to transfer it.

Covering



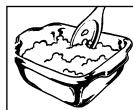
Cover thin parts with small strips of aluminium foil before defrosting.

Thawed or warm parts should likewise be covered with aluminium strips during defrosting. This stops the thin parts becoming too hot while thicker parts are still frozen.

Correct setting

It is better to choose a setting which is too low rather than one which is too high. By so doing you will ensure that the food defrosts evenly. If the microwave setting is too high, the surface of the food will already have begun to cook while the inside is still frozen.

Turning/stirring



Almost all foods have to be turned or stirred from time to time. As early as possible, separate parts which are stuck together and rearrange them.

Small amounts...

defrost more quickly and evenly than larger ones. We recommend that you freeze portions which are as small as possible. By so doing you will be able to prepare whole menus quickly and easily.

Foods requiring careful handling,

Foods such as gateaux, cream, cheese and bread should only be partially defrosted and then left to defrost completely at room temperature. By so doing you will avoid the outer areas becoming too hot while the inside is still frozen.

Standing time

This is particularly important after defrosting food, as the defrosting process continues during this period. In the defrosting table you will find the standing times for various foods. Thick, dense foods require a longer standing time than thinner foods or food of a porous nature. If the food has not defrosted sufficiently, you may continue defrosting it in the microwave oven or lengthen the standing time accordingly. At the end of the standing time you should process the food as soon as possible and not re-freeze it.

i Cooking fresh vegetables

Details for this can be found in the table: Cooking fresh vegetables (see page 25).

- When buying vegetables try to ensure that, as far as possible, they are of similar size. This is particularly important when you want to cook the vegetables whole (e.g. boiled potatoes).
- Wash the vegetables before preparing them, clean them and only then weigh the required quantity for the recipe and chop them up.
- Season them as you would normally, but as a rule only add salt after cooking.
- Add about 5 tbsps of water for 500 g of vegetables. Vegetables which are high in fibre require a little more water. You will find information about this in the table.
- Vegetables are usually cooked in a dish with a lid. Those with a high moisture content, e.g. onions or boiled potatoes, can be cooked in microwave cling film without adding water.
- After half the cooking time has elapsed vegetables should be stirred or turned over.
- After cooking allow the vegetables to stand for approx. 2 minutes, so that the temperature disperses evenly (standing time).
- The cooking times given are guidelines and depend upon the weight, initial temperature and condition of the type of vegetable in question. The fresher the vegetables, the shorter the cooking times.

i Cooking, grilling & browning

Details for this can be found in the table: Cooking, grilling and browning (see page 26).

- When buying food items, try to ensure that, as far as possible, they are of similar size. This will ensure that they are cooked properly.
- Before preparation wash meat, fish and poultry thoroughly under cold running water and pat them dry with kitchen paper. Then continue as normal.
- Beef should be well hung and have little gristle.
- Even though the pieces may be of a similar size, cooking results may vary. This is due, amongst other things, to the kind of food, variations in the fat and moisture content as well as the temperature before cooking.
- Turn large pieces of meat, fish or poultry half way through the cooking time, so that they are cooked evenly from all sides.
- After cooking cover roasts with aluminium foil and allow them to stand for approx. 10 minutes (standing time). During this period the roast carries on cooking and the liquid is evenly distributed, so that when it is carved a minimum amount of juice is lost.

i Defrosting & cooking

Deep-frozen dishes can be defrosted and cooked at the same time in one process in your microwave. You will find some examples in the table. Do take note, however, of the general advice given on "heating" and "defrosting" food.

Please refer to the manufacturer's instructions on the packaging when preparing deep-frozen dishes. These usually contain precise cooking times and offer advice on preparation.

UK

i Microwave power levels

Your oven has 5 power levels. To choose the power level for cooking, follow the advice given in the recipe section. Generally the following recommendations apply:

800 W used for fast cooking or reheating e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish, etc.

560 W used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.

400 W for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, eg. beef dishes, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

240 W (Defrost setting) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

80 W For gentle defrosting, eg. cream gateaux or pastry.

W = WATT

To set the microwave power level:

Rotate the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob clockwise to select cooking time.

Press the **COOKING MODE** button once (microwave only).

To change the microwave power level rotate the knob until the desired power level is reached.

Press the **START/QUICK** button.

NOTE: If the power level is not selected, 800 W is automatically set.



Microwave cooking

Your oven can be programmed for up to 90 minutes. (90.00) The input unit of cooking (defrosting) time varies from 10 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking (defrosting) time as shown on the table.

Cooking time	Increasing unit
0-5 minutes	10 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Example:

Suppose you want to heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 560 W microwave power.

1. Enter desired cooking time by rotating **TIMER/WEIGHT/POWER** knob clockwise.
2. Choose desired cooking mode by pressing **COOKING MODE** button once (microwave only).
3. Choose desired power by rotating the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob clockwise.
4. Press **START/QUICK** button once to begin cooking.



Check the display.



NOTES:

1. When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/QUICK** button is pressed.
2. If you wish to know the power level during cooking, press the **COOKING MODE** button. As long as your finger is touching the **COOKING MODE** button, the power level will be displayed.
3. You can rotate the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob clockwise or counter-clockwise. If you rotate the knob counter-clockwise, the cooking time will decrease from 90 minutes by degrees.

(UK)

Grill & dual grill cooking

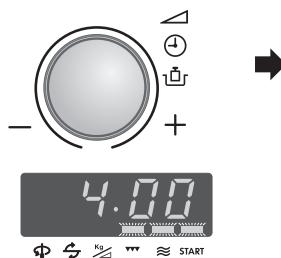
This microwave oven has two **GRILL** cooking modes: 1. Grill only. 2. Dual Grill (Grill with microwave).

1. GRILL ONLY COOKING

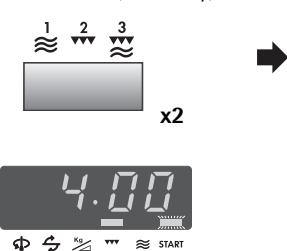
This mode can be used to Grill/Brown food.

Example: To make toast for 4 minutes.

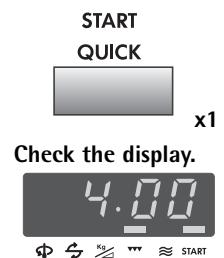
1. Enter desired cooking time by rotating the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob.



2. Choose the desired cooking mode by pressing the **COOKING MODE** button twice. (Grill only).



3. Press the **START/QUICK** button once to begin cooking.



Check the display.

NOTES:

1. The rack is recommended for grilling of flat pieces of food.
2. You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and not a sign that the oven is out of order.
To avoid this problem, when first using the oven, operate the grill without food for 20 minutes.

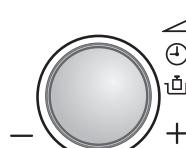
2. DUAL GRILL COOKING

This mode uses a combination of Grill power and Microwave power (80 W to 560 W). The Microwave power level is preset to 240 W.

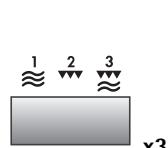
Example:

To cook kebabs (see recipe on page 32) for 7 minutes on **DUAL GRILL** 400 W.

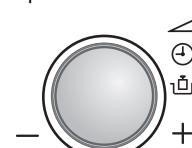
1. Enter the desired cooking time by rotating the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob.



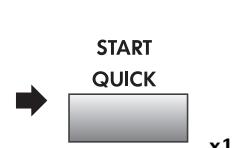
2. Choose the desired cooking mode by pressing the **COOKING MODE** button three times to select Grill with Microwave.



3. Rotate the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob to the desired microwave power level.



4. Press the **START/QUICK** button once to begin cooking.



Check the display.



Other convenient functions

1. MULTIPLE SEQUENCE COOKING

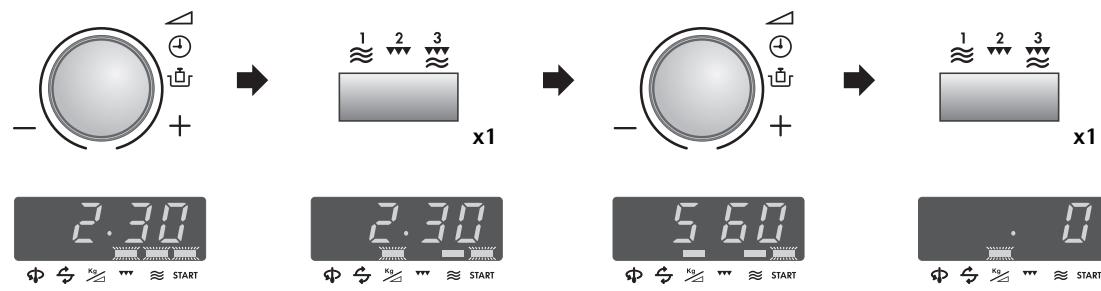
A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed using combinations of **MICROWAVE**, **GRILL** or **DUAL GRILL**.

Example:

To cook: 2 minutes and 30 seconds on 560 W power (Stage 1)
5 minutes Grill only (Stage 2)

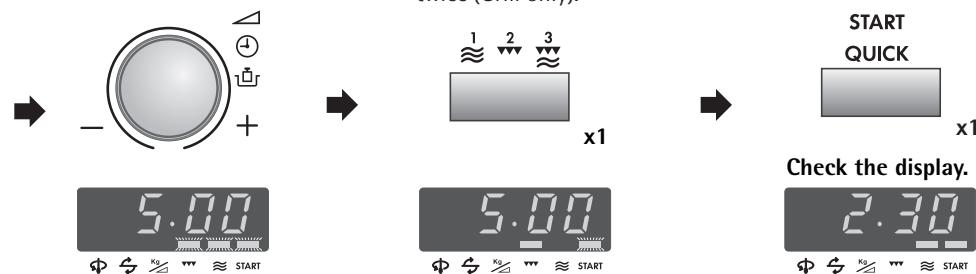
STAGE 1

1. Enter the desired cooking time by rotating the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob clockwise.
2. Choose the desired cooking mode by pressing the **COOKING MODE** button once (microwave only).
3. Enter the desired power level by rotating the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob clockwise.
4. Press the **COOKING MODE** button before programming Stage 2.



STAGE 2

5. Enter desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob clockwise.
6. Choose the desired cooking mode by pressing the **COOKING MODE** button twice (Grill only).
7. Press the **START/QUICK** button once to begin cooking.



(The oven will begin to cook for 2 minutes and 30 seconds at 560 W, and then for 5 minutes on Grill only).

NOTE: If you set any programme after setting **GRILL** mode, omit the steps 3 and 4.

If you press the **COOKING MODE** button continually after setting **GRILL** mode, the **GRILL** mode will be changed to the **DUAL GRILL** mode automatically.

Example:

To cook Courgette & Macaroni Bake (see recipe on page 30).

1. 25 minutes at 800 W.
2. 5 minutes Dual Grill at 400 W.

Other convenient functions

2. QUICK START FUNCTION

The **START/QUICK** button allows you to operate the two following functions:

a. Direct start

You can directly start cooking on 800 W microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/QUICK** button.



NOTE:

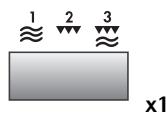
To avoid the misuse by children the **START/QUICK** button can be used only within 3 minutes after preceding operation, i.e., closing the door, pressing the **STOP** button or cooking completion.

b. Extend the cooking time

You can extend the cooking time during manual cooking for multiples of 30 seconds if the **START/QUICK** button is pressed while the oven is in operation.

3. TO CHECK THE POWER LEVEL

To check the microwave power level during cooking press the **COOKING MODE** button.



As long as your finger is touching the **COOKING MODE** button the power level will be displayed.

The oven continues to count down although the display shows the power level.

4. SAFETY LOCK FUNCTION

TO SET THE SAFETY LOCK FUNCTION

1. Press and hold the **STOP** key for 3 seconds.



x1 for 3 seconds



The display will show:

TO CANCEL THE SAFETY LOCK FUNCTION

1. Press and hold the **STOP** key for 3 seconds.



x1 for 3 seconds

The display will show the time of day, if set.

NOTE: When Safety Lock is set you cannot input any buttons except the **STOP** button.

Automatic operation

The **AUTOMATIC** function automatically works out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 8 **AUTOCOOK** menus and 4 **AUTO DEFROST** menus. What you need to know when using this automatic function:

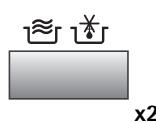
1. Press the **AUTOMATIC PROGRAMMES** button once, the display will appear as shown.
The menu can be chosen by pressing the **AUTOMATIC PROGRAMMES** button until the desired menu number is displayed. See pages 19 - 21 "Automatic charts".
To select a defrost menu, press the **AUTOMATIC PROGRAMMES** button at least 9 times. If you press the button 9 times, **Rd - 1** will appear in the display. The menu will be changed automatically by holding down the **AUTOMATIC PROGRAMMES** button.
2. The weight of the food can be input by rotating the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob until the desired weight is displayed.
 - Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
 - For food weighing more or less than weights given in the automatic charts, use manual programmes. For best results, follow the cooking charts on pages 23 - 26.
3. To start cooking press **START/QUICK** button.

When action is required (e.g. to turn food over), the oven stops and the audible signals sound, remaining cooking time and any indicator will flash on the display. To continue cooking, press the **START/QUICK** button.

Example:

To cook grill skewers weighing 0,2 kg using **AUTOCOOK AC-2**.

1. Select the menu required by pressing the **AUTOMATIC PROGRAMMES** button twice.
2. Enter the weight by rotating the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob.
3. Press the **START/QUICK** button once.



Check the display.



UK

i Automatic charts

BUTTON	MENU NO.	WEIGHT (Increasing Unit)/ UTENSILS	PROCEDURE
 x1	AC-1 Cook French Fried Potatoes (recommended for conventional ovens) 	0,10 - 0,30 kg (50 g) (initial temp -18° C) Flan dish Rack	<ul style="list-style-type: none"> Remove the frozen french fried potatoes from the package and place them in a flan dish. Place the dish on the rack in the oven. When audible signal sounds, turn over. After cooking, remove from the dish and put on a plate for serving. (No standing time is necessary). Add salt to taste. <p>NOTE: The dish gets very hot during cooking. To avoid burning yourself, please use oven gloves for removing the dish from the oven.</p>
 x2	AC-2 Cook Grill Skewers 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (initial temp 5° C) Rack	<ul style="list-style-type: none"> Prepare the grill skewers referring to the recipe on page 31. Place on the rack and cook. When the audible signal sounds, turn over. After cooking, remove and put on a plate for serving. (No standing time necessary).
 x3	AC-3 Cook Chicken Legs  Ingredients for 0,6 kg chicken legs: 3 pieces, 1-2 tbsp oil, 1/2 tsp salt, 1 tsp sweet paprika, 1 tsp rosemary	0,20 - 0,60 kg (50 g) (initial temp 5° C) Rack	<ul style="list-style-type: none"> Mix the ingredients and spread on the chicken legs. Pierce the skin of the chicken legs. Put the chicken legs on the rack, skin side down, with the thin ends towards the centre. When audible signal sounds, turn over. After cooking, remove and stand for approx. 5 minutes.
 x4	AC-4 Cook Grilled Chicken  Ingredients for 1,2 kg grilled chicken: Salt and Pepper, 1 tsp sweet paprika, 2 tbsp oil	0,9 - 1,4 kg (100 g) (initial temp 5° C) Saucer Flan Dish	<ul style="list-style-type: none"> Mix the ingredients and spread on the chicken. Pierce the skin of the chicken. Put chicken breast side down on an upturned saucer in a flan dish. Place directly on the turntable and cook. When audible signal sounds, turn over. After cooking, leave for approx. 3 minutes in the oven, remove and put on a plate for serving.
 x5	AC-5 Cook Fresh Vegetables 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (initial temp 20° C) Bowl & lid	<ul style="list-style-type: none"> Cut into small pieces, eg. strips, cubes or slices. Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired. (For mushrooms no additional water is necessary). Cover with a lid. When audible signal sounds, stir and re-cover. After cooking, let the food stand for approx 2 minutes.

i Automatic charts

BUTTON	AUTOCOOK NO.	WEIGHT (Increasing Unit)/ UTENSILS	PROCEDURE
 x6	AC-6 Cook Boiled Potatoes Jacket Potatoes 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (initial temp 20° C) Bowl & lid	<p>Boiled Potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces. Jacket Potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them.</p> <ul style="list-style-type: none"> Put the boiled or jacket potatoes into a bowl. Add the required amount of water (per 100 g), approx 2 tbsp and a little salt. Cover with a lid When audible signal sounds, stir and re-cover. After cooking, let the potatoes stand for approx. 2 minutes.
 x7	AC-7 Cook Gratinated Fish Fillet 	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (initial temp Fish 5° C) Gratin dish	<ul style="list-style-type: none"> See recipes for Gratinated Fish Fillet on pages 21. <p>* Total weight of all ingredients.</p>
 x8	AC-8 Cook Gratin 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (initial temp 20° C) Gratin dish	<ul style="list-style-type: none"> See recipes for Gratin on page 22. <p>* Total weight of all ingredients.</p>

BUTTON	AUTO DEFROST NO.	WEIGHT (Increasing Unit)/ UTENSILS	PROCEDURE
 x9	Ad-1 Defrost Steak, Chops 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (initial temp -18° C) (See note on page 21)	<ul style="list-style-type: none"> Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. When the audible signal sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with small pieces of aluminium foil. After defrosting, wrap in aluminium foil for 10 - 15 minutes, until thoroughly defrosted.
 x10	Ad-2 Defrost Minced Meat 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (initial temp -18° C) (See note on page 21)	<ul style="list-style-type: none"> Place the block of minced meat in a flan dish in the centre of the turntable. When the audible signal sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. After defrosting, cover with aluminium foil and stand for 5 - 10 minutes, until thoroughly defrosted.
 x11	Ad-3 Defrost Cake 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (initial temp -18° C) Flat dish	<ul style="list-style-type: none"> Remove all packaging from the cake. Place directly on the turntable, or on a plate in the middle of the turntable. After defrosting, cut the cake into similar sized pieces keeping space between each piece and let stand for 10 - 30 minutes until evenly defrosted.

UK

i Automatic charts

BUTTON	AUTO DEFROST NO.	WEIGHT (Increasing Unit)/ UTENSILS	PROCEDURE
 x12	Ad-4 Defrost Bread 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (initial temp -18° C) Flat dish (Only sliced bread is recommended for this programme.)	<ul style="list-style-type: none"> Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1,0 kg distribute directly on the turntable. When the audible signal sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. After defrosting cover in aluminum foil and stand for 5 - 15 minutes, until thoroughly defrosted.

NOTES: Auto Defrost

- Steaks and Chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.
- After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
- Gateaux topped and coated with cream are very sensitive to microwave energy. For the best result, if the cream begins to soften rapidly, it is best to remove it from the oven immediately and stand for 10 - 30 minutes at room temperature.

i Recipes for automatic AC-7 & AC-8

GRATINATED FISH FILLET (AC-7)**Fish gratin Italian style**

Ingredients

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
260 g	390 g	520 g	fish fillet
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	lemon juice
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	anchovy butter
30 g	45 g	60 g	Gouda (grated)
			salt & pepper
180 g	270 g	360 g	fresh tomatoes
1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	chopped mixed herbs
110 g	165 g	220 g	Mozarella
1/2 tbsp	3/4 tbsp	1 tbsp	basil (chopped)

Preparation

- Wash and dry the fish and sprinkle with lemon juice, salt and grease with anchovy butter.
- Place in a gratin dish.
- Sprinkle the Gouda over the fish.
- Wash the tomatoes and remove the stalk-spore. Cut into slices and place on top of the cheese.
- Season with salt, pepper and the mixed herbs.
- Drain the Mozarella, cut into slices and place on the tomatoes. Sprinkle the basil over the cheese.
- Place the gratin dish on the turntable and cook on **AUTOMATIC COOK AC-7**, "Gratinated fish fillet".
- After cooking let stand for approx. 5 minutes.

GRATINATED FISH FILLET (AC-7)**Fish esterhazy**

Ingredients

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
270 g	400 g	540 g	fish fillet
120 g	180 g	240 g	leeks (cut into rings)
24 g	36 g	48 g	onion (finely sliced)
60 g	90 g	120 g	carrot (grated)
10 g	10 g	10 g	butter or margarine
			salt, pepper & nutmeg
1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	lemon juice
60 g	90 g	120 g	crème fraîche
60 g	90 g	120 g	Gouda (grated)

Preparation

- Put vegetables, butter and the spices into a casserole dish and mix well. Cook for 2-6 minutes on 800 W depending on weight.
- Wash the fish, dry and sprinkle with lemon juice and salt.
- Mix the crème fraîche with the vegetables and season again.
- Put half of the vegetables in a gratin dish. Place the fish on top and cover with the remaining vegetables.
- Spread the Gouda over the top, place on the turntable and cook on **AUTOMATIC COOK AC-7**, "Gratinated Fish Fillet".
- After cooking let stand for approx. 5 minutes.



Recipes for automatic AC-7 & AC-8

GRATIN (AC-8)

Spinach gratin

Ingredients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	leaf spinach (defrosted, drained)
15 g	30 g	45 g	onion (finely chopped)
150 g	300 g	450 g	salt, pepper & nutmeg
35 g	75 g	110 g	boiled potatoes (sliced)
50 g	100 g	150 g	cooked ham (diced)
1	2	3	crème fraîche
40 g	75 g	115 g	eggs
			grated cheese

Preparation

1. Mix together the leaf spinach with the onion and season with salt, pepper and nutmeg.
2. Grease the gratin dish. Place alternate layers of potato slices, diced ham and spinach in the dish. The top layer should be spinach.
3. Mix the eggs with crème fraîche, add salt and pepper and pour over the vegetables.
4. Cover the gratin with the grated cheese.
5. Place on the turntable and cook on **AUTOMATIC COOK AC-8**, "Gratin".
6. After cooking, let stand for 5-10 minutes.

GRATIN (AC-8)

Potato-courgette-gratin

Ingredients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	boiled potatoes (sliced)
115 g	230 g	345 g	courgette (finely sliced)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
1/2	1	1 1/2	clove of garlic (crushed)
40 g	75 g	115 g	salt & pepper
			grated Gouda cheese
			sunflower kernel

Preparation

1. Grease the gratin dish and place alternate layers of potato slices and courgette in the dish.
2. Mix the eggs with crème fraîche, season with salt, pepper and garlic and pour over the vegetables.
3. Cover the gratin dish with the grated Gouda cheese.
4. Finally sprinkle the gratin with sunflower kernel.
5. Place on the turntable and cook on **AUTOMATIC COOK AC-8**, "Gratin".
6. After cooking, let stand for 5-10 minutes.

UK

Cooking charts

ABBREVIATIONS USED

tbsp = tablespoon	l = litre	min = minutes
tsp = teaspoon	ml = millilitre	sec = seconds
Cup = cupful	cm = centimetre	dm = diameter
kg = kilogram	DFC = dry fat content	app. = approximate
g = gram	DF = deep frozen	sach. = sachet

TABLE: HEATING FOOD & DRINK

Food / Drink	Quantity -g/ml-	Setting	Power -Level-	Time -Min-	Hints
Coffee, 1 cup	150	1	800 W	approx. 1	Do not cover
Milk, 1 cup	150	1	800 W	approx. 1	Do not cover
Water, 1 cup	150	1	800 W	1½ - 2	Do not cover, bring to the boil
6 cups	900	1	800 W	10-12	Do not cover, bring to the boil
1 dish	1000	1	800 W	11½-13	Cover, bring to the boil
One-plate meal	400	1	800 W	3-6	Sprinkle sauce with water, cover, stir half way through cooking time
(Vegetables, Meat and side dishes)					
Stew	200	1	800 W	1½ - 2½	Cover, stir after heating
Soup, clear	200	1	800 W	1½-2	Cover, stir after heating
Cream soup	200	1	800 W	1½-2½	Cover, stir after heating
Vegetables	200	1	800 W	2-2½	Add water if necessary, cover, stir half way through cooking time
	500	1	800 W	4-5	
Side dishes	200	1	800 W	2-2½	Sprinkle with a little water, cover, stir half way through cooking time
	500	1	800 W	4-4½	
Meat, 1 slice ¹	200	1	800 W	3-4	Sprinkle with a little sauce, cover
Fish fillet	200	1	800 W	2-3	Cover
Sausages, 2 pieces	180	1	800 W	approx. 2	Pierce skin several times
Cake, 1 slice	150	1	400 W	½	Place on a plate
Baby food, 1 jar	190	1	400 W	approx. 1	Remove lid, stir well after heating Check the temperature
Melting Margarine or Butter ¹	50	1	800 W	½-1	
Melting chocolate	100	1	400 W	2-3	Stir during cooking
Dissolving 6 sheets of gelatine	10	1	400 W	½	Soak in water, squeeze out well and put in soup bowl, stir during cooking
Cake glaze for ¼ l liquid	10	1	400 W	5-6	Stir with sugar and 250ml liquid, cover and, stir well during and after cooking

¹ from chilled

Cooking charts

TABLE: DEFROSTING

Food / Drink	Quantity -g-	Setting	Power -Level-	Time -Min-	Hints	Standing time -Min-
Meat for roasting (e.g. Pork, Beef, Lamb, Veal)	1500	80	80 W	58-64	Place on an upturned plate, turn over halfway through defrosting	30-90
	1000	80	80 W	42-48		30-90
	500	80	80 W	19-23		30-90
Steaks, Cutlets, Liver	200	80	240 W	4-5	Turn over halfway through defrosting	10-15
Goulash	500	80	240 W	8-12	Stir halfway through defrosting	15-30
Sausages, 8 4	600	80	240 W	6-9	Place next to each other, turn over half way through defrosting	5-10
	300	80	240 W	4-5		5-10
Duck/Turkey	1500	80	80 W	48-52	Place on an upturned plate, turn over halfway through defrosting	30-90
Chicken	1200	80	80 W	39-43	Place on an upturned plate, turn over halfway through defrosting	30-90
	1000	80	80 W	33-37	Place on an upturned plate, turn over halfway through defrosting	30-90
Chicken legs	200	80	240 W	4-5	Turn over halfway through defrosting	10-15
Fish in pieces	800	80	240 W	9-12	Turn over halfway through defrosting	10-15
Fish fillet	400	80	240 W	7-10	Turn over halfway through defrosting	5-10
Crab	300	80	240 W	6-8	Turn over halfway through defrosting and remove defrosted parts	5
Bread rolls, 2	80	80	240 W	approx. 1	Only begin to defrost	-
Coarse wholemeal bread in slices	250	80	240 W	2-4	Place slices next to each other, only begin to defrost	5
Slices of Toast bread						
Mixed flour bread, whole loaf	500	80	240 W	6-8	Turn over halfway through defrosting (centre will still be frozen)	15
White bread, whole loaf						
Cake, 1 slice	150	80	80 W	2-5	Place on a plate	5
Cream cake, 1 slice		80	80 W	3-4	Place on a plate	10
Whole cake, Ø 25 cm		80	80 W	18-20	Place on a plate. When half defrosted, cut in to slices and leave until cake is fully defrosted	30-60
Cream	200	80	240 W	2+2	Remove lid. When half defrosted, put in a dish and allow to finish defrosting	5-10
Butter	250	80	240 W	2-4	Only begin to defrost	15
Fruit e.g. strawberries raspberries, cherries, plums	250	80	240 W	4-5	Place next to each other, spread out evenly Turn over halfway through defrosting	5

The times shown in the table are guidelines which may vary according to freezing temperature, quality and weight of the foodstuffs.

UK

Cooking charts

TABLE: COOKING FRESH VEGETABLES

Vegetable	Quantity -g-	Setting -Level-	Power -Level-	Time -Min-	Hints	Added water -Tbsp/ml-
Artichokes	300	800 W	800 W	6-8	remove the stalk, cover	3-4 tbsp
Leaf Spinach	300	800 W	800 W	5-7	wash, dry well, cover, stir once or twice during cooking	-
Cauliflower	800	800 W	800 W	15-17	1 whole head, cover, divide into florets	5-6 tbsp
	500	800 W	800 W	10-12	stir during cooking	4-5 tbsp
Broccoli	500	800 W	800 W	9-11	divide into florets, cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Mushrooms	500	800 W	800 W	8-10	whole heads, cover, stir occasionally during cooking	-
Chinese leaves	300	800 W	800 W	9-11	cut into strips, cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Peas	500	800 W	800 W	9-11	cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Fennel	500	800 W	800 W	9-11	cut into quarters, cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Onions	250	800 W	800 W	5-7	whole, cook in microwave cling film	-
Carrots	500	800 W	800 W	10-12	cut into rings, cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Green peppers	500	800 W	800 W	7-9	cut into strips, stir once or twice during cooking	4-5 tbsp
Jacket potatoes	500	800 W	800 W	9-11	cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Leeks	500	800 W	800 W	9-11	cut into rings, cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Red cabbage	500	800 W	800 W	15-17	cut into strips, stir once or twice during cooking	50 ml
Brussels sprouts	500	800 W	800 W	9-11	whole sprouts, cover, stir occasionally during cooking	50 ml
Boiled potatoes (salted)	500	800 W	800 W	9-11	cut into large pieces of a similar size, add a little salt, cover, stir occasionally during cooking	150 ml
Celery	500	800 W	800 W	9-11	dice finely, cover, stir occasionally during cooking	50 ml
White cabbage	500	800 W	800 W	15-17	cut into strips, cover, stir occasionally during cooking	50 ml
Courgettes	500	800 W	800 W	9-11	slice, cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp

TABLE: COOKING & DEFROSTING

Food (frozen)	Quantity -g-	Setting -Level-	Power -Level-	Time -Min-	Added water -tbsp-	Hints	Standing time -Min-
Fish fillet	300	800 W	800 W	10-12	-	Cover	1-2
Trout, 1 piece	250	800 W	800 W	5-7	-	Cover	1-2
One-plate meal	400	800 W	800 W	9-11	-	Cover, stir after 6 minutes	2
Fresh spinach	300	800 W	800 W	6-8	-	Cover, stir once or twice during cooking	2
Broccoli	300	800 W	800 W	7-9	3-5 Tbsp	Cover, stir halfway through time	2
Peas	300	800 W	800 W	7-9	3-5 Tbsp	Cover, stir halfway through time	2
Kohlrabi	300	800 W	800 W	7-9	3-5 Tbsp	Cover, stir halfway through time	2
Mixed veg.	500	800 W	800 W	11-13	3-5 Tbsp	Cover, stir halfway through time	2
Brussel sprouts	300	800 W	800 W	7-9	3-5 Tbsp	Cover, stir halfway through time	2
Red cabbage	450	800 W	800 W	10-12	3-5 Tbsp	Cover, stir halfway through time	2

Cooking charts

TABLE: COOKING, GRILLING AND BROWNING

Food	Quantity -g-	Setting	Power -Level-	Time -Min-	Hints	Standing time -Min-
Roasts (Pork, Veal, Lamb)	500		800 W	6-8	Season to taste, place in shallow dish, place on the turntable, turn over after *	5-10
			400 W	3-5*		
			560 W	4-7		
			400 W	2-4		
	1000		800 W	13-16		
			400 W	6-8*		
			560 W	10-12		
			400 W	3-5		
	1500		800 W	24-26		
			400 W	9-11*		
			560 W	14-16		
			400 W	5-7		
Roast beef (medium)	1000		560 W	7-10	Season to taste, place fatty side down in shallow dish, place on the turntable, turn over after *	10
			400 W	7-8*		
			560 W	4-5		
			400 W	5-7		
	1500		560 W	8-10		
			400 W	8-10*		
			560 W	8-10		
			400 W	3-5		
Chicken	1200		800 W	8-11	Season to taste, place breast side down in shallow dish, place on the turntable, turn over after *	3
			400 W	5-7*		
			800 W	8-11		
			400 W	4-5		
Chicken legs	200		400 W	5-6	Season to taste, place skin downwards on rack, turn over after *	3
				1-2*		
				6-8		
Steaks 2 medium pieces	400			13-15*	Place on rack, turn over after *, season after grilling	2
				8-12		
To brown dishes etc.				5-7	place dish on rack	10
Croque monsieur, 1 slice				6-9	Toast bread, spread with butter, lay 1 slice of cooked ham, 1 slice of pineapple and 1 slice of processed cheese on top and grill	1
Frozen Pizza	365		400 W	8	Remove packaging, place pizza on rack.	
			400 W	2 1/2	Suitable for repeat cooking of upto 4 pizzas. To maintain good results, rest the oven for 1 minute 30 seconds, before cooking 5th pizza (see power down note on page 39).	

Recipes

ADAPTING RECIPES FOR THE MICROWAVE OVEN

If you would like to adapt your favourite recipes for the microwave, you should take note of the following: Shorten cooking times by a third to a half. Follow the example of the recipes in this book. Foods which have a high moisture content such as meat, fish, poultry, vegetables, fruit, stews and soups can be prepared in your microwave without any difficulty.

Foods which have little moisture, such as platters of food, should have the surface moistened prior to heating or cooking.

The amount of liquid to be added to raw foods, which are to be braised, should be reduced to about two thirds of the quantity in the original recipe.

If necessary, add more liquid during cooking.

The amount of fat to be added can be reduced considerably. A small amount of butter, margarine or oil is sufficient to flavour food. For this reason your microwave is excellent for preparing low-fat foods as part of a diet.

HOW TO USE THE RECIPES

- All the recipes in this book are calculated on the basis of 4 servings - unless otherwise stated.
- Recommendations relating to suitable utensils and the total cooking times are given at the beginning of every recipe.
- As a rule the quantities shown are assumed to be wholly consumable, unless specifically indicated otherwise.
- When eggs are given in the recipes they are assumed to have weight of approx. 55 g (medium).

Soups & starters

Spain

Cream of avocado soup

Total cooking time: approx. 10-12 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

3 avocados (600 g of flesh)
a little lemon juice

700 ml meat stock

70 ml cream
salt & pepper

1. Peel the soft, ripe avocados, remove stone, cut into small pieces and puree with a mixer or a mixing attachment on a hand mixer. Reserve two thin slivers per portion for decoration and sprinkle with lemon juice.
2. Put the meat stock, avocados and the cream in a dish, season with salt and pepper and cook with lid on. Stir once during cooking.
10-12 min. 800 W
3. Mix soup until creamy and decorate with the remaining avocado slivers. Allow to stand for 5 minutes after cooking.

Soups & starters

Switzerland

Barley soup

Total cooking time: approx. 35-40 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

2 tbsp	butter or margarine (20 g)
1	onion (50 g), finely chopped
1-2	carrots (130 g), sliced
15 g	celery, diced
1	leek (130 g), in rings
3	white cabbage leaves (100 g) in strips
200 g	veal bones
50 g	streaky bacon, in strips
50 g	barley grains
700 ml	meat stock
	pepper
4	wiener sausages (300 g)

- Put the butter and diced onion in the dish and steam with the lid on the dish.

approx. 1-2 min. **800 W**

- Add the vegetables to the dish. Then add the bones, the strips of bacon and the barley and fill with the meat stock. Season with pepper and cook with the lid on.

1. 17-19 min. **800 W**

2. 17-19 min. **400 W**

- Chop the sausages into small pieces and heat them for 5 minutes in the dish.

- After cooking, let the soup stand for 5 minutes. Take the bones out of the soup before serving.

Netherlands

Mushroom soup

Total cooking time: approx. 13-17 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

200 g	mushrooms, sliced
1	onion (50 g), finely chopped
300 ml	meat stock
300 ml	cream
2½ tbsp	plain flour (25 g)
2½ tbsp	butter or margarine (25 g)
	salt & pepper
1	egg yolk
150 g	crème fraîche

- Put the vegetables with the meat stock in the dish and cook with the lid on.

8-9 min. **800 W**

- Puree all the ingredients in a food processor. Add the cream.

- Rub the flour and butter into a dough and stir into the mushroom soup until smooth. Season with salt and pepper, cover and cook. Stir again after cooking.

4-6 min. **800 W**

- Mix the egg yolk with the crème fraîche, stir into the soup little by little. Heat the whole mixture again for a short time, but do not allow it to boil!

1-2 min. **800 W**

Allow the soup to stand for approximately 5 minutes once cooked.

Germany

Camembert toast

Total cooking time: approx. 1½-2½ minutes

Utensils: Flat dish

Ingredients

4	slices of bread for toasting (80 g)
2 tbsp	butter or margarine (20 g)
150 g	camembert
4 tsp	cranberry jelly (40 g) cayenne pepper

- Toast the bread and spread with butter.

- Cut the Camembert into slices and arrange on top of the toast. Put the Cranberry jelly in the middle of the cheese and sprinkle with Cayenne pepper.

- Place the toast on a plate and heat.

approx 1½-2½ min. **800 W**

Tip: You can vary this recipe according to your taste.

For example, you can use fresh mushrooms and grated cheese or cooked ham, asparagus and Emmental cheese.

UK

Meat, fish & poultry

France

Fresh tuna with vegetables

Total cooking time: approx. 21-23 minutes
 Utensils: Shallow oval gratin dish with lid
 (approx. 26 cm diameter)

Ingredients

500 g	fresh tuna, in slices
2 tbsp	lemon juice
	salt
1 tsp	vegetable oil to grease the dish
1/2	green pepper (125 g), cut into strips
2	onions (125 g), finely chopped
1	carrot (50 g), sliced
1-2	tomatoes (125 g), diced
40 ml	white wine
1	clove of garlic
	bouquet garni
	salt & pepper

1. Wash the tuna, pat dry and sprinkle with lemon juice. Allow the fish to stand for approximately 15 minutes, then pat dry again and add salt.

2. Spread oil on the bottom of the dish and lay the tuna in it. Arrange the vegetables on top of the fish. Add the white wine, the clove of garlic and the bouquet garni and season. Cover the dish and cook.

21-23 min.  560 W

Allow the fish to stand for approximately 2 minutes after cooking. Remove the bouquet garni and the clove of garlic before serving.

Tip: A bouquet garni is made of:

a sprig of parsley, a bunch of herbs and vegetables for making soup, lovage, thyme and a few bay leaves.

Spain

Mushroom with rosemary

Total cooking time: approx. 15-21 minutes
 Utensils: Bowl with lid (1 litre capacity)
 Shallow round dish
 (approx. 22 cm diameter)

Ingredients

8	large mushrooms (approx. 225 g), whole
2 tbsp	butter or margarine (20 g)
1	onion (50 g), finely chopped
50 g	bacon, finely diced
	black pepper, ground
	fresh rosemary, bruised
125 ml	dry white wine
125 ml	cream
2 tbsp	flour (20 g)

1. Remove the stalks from the mushrooms and chop the stalks into small pieces.

2. Spread the butter on the bottom of the dish. Add the onions, the diced bacon and the mushroom stalks. Season with pepper and rosemary, cover and cook.

4-6 min.  800 W

Leave to cool.

3. Heat 100 ml of the wine and cream in the other dish with its lid on.

2-3 min.  800 W

4. Mix the remaining wine with the flour, stir into the hot liquid and cook with the lid on. Stir once during cooking.

1-2 min.  800 W

5. Fill the mushrooms with the bacon mixture, place in the sauce and cook on the rack.

2-3 min.  800 W

6-7 min.  400 W

Allow the mushrooms to stand for approximately 2 minutes once cooked.

Meat, fish & poultry

Germany

Courgette and macaroni bake

Total cooking time: approx. 41-49 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Gratin dish (approx. 26cm diameter)

Ingredients

500 ml	water
1/2 tsp	oil
80 g	macaroni
400 g	tinned tomatoes, chopped
3	onions (150 g), finely chopped basil, thyme, salt & pepper
1 tbsp	oil to grease the dish
450 g	courgettes, sliced
150 g	sour cream
2	eggs
100 g	grated cheddar cheese

- Put the water, oil and salt in the dish and bring to the boil with the lid on.

3-4 min. **800 W**

- Break the macaroni into pieces, add to the dish, stir and allow to swell.

8-10 min. **240 W**

Drain the macaroni and allow to cool.

- Mix the tomatoes with the onions and season well.
Grease the gratin dish. Put the macaroni in it and pour the tomato sauce over it. Arrange the courgette slices on the top.

- Beat the sour cream with the eggs and pour over the mixture in the dish. Sprinkle the grated cheese over the top.

AUTOCOOK AC-8 or

25-28 min. **800 W**

5-7 min. **400 W**

Allow the dish to stand for 5-10 minutes after cooking.

Austria

Stuffed roast chicken

for two servings

Total cooking time: approx. 32-39 minutes

Utensils: Quiche dish

Thread

Ingredients

1	chicken (1000 g) salt, bruised (fresh) rosemary, bruised marjoram
1	stale bread roll (40 g) salt
1 bunch	parsley, finely chopped (10 g)
1 pinch	nutmeg
2 tbsp	butter or margarine (20 g)
1	egg yolk
3 tbsp	butter or margarine (30 g)
1 tsp	paprika, mild salt
1 tsp	butter or margarine to grease the dish

- Wash the chicken, pat it dry and season the cavity with salt, rosemary and marjoram.
- To make the filling, soak the bread roll for approximately 10 minutes in cold water, and then squeeze out excess water. Mix butter and egg yolk with salt, parsley, nutmeg, and stuff the chicken with the mixture. Sew the opening with cotton or butcher's thread.

- Heat the butter.

approx. 1 min. **800 W**

Mix the paprika and salt with the butter and smear it on the chicken.

- Cook the chicken in the greased quiche dish (do not cover).

1. 11-13 min. **800 W**

2. 5-7 min. **400 W**

Turn the chicken over

3. 11-13 min. **800 W**

4. 4-5 min. **400 W**

Allow the stuffed chicken to stand for approximately 3 minutes after cooking.

UK

Meat, fish & poultry

Switzerland

Fish fillet with cheese sauce

Total cooking time: approx. 22-26 minutes

Utensils: Bowl with lid (1 litre capacity)

Shallow round gratin dish
(approx. 25 cm diameter)

Ingredients

3	fish fillets (approx. 600 g)
2 tbsp	lemon juice
	salt
1 tbsp	butter or margarine
1	onion (50 g), finely chopped
2 tbsp	flour (20 g)
100 ml	white wine
1 tsp	vegetable oil to grease the dish
100 g	grated Emmental cheese
2 tsp	chopped parsley

1. Wash the fish, pat dry and sprinkle with lemon juice. Leave to stand for 15 minutes, pat dry again and rub with salt.

2. Smear the butter on the bottom of the dish. Add the diced onion, cover with the lid and steam.
approx. 2 min. **800 W**

3. Sprinkle the flour over the onions and stir. Add the white wine and mix.

4. Grease the gratin dish and place the fish in it. Pour the sauce over the fish and sprinkle with cheese. Place on the grill and cook.

16-19 min. **560 W**

4-5 min. **400 W**

Allow fish to stand for approximately 2 minutes after cooking. Serve with a garnish of chopped parsley

Germany

Grill skewers

Total cooking time: approx. 14-17 minutes

Utensils: Rack

3 wooden skewers
(approx. 20-25 cm long)

Ingredients

250-300 g	pork cutlets
60 g	bacon
1-2	onions (75 g), cut in quarters
3	tomatoes (150 g), cut in quarters
1/2	green pepper (75 g), cut into 8
3 tbsp	oil
2 tsp	paprika
	salt
1 tsp	cayenne pepper
1 tsp	Worcester sauce

1. Cut the pork and the bacon into cubes approximately 2-3cm in size.

2. Skewer the meat the vegetables alternately on the wooden skewer.

3. Mix the oil with the spices and place the skewers on the rack and cook.

AUTOCOOK AC-2 or

1. 7-9 min. **400 W**

4. Turn the skewers over.

2. 7-9 min. **400 W**

Meat, fish & poultry

Spain

Stuffed ham

Total cooking time: approx. 15-21 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Shallow oval gratin dish with lid
or microwave cling film
(approx. 26 cm long)

Ingredients

125 g	fresh spinach, with stalks removed
125 g	quark (6% fat)
40 g	grated Emmental cheese
	pepper
	paprika, mild
6	slices cooked ham (300 g)
125 ml	water
125 ml	cream
2 tbsp	flour (20 g)
2 tbsp	butter or margarine (20 g)
1 tsp	butter or margarine to grease the dish

Tip: You can also use ready-made béchamel sauce for this recipe.

1. Cut the spinach finely, mix with the quark and the cheese and season to taste.
2. Place a tablespoon of the filling on each slice of the cooked ham and roll up. Secure the ham with a wooden toothpick.
3. Make a béchamel sauce. To do this, pour the liquid into the dish, cover and heat.

3-4 min. 800 W

Rub the butter into the flour, add to the liquid and beat with a balloon whisk, until it is smooth. Cover, bring to the boil until thickened.

approx. 1 min. 800 W

Stir and taste.

4. Pour the sauce into the greased dish, place the ham rolls in the dish and cook with the lid on. To brown the top, remove the lid and place the dish on the rack.

1. 6-9 min. 800 W

2. 5-7 min. 400 W

Allow the ham rolls to stand for approximately 5 minutes after cooking.

Greece

Pot roast with green beans

Total cooking time: approx. 20-24 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

1-2	tomatoes (100 g)
400 g	lamb without bones
1 tsp	butter or margarine to grease the dish
1	onion (50 g), finely chopped
1	clove of garlic, crushed
	salt & pepper
	sugar
250 g	tinned green beans

Tip: If you use fresh beans, these must be cooked in advance.

1. Peel the tomatoes, cut out the stalks and purée in a food processor.
2. Cut the lamb into large cubes. Grease the dish with butter. Add the meat, the diced onion and crushed garlic clove, season, cover dish and cook.

9-11 min. 800 W

3. Add the beans and the puréed tomatoes to the meat and continue to cook with the lid on.

11-13 min. 560 W

Allow the meat to stand for approximately 5 minutes after cooking.

UK

Meat, fish & poultry

Switzerland

Zurich veal stew

Total cooking time: approx. 11-15 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

600 g	veal fillet
1 tbsp	butter or margarine
1	onion (50 g), finely chopped
100 ml	white wine
	gravy thickener to make approx. 1/2 litre
300 ml	cream
	salt & pepper
1 tbsp	parsley, chopped

1. Slice the meat into finger-thick strips.
2. Smear the butter evenly around the dish. Add the onion and the meat to the dish, cover and cook. Stir once during cooking.
7-10 min.  800 W
3. Add the white wine, the gravy powder and the cream, stir, cover and continue to cook.
Stir once during cooking.
4-5 min.  800 W
4. Taste the stew, stir again and allow to stand for 5 minutes. Serve with parsley garnish.

France

Filet of sole

for 2 portions

Total cooking time: approx. 13-16 minutes

Utensils: Shallow oval gratin dish with lid
(approx. 26 cm)

Ingredients

400 g	filet of sole
1	lemon, untreated
2	tomatoes (150 g)
1 tsp	butter or margarine to grease the dish
1 tbsp	vegetable oil
1 tbsp	parsley, chopped
	salt & pepper
4 tbsp	white wine (30 ml)
2 tbsp	butter or margarine (20 g)

Tip: You can also use rosefish, halibut, mullet, plaice or cod in this recipe.

1. Wash the fish and pat dry. Remove any bones.
 2. Slice the lemon and the tomatoes finely.
 3. Grease the gratin dish with butter. Place the fish in it and drizzle with vegetable oil.
 4. Sprinkle the fish with parsley, lay the slices of tomato on top and season. Lay the slices of lemon on top of the tomato and pour the white wine over this.
 5. Dot the lemon with butter, cover and cook.
13-16 min.  560 W
- Allow the fish fillet to stand for approximately 5 minutes after cooking.

Meat, fish & poultry

China

Prawns with chilli

Total cooking time: approx. 5 - 7 minutes

Utensils: Bowl with lid (1 litre capacity)

Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

6	prawns (shelled 240 g)
50 ml	white wine
2	small bunches of chives (200 g)
1-2	chillies, hot
20 g	ginger (fresh)
1 tbsp	cornflour
2 tbsp	vegetable oil (20 g)
1½ tbsp	soy sauce (20 ml)
1 tbsp	sugar
1 tbsp	vinegar

1. Wash the prawns. Remove the shell and tail. Cut into the spine and remove gut. Cut each prawn into 2 or 3 pieces and snip each piece so they do not curl when cooked. Put the prawns into a bowl and sprinkle with the wine. Cover and marinate.
2. Wash chives and chillies and pat dry. Cut chives into 5cm lengths. Cut chillies in half lengthwise and remove seeds. Peel and slice ginger.
3. Take the prawns out of the wine and coat them in cornflour.
4. Put oil, chives, chillies and ginger slices into bowl and cover. Heat.
approx. 2 min. ≈ 800 W
5. Add prawns to the bowl. Season with soy sauce, sugar and vinegar. Stir and cook covered.
3-5 min. ≈ 800 W
Allow the prawns to stand for 1 - 2 minutes after cooking. Serve hot.

Germany

Roast pork with crackling

Total cooking time: approx. 55-63 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Bowl with lid (1 litre capacity)

Ingredients

1000 g	boned shoulder of pork, with fat rind
1 - 2	garlic cloves
	salt
	black pepper, freshly ground
1 tsp	caraway seeds
2	carrots, sliced (125 g)
60 g	celeriac, finely diced
60 g	leeks, sliced in rings
	salt & pepper
75 ml	water
75 ml	beer
	dark gravy thickener for ¼-½ litre gravy

1. Wash the meat and pat dry. Cut a criss-cross pattern onto the fat rind.
2. Crush garlic clove, mix with salt, pepper and caraway seeds, and use to season meat.
3. Place the meat rind-down in bowl. Season vegetables and add them to bowl. Mix water and beer and pour into bowl. Cook covered, turning halfway through cooking.
1. 6-7 min. ≈ 800 W
2. 46-52 min. ≈ 560 W
4. Remove meat, wrap in kitchen foil and leave to stand for 10 minutes. Strain the meat juices through a sieve into the small dish. Add water to make 250 ml of liquid. Add the correct amount of gravy thickener to the juices, stir and heat covered, stirring occasionally.
3-4 min. ≈ 800 W
Season the sauce as required, pour over meat and serve.

Tip: Vegetables and dumplings or boiled potatoes go well with this recipe

UK

Vegetables & noodles

Italy

Lasagne

Total cooking time: approx. 22-26 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)
Shallow rectangular gratin dish with lid
(approx. 20x20x6 cm)

Ingredients

300 g	tomatoes, tinned
50 g	ham, finely diced
1	onion (50 g), finely chopped
1	garlic clove, crushed
250 g	minced beef
2 tbsp	tomato puree (30 g)
	salt & pepper
	oregano, thyme, basil
150 ml	creme fraiche
100 ml	milk
50 g	grated Parmesan cheese
1 tsp	chopped mixed herbs
1 tsp	olive oil
	salt, pepper & nutmeg
1 tsp	vegetable oil for greasing dish
125 g	green lasagne sheets
1 tsp	grated Parmesan cheese
1 tsp	butter or margarine

1. Slice the tomatoes and mix with the diced onion and ham, garlic, minced beef and tomato puree. Season and steam with lid on.

7-9 min. **800 W**

2. Mix together the cream, milk, Parmesan cheese, herbs and oil. Season.
3. Grease the dish and cover the base with 1/3 of the pasta sheets. Spread half of the meat mixture on top of the pasta and cover with some of the cheese sauce. Lay another 1/3 of the pasta on top of this, followed by the meat mixture and some sauce. Finish with the last 1/3 of the pasta covered with a lot of sauce and top with grated Parmesan. Add butter slivers and cook with lid on.

15-17 min. **560 W**

Leave the lasagne 5 to 10 minutes to stand after cooking.

France

Vegetable casserole

Total cooking time: approx. 19-21 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

5 tbsp	olive oil (50 ml)
1	garlic clove, crushed
1	onion (50 g), sliced
1	small aubergine (250 g), roughly chopped
1	courgette (200 g), roughly chopped
1	pepper (200 g), roughly chopped
1	small fennel bulb (75 g), roughly chopped
	pepper
1	bouquet garni
200 g	tin artichoke hearts, quartered
	salt & pepper

1. Put olive oil and garlic in dish. Add all the prepared vegetables except the artichoke hearts and season with pepper. Add the bouquet garni and cook covered. Stir once during cooking.

19-21 min. **800 W**

Add the artichoke hearts to the bowl for the last 5 minutes.

2. Season the ratatouille to taste and take the bouquet garni out before serving. Once cooked, leave the ratatouille to stand for about 2 minutes.

Tips: Serve this hot vegetable casserole with meat dishes.
Served cold it makes a delicious starter.A bouquet garni is made of:
a sprig of parsley, lovage, thyme and a few bay leaves.

Vegetables & noodles

Spain

Stuffed potatoes

Total cooking time: approx. 12 - 16 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

China plates

Ingredients

4	medium-sized potatoes (400 g)
100 ml	water
60g	ham, finely diced
1/2	onion (25 g), finely chopped
75-100 ml	milk
2 tbsp	grated Parmesan cheese (20 g)
	salt & pepper
2 tbsp	grated Emmental cheese

- Put the potatoes in the bowl, add the water, cover and cook. Turn once during cooking.

8-10 min.  800 W

Allow to cool.

- Halve the potatoes lengthways and carefully scoop out the flesh. Mix the potato with the ham, onion, milk and Parmesan until it is smooth. Season with salt and pepper.

- Fill the potato skins with the mixture, top with the grated Emmental, place on the plates and cook.

4-6 min.  800 W

Leave the potatoes to stand for about 2 minutes after cooking.

Drinks & desserts

Denmark

Berry jelly with vanilla sauce

Total cooking time: approx. 10-13 minutes

Utensils: 2 dishes with lids (2 litre capacity)

Ingredients

150 g	redcurrants, washed, stems and stalks removed
150 g	strawberries, washed, stalks removed
150 g	raspberries, washed and checked
250 ml	white wine
100 g	sugar
50 ml	lemon juice
8	gelatine sheets
300 ml	milk
	flavouring from 1/2 vanilla pod
30 g	sugar
15 g	cornflour

Tip: You can also use frozen fruit once it is defrosted.

Deutschland

Hot lemon

for 1 portion

Total cooking time: approx. 1-2 minutes

Utensils: Tea glass (150 ml capacity)

Ingredients

100 ml	water
	juice of 1 lemon
2-3 tsp	sugar

- Reserve some of the fruit for decoration. Puree the rest of the berries with the wine. Put into the bowl and cook cover.

7-9 min.  800 W

Add sugar and lemon juice.

- Leave gelatine in cold water for 10 minutes to soften. Remove and squeeze out water. Stir gelatine into the hot fruit until it dissolves. Put the jelly into the fridge to set.

- To make the vanilla sauce, put the milk in a bowl. Slice the vanilla pod open and scrape out the vanilla flavouring. Stir the flavouring, sugar and cornflour into the milk and cover before cooking. Stir occasionally during cooking and to finish.

3-4 min.  800 W

- Tip the set jelly onto a plate and garnish with the whole berries. Serve with the vanilla sauce.

Drinks & desserts

France

Pears in chocolate sauce

Total cooking time: approx. 12-16 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Bowl with lid (1 litre capacity)

Ingredients

4	pears (600 g)
60 g	sugar
1	packet of vanilla sugar (10 g)
1 tbsp	pear liqueur, 30% proof
150 ml	water
130 g	plain chocolate, broken into pieces
100 g	crème fraîche

1. Peel the pears, keeping them whole.

2. Put sugar, vanilla sugar, liqueur and water into the bowl. Stir and heat.

1-2 min.  800 W

3. Place the pears in the juice, cover and cook.

9-11 min.  800 W

Take the pears out of the juice and allow to cool.

4. Put 50 ml of the juice in the small bowl, add the cream and chocolate. Cover and heat.

2-3 min.  800 W

5. Stir the sauce well and pour over the pears to serve.

Tip: You could also serve this with vanilla ice cream.

Nederlande

Fiery drink

for 10 portions

Total cooking time: approx. 9-11 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

500 ml	white wine
500 ml	red wine, dry
500 ml	rum, 54% proof
1	whole orange, untreated
3	cinnamon sticks
75 g	sugar
10 tsp	rock candy

1. Pour the alcohol into the bowl. Peel the orange so that the peel is thin and put this in the alcohol together with the cinnamon and sugar. Cover and heat.

9-11 min.  800 W

Remove the peel and cinnamon. Put one teaspoon of the rock candy into each grog glass, top up with the fiery drink and serve.

Österreich

Chocolate with cream

for 1 portion

Total cooking time: approx. 1-2 minutes

Utensils: Large cup (200 ml capacity)

Ingredients

150 ml	milk
30 g	plain chocolate, grated
30 ml	cream

chocolate vermicelli

1. Pour the milk into the cup. Add the chocolate, stir and heat. Stir occasionally.

approx. 1-2 min.  800 W

2. Whip the cream until stiff and spoon this on top of the chocolate. Serve garnished with chocolate vermicelli.

Care & cleaning

CAUTION: DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Oven controls

Open the door before cleaning to de-activate the oven controls. Care should be taken when cleaning the oven control. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven Interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.
4. Heat up your oven regularly by using the grill, refer to note 2 on page 15. Remaining food or fat splashed can cause smoke or a bad smell.

Turntable and turntable support

Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth.

Rack

This should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The rack is dishwasher safe.

NOTE: A steam cleaner should not be used.

UK

What to do if...

 ... the microwave appliance is not working properly ?

Check that

- the fuses in the fuse box are working,
- there has not been a power outage.
- If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.

 ... the microwave mode is not working ?

Check that

- the door is properly closed,
- the door seals and their surfaces are clean,
- the START-button has been pressed

 ... the turntable is not turning ?

Check that

- the turntable support is correctly connected to the drive,
- the ovenware does not extend beyond the turntable,
- food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating.
- there is nothing in the well beneath the turntable.

 ... the microwave will not switch off ?

- Isolate the appliance from the fuse box.
- Contact an authorised AEG-Electrolux service agent.

 ... the interior light is not working ?

- Call an authorised AEG-Electrolux service agent. The interior light bulb can be exchanged only by an authorised AEG-Electrolux service agent.

 ... the food is taking longer to heat through and cook than before ?

- Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or
- if the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or
- set a higher power setting.

NOTE: If you cook the food over the standard time with only the same cooking mode, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating. (The microwave power level will be reduced or the grill heating element will begin to light on and off). After pausing for 90 seconds, full power can be reset

Cooking Mode	Standard time	Reduced power level
Microwave (800 W)	20 minutes	Microwave - 560 W
Grill	10 minutes	Grill - 50 %
Dual Grill	Grill - 10 minutes	Grill - 50 %

Service & spare parts

If you wish to purchase spare parts or require an engineer, contact your local authorised service agent.

The telephone number can be obtained from the operator.

Guarantee conditions

Standard guarantee conditions

We, AEG-Electrolux, undertake that if within 24 months of the date of the purchase this AEG-Electrolux appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our discretion repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

- The appliance has been correctly installed and used only on the electricity or gas supply stated on the rating plate.
- The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer's operating and maintenance instructions.
- The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorised by us.
- All service work under this guarantee must be undertaken by an authorised AEG-Electrolux service agent. Any appliance or defective part replaced shall become the Company's property.
- This guarantee is in addition to your statutory and other legal rights.
- Home visits are made between 8.30am and 5.30pm Monday to Friday. Visits may be available outside these hours in which case a premium will be charged.

Exclusions

This guarantee does not cover:

- Damage or calls resulting from transportation, improper use or neglect, the replacement of any light bulbs or removable parts of glass or plastic.
- Costs incurred for calls to put right an appliance which is improperly installed or calls to appliances outside your country of residence.
- Appliances found to be in use within a commercial environment, plus those which are subject to rental agreements.
- Products of AEG-Electrolux manufacture which are not marketed by AEG-Electrolux.

European Guarantee

If you should move to another country within Europe then your guarantee moves with you to your new home subject to the following qualifications:

- The guarantee starts from the date you first purchased your product.
- The guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in the new country of use for this brand or range of products.
- This guarantee relates to you and cannot be transferred to another user.
- Your new home is within the European Community (EC) or European Free Trade Area.
- The product is installed and used in accordance with our instructions and is only used domestically, i.e. a normal household.
- The product is installed taking into account regulations in your new country.

Before you move please contact your nearest Customer Care centre, listed below, to give them details of your new home. They will then ensure that the local Service Organisation is aware of your move and able to look after you and your appliances.

France	Senlis	+33 (0) 3 44 62 29 29
Germany	Nürnberg	+49 (0) 800 234 7378
Italy	Pordenone	+39 (0) 800 117511
Sweden	Stockholm	+46 (0) 8 672 5360
UK	Slough	+44 (0) 1753 219899

(UK)

Specifications

AC Line Voltage	: 230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	: Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave : 1.25 kW Grill : 1.00 kW
	Microwave/Grill : 2.2 kW
Output power:	Microwave : 800 W (IEC 60705) Grill : 1000 W
Microwave Frequency:	: 2450 MHz * (Group 2 / Class B)
Outside Dimensions:	MCD1751E : 492 mm (W) x 370mm (H) x 316 mm (D) MCD1761E : 592 mm (W) x 370 mm (H) x 316 mm (D)
Cavity Dimensions	: 285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Oven Capacity	: 17 litres **
Turntable	: ø 272 mm, glass
Weight	: approx. 16 kg
Oven lamp	: 25 W/240 - 250 V

- * This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- ** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.



This oven complies with the requirements of Directives 89/336/EEC and 73/23/EEC as amended by 93/68/EEC.
SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT



Important information



Ecologically responsible disposal of packaging materials and old appliances



AEG-Electrolux microwave ovens require effective packaging to protect them during transportation.
Only the minimum packaging necessary is used.



Packaging materials (e.g. foil or styrofoam) can place children at risk.

Danger of suffocation. Keep packaging material away from children.



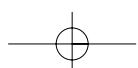
All packaging materials used are environment friendly and can be recycled. The cardboard is made from recycled paper and the wooden parts are untreated. Plastic items are marked as follows:
 «PE» polyethylene eg packaging film
 «PS» polystyrene eg packaging (CFC-free)
 «PP» polypropylene eg packaging straps
 By using and re-using the packaging, raw materials are saved and waste volume is reduced.
 Packaging should be taken to your nearest recycling centre.
 Contact your local council for information.



Disposal of old appliances

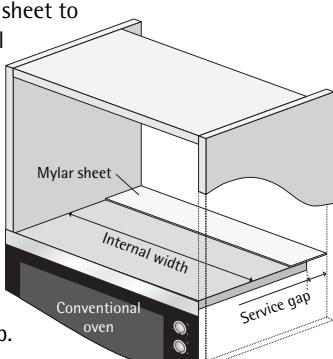
Old appliances should be made safe before disposal by removing the plug, and cutting off and disposing of the power cable.

It should then be taken to the nearest recycling centre. Check with your local Council or Environmental Health Office to see if there are facilities in your area for recycling the appliance.



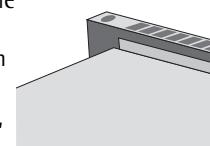
i Installation

INSTALLING THE APPLIANCE

1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. This oven is designed to fit into a 360mm high cupboard as standard.
When fitting into a 350mm high cupboard:-
Unscrew and remove the 4 feet from the bottom of the oven. There are 3 tall feet and 1 short foot. Replace the 3 tall feet with those provided in the accessory pack. Do not replace the short foot.
3. If fitting the microwave oven above a conventional oven (position A) then use the mylar sheet provided.
 - a. Cut the Mylar sheet to fit the internal width of the unit.
 - b. Peel back the protective cover on the tape and fix to the rear of the shelf so that it covers the service gap. (See diagram).
4. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force, until the front frame of the oven seals against the front opening of the cupboard.
5. Ensure the appliance is stable and not leaning.
Ensure that a 5mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).



6. Fix the oven in position with the screws provided.
The fixing points are located on the top and bottom corners of the oven (see diagram, item 10, on page 5).
7. It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation manual and the hob or conventional oven manufacturer's installation instructions.

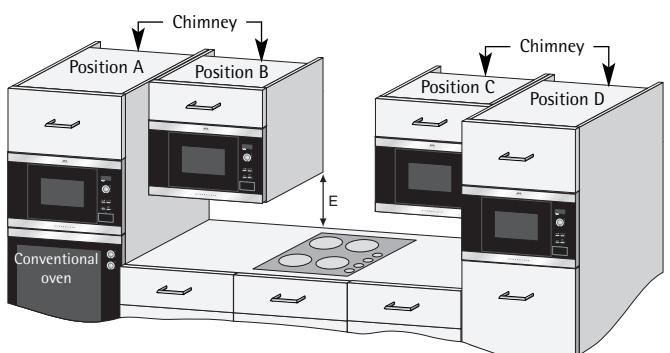


NOTE: Ensure the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor.

SAFE USE OF THE APPLIANCE

If fitting the microwave in position B or C:

- The cupboard must be a minimum of 500mm (E) above the worktop & must **not** be installed **directly** above a hob.
- This appliance has been tested and approved for use near domestic gas, electric and induction hobs only.
- Sufficient space between hob and microwave should be allowed to prevent overheating of microwave oven, surrounding cupboard and accessories.
- Do not operate the hob without pans when the microwave oven is operating.
- Care should be taken when attending to the microwave oven while the hob is on.



POSITION	NICHE SIZE W D H	CHIMNEY (min)	Gap Between Cupboard & Ceiling
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	460 x 300 x 350	15	50
	460 x 300 x 360	15	50
	560 x 300 x 350	15	50
	560 x 300 x 360	15	50
D	460 x 500 x 350	40	50
	460 x 500 x 360	40	50
	560 x 500 x 350	40	50
	560 x 500 x 360	40	50

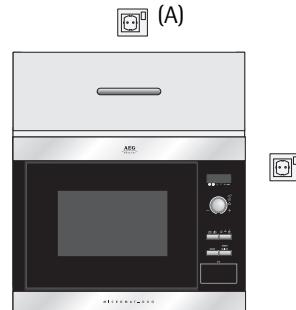
Measurements in (mm)

(UK)

i Installation

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE POWER SUPPLY

- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
When not connecting the power supply cord to position (A) it should be removed from the support clip (see diagram, item 14, on page 5) and routed under the oven.
- Connect the appliance a single phase 230V/50Hz alternating current via a correctly installed earth socket.
The socket must be fused with a 16A fuse.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.



ELECTRICAL CONNECTIONS



WARNING:
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
The manufacturer declines any liability should
this safety measure not be observed.

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local authorised AEG-Electrolux service agent.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir bedanken uns für den Kauf dieses Mikowellengerätes und das damit der Marke AEG-Electrolux entgegengesetzte 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	46 - 48
Gerät & Zubehör	49
Bedienblende	50
Vor Inbetriebnahme	51
Tageszeit einstellen	51
Was sind Mikrowellen?	52
Das Geeignete Geschirr	52 - 53
Tipps & techniken	53 - 56
Hinweis zur Leistungseinstellen	57
Garen mit der Mikrowelle	58
Garen mit dem grill & Kombi-Betrieb	59
Andere nützliche Funktionen	60 - 61
Automatik-Betrieb	62
Automatik-Tabellen	63 - 65
Rezepte für Automatik AC-7 & AC-8	65 - 66
Gar-Tabellen	67 - 70
Rezepte	71 - 81
Reinigung & Pflege	82
Was tun, wenn...	83
Kundendienst	84
Garantiebedingungen	85
Kundendienst & ersatzteile (Belgien)	86
Garantiebedingungen (Belgien)	87
Technische Daten	88
Wichtige Hinweise	88
Aufstellanweisungen	89 - 90



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 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.

Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmede 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 52 – 53.

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 Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- Die Türdichtungen und Dichtungsüberflächen 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 Türsicherheitsverriegelung betreiben.

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

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung und Pflege" auf Seite 82. Wird das Gerät nicht sauber gehalten, 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.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.



Wichtige sicherheitshinweise

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 verspäteten 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, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

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

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen

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

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

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

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

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

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

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

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



Wichtige sicherheitshinweise

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.

Sonstige Hinweise

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

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (siehe Seite 59). Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.

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

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

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

- (a) Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
- (b) Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- (c) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

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

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

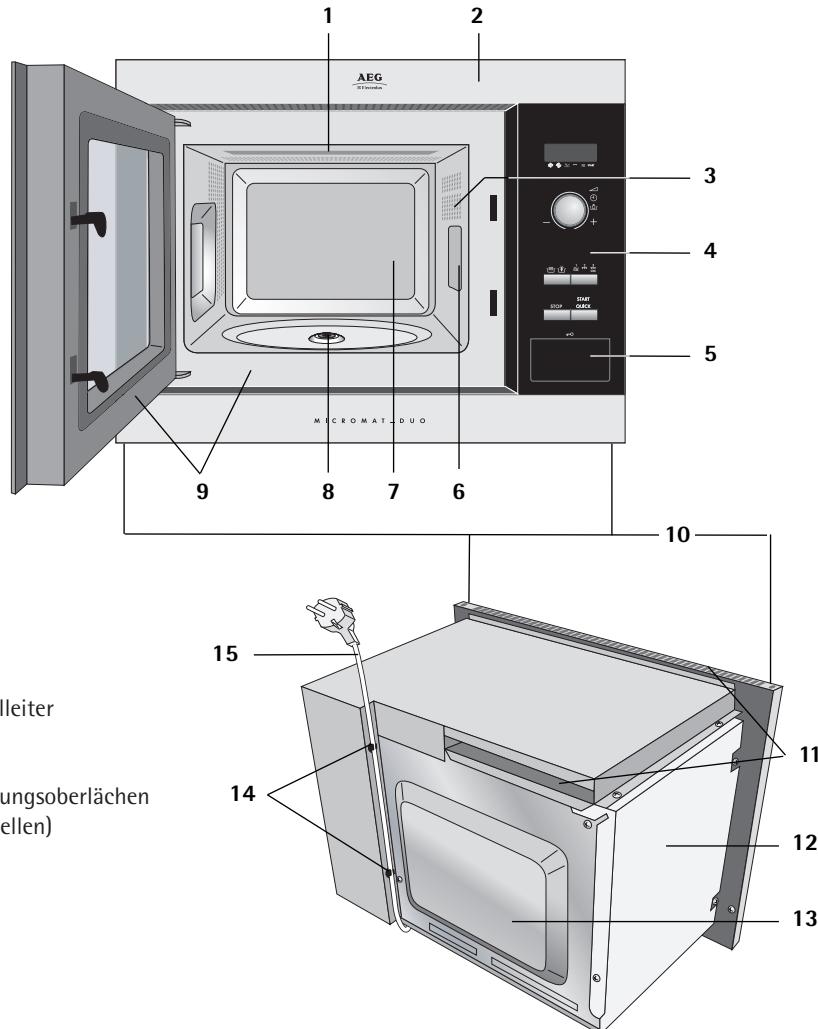
HINWEISE:

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

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 Dichtungssoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

D

Gerät & Zubehör



ZUBEHÖR:

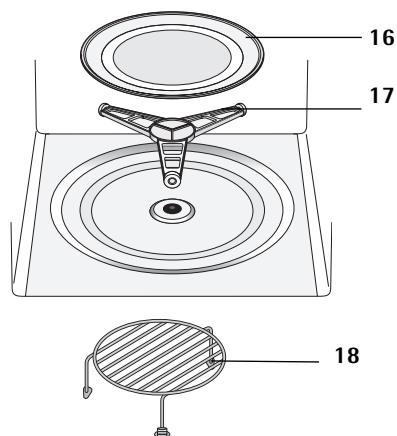
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

(16) Drehteller (17) Drehteller-Träger (18) Rost

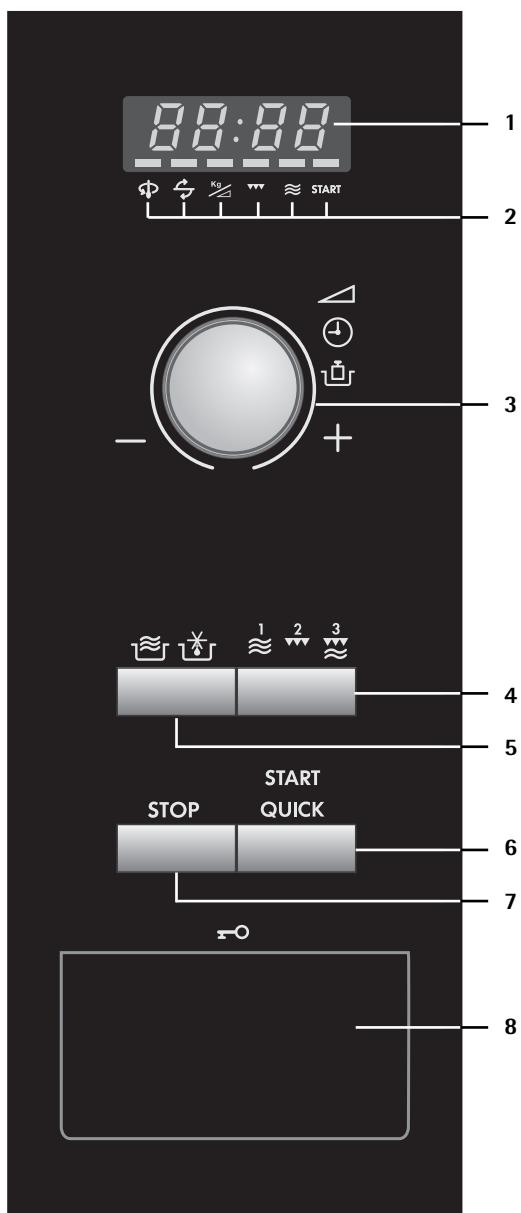
(19) 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)

- 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 Display

2 Symbole

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

⟳ Wendeln

KG Gewicht/Leistungsstufe

▼▼ Grill

≈≈ Mikrowellen

START Symbol für Garvorgang

3 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-Knopf

4 BETRIEBSARTEN-Taste

Mit dieser Taste wählen Sie die Mikrowellen-, Grill- oder Kombifunktion.

1. einmal drücken, um die Mikrowellen Funktion auszuwählen
2. zweimal drücken, um den Grill auszuwählen
3. dreimal drücken, um die Kombi-Betriebsart, d.h. Mikrowelle mit Grill auszuwählen

5 AUTOMATIKPROGRAMME-Taste

Diese Taste zur Auswahl von einem der 12 Automatikprogramme drücken.

6 START/QUICK-Taste

7 STOP-Taste

8 TÜRÖFFNUNGS-Taste

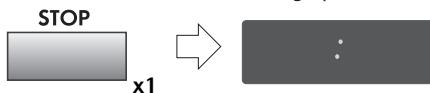
Vor Inbetriebnahme

Das Gerät an eine Steckdose anschließen.

1. Die Anzeige beginnt zu blinken.



2. Die STOP-Taste drücken. Anzeige prüfen.



3. Die Uhr gemäß der nachstehenden Anleitung einstellen.
4. Wenn Sie den Grill benutzen wollen, das Gerät zunächst 20 Minuten ohne Lebensmittel betreiben
(Siehe Seite 59, Hinweis 2).

Benutzung der STOP-Taste

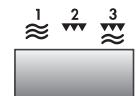
Benutzen Sie die STOP-Taste:

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

Tageszeit einstellen

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

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



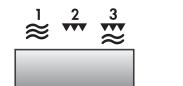
x1 3 Sekunden lang

Zum Einstellen der Uhr verfahren Sie wie im folgenden Beispiel.

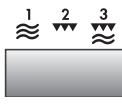
Beispiel:

Einstellen der 24 Stunden-Uhr auf 23:35 Uhr.

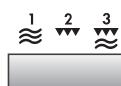
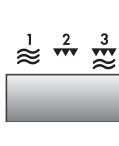
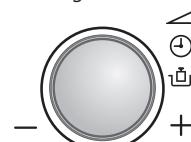
1. Wählen Sie die Uhren-Funktion. (12 Stunden-Uhr)
- Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr.
- Drücken Sie die BETRIEBSARTEN-Taste um von den Stunden zu den Minuten zu wechseln.
- Stellen Sie die Minuten ein. Den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtigen Minuten angezeigt werden (35).
- Stellen Sie die Stunden ein. Den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird (23).
- Drücken Sie die BETRIEBSARTEN-Taste um die Uhr zu starten.



x1 für 3 Sekunden lang drücken



x1



HINWEIS:

1. Sie können den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-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 **88:88**, 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 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

Mikrowellenbetrieb glas, glas-keramik und porzellan



Hitzebeständiges Glasgeschirr ist sehr gut geeignet. Es darf jedoch nicht metallhaltig (z.B. 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. Siehe Seite 53.

Kunststoff & Papier-Geschirr



Hitzebeständiges, mikrowellen-geeignetes Kunststoff- oder Papiergehirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen 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 Drehsteller 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. Metallclips sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie 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 Mikrowellen-gerät nicht empfehlenswert.

Bräunungsgeschirr

ist spezielles Mikrowellenbratgeschirr aus Glaskeramik mit einer Metallelegierung am Boden, die dafür sorgt, dass die Speise gebräunt wird. Bei Verwendung von Bräunungsgeschirr muss ein geeigneter Isolator, z.B. ein Porzellanteller, zwischen Drehsteller und Bräunungsschale gelegt werden. Beachten Sie genau die Vorheizzeit gemäß Herstelleranweisung. Bei überschreitung kann es zur Beschädigung des Drehstellers und Drehsteller-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 ca. 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-einungstest



Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet 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

Grillbetrieb

Für den Grillbetrieb können Sie jedes hitzebeständige Geschirr einsetzen, das für konventionelles Grillen geeignet ist, z.B. Porzellan, Keramik, Glas und Geschirr aus Metall. Beim Mikrowellengaren mit anschließendem Grillen oder für den Kombinationsbetrieb muss das Geschirr mikrowellengeeignet und hitzebeständig sein. Gut geeignet sind z.B. feuerfeste Glas- und Keramikformen.

Bevor sie beginnen ...

Um Ihnen den Umgang mit der Mikrowelle so einfach wie möglich zu machen, haben wir für Sie die wichtigsten Hinweise und Tipps nachfolgend zusammengestellt: Starten Sie Ihr Gerät nur dann, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

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 kühlenschranktemperierte Lebensmittel benötigen beispielsweise länger als raumtemperierte. Für das Erhitzen und Garen von Lebensmitteln werden normale Lagertemperaturen vorausgesetzt (Kühlschranktemperatur ca. 5° C, Raumtemperatur ca. 20° C). Für das Auftauen von Lebensmitteln wird von -18° C Tiefkühltemperatur ausgegangen.

Alle angegebenen Zeiten

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

Garzeitbestimmung mit dem speisenthermometer

Jedes Getränk und jede Speise hat nach Ende des Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur, bei der der Garvorgang abgeschlossen werden kann und das Ergebnis gut ist. Die Innentemperatur können Sie mit einem Speisenthermometer feststellen. In der Temperaturtabelle sind die wichtigsten Temperaturen angegeben.

Getränk/Speise	Innentemperatur am Ende der Garzeit	Innentemperatur nach 10 bis 15 Minuten Standzeit
Getränke erhitzen (Kaffee, Wasser, Tee, etc.)	65-75° C	
Milch erhitzen	60-65° C	
Suppen erhitzen	75-80° C	
Eintöpfe erhitzen	75-80° C	
Geflügel	80-85° C	85-90° C
Lammfleisch		
Rosa gebraten	70° C	70-75° C
Durchgebraten	75-80° C	80-85° C
Roastbeef		
(rare) Leicht angebraten	50-55° C	55-60° C
(medium) Halb durchgebraten	60-65° C	65-70° C
(well done) Gut durchgebraten	75-80° C	80-85° C
Schweine-, Kalbfleisch	80-85° C	80-85° C

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.

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.

i Tipps & techniken

Fette speisen

Mit Fett durchwachsen 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.

Blanchieren von gemüse

Gemüse sollte vor dem Einfrieren blanchiert werden. So bleiben die Qualität und die Aromastoffe am besten erhalten. Verfahren: Das Gemüse waschen und zerkleinern. 250 g Gemüse mit 275 ml Wasser in eine Schüssel geben und abgedeckt 3-5 Minuten erhitzen. Nach dem Blanchieren sofort in Eiswasser tauchen, um ein Weiterkochen zu verhindern, und danach abtropfen lassen. Das blanchierte Gemüse luftdicht verpacken und einfrieren.

Einkochen von obst und gemüse

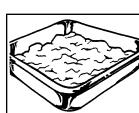


Das Einkochen in der Mikrowelle ist schnell und einfach. Im Handel gibt es speziell für die Mikrowelle geeignete Einmachgläser, Gummiringe und passende Einmachklammern aus Kunststoff. Die Hersteller geben genaue Anwendungshinweise.

Kleine und 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.

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 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. Durch das Umrühren 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 Temperaturausgleich stattfindet und sich die Flüssigkeit in der Speise gleichmäßig verteilen kann.

i Erhitzen

Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle: Erhitzen von Getränken und Speisen (Siehe Seite 67).

- Fertiggerichte in Aluminiumbehältern sollten herausgenommen und auf einem Teller oder in einer Schüssel erhitzt werden.
- Bei fest verschlossenen Gefäßen die Deckel entfernen.
- Speisen mit Mikrowellenfolie, Teller oder Abdeckhaube (im Handel erhältlich) abdecken, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Getränke müssen nicht abgedeckt werden.
- 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 kühlenschranktemperierte 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.

i Auftauen

Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle: Auftauen (Siehe Seite 68). Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Gefriertemperatur, Beschaffenheit und Gewicht der Lebensmittel variieren können. 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 mikrowellengeeignete Verpackungen und Behälter, die sowohl tiefkühlgeeignet (bis ca. -40° C) als auch hitzebeständig (bis ca. 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 Speisenoberfläche 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 forgesetzt wird. In der Auftautabelle finden Sie die Standzeiten für verschiedene Lebensmittel. Die Lebensmittel nach der Standzeit möglichst sofort weiterverarbeiten und nicht wieder einfrieren.

i Garen von frischem Gemüse

Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle: Garen von frischem Gemüse (Siehe Seite 69).

- 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 abwiegen und zerkleinern.
- Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen.
- Pro 500 g Gemüse ca. 5 EL Wasser zugeben. Faserreiches Gemüse benötigt etwas mehr Wasserzugabe. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle (Siehe Seite 69).

- 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 ca. 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.

i Garen, Grillen und gratinieren

Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle: Garen, Grillen und gratinieren (siehe Seite 70).

- Achten Sie beim Einkauf darauf, dass die Stücke möglichst gleichmäßig sind. So erhalten Sie ein gutes Garergebnis.
- Fleisch, und Geflügel vor der Zubereitung gründlich unter fließend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Danach wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Rindfleisch sollte gut abgehangen und sehnensarm 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.
- Größere Fleisch 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 ca. 10 Minuten ruhen (Standzeit). Während dieser Zeit gart der Braten nach, und die Flüssigkeit verteilt sich gleichmäßig, so dass beim Anschneiden weniger Fleischsaft verlorengieht.

i Auftauen & garen

Tiefkühl-Gerichte können in der Mikrowelle in einem Arbeitsgang aufgetaut und gleichzeitig gegart werden. In der Tabelle finden Sie hierzu einige Beispiele (Siehe Seite 69). Beachten Sie außerdem die allgemeinen Hinweise zu "Erhitzen" und "Auftauen" von Lebensmitteln.

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.

Hinweis zur Leistungseinstellen

Ihr Mikrowellengerät hat 5 Leistungsstufen. Zur Auswahl der erforderlichen Leistungsstufe zum Garen befolgen Sie bitte die Hinweise im Abschnitt Rezepte. Im allgemeinen gelten folgende Empfehlungen:

800 W für schnelles Garen oder Aufwärmen, 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 garzuziehen und gebackenen Eierpudding zu garen.

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

W = WATT

Um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen:

Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, um die Garzeit auszuwählen.

Die **BETRIEBSARTEN**-Taste einmal drücken (nur Mikrowelle).

Um die Mikrowellen-Leistungsstufe zu ändern, den Knopf drehen, bis die gewünschte Einstellung auf dem Display erscheint.

Die Taste **START/QUICK** drücken.

HINWEIS:

Wenn keine Auswahl der Leistungsstufe erfolgt, wird automatisch die volle Leistung 800 W eingestellt.

Garen mit der Mikrowelle

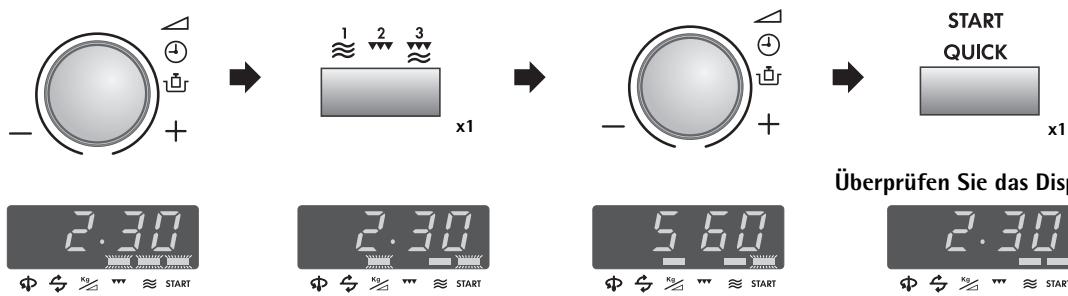
Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten programmieren.
 (90.00) Die Garzeit (Auftauzeit) kann in Einheiten von 10 Sekunden bis fünf Minuten eingegeben werden. Sie hängt von der in der Tabelle angegebenen Gesamtlänge der Garzeit (Auftauzeit) ab.

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

Beispiel:

Angenommen, Sie wollen Suppe 2 Minuten und 30 Sekunden lang bei 560 W Mikrowellenleistung aufwärmen.

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-Knopfs** im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.
2. Wählen Sie durch einmaliges Drücken der **BETRIEBSARTEN-Taste** die gewünschte Betriebsart (nur Mikrowelle).
3. Wählen Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-Knopfs** die gewünschte Leistungsstufe.
4. Starten Sie den Garvorgang durch einmaliges Drücken der **START/QUICK-Taste**.



Überprüfen Sie das Display.

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 **BETRIEBSARTEN-Taste**. Solange Ihr Finger diese Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-Knopf** im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird die Garzeit graduell von 90 Minuten vermindert.

Garen mit dem grill & kombi-betrieb

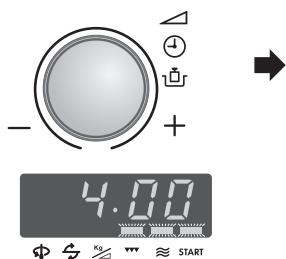
Dieses Mikrowellengerät bietet zwei GRILL-Betriebsarten: 1. Nur Grill. 2. Grill und Mikrowelle.

1. GAREN MIT DEM GRILL

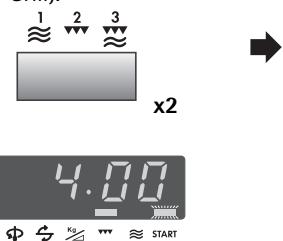
Mit dieser Zubereitungsart können Speisen gegrillt/gebräunt werden.

Beispiel: Toasten für 4 Minuten.

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



- Wählen Sie durch zweimaliges Drücken der **BETRIEBSARTEN**-Taste die gewünschte Zubereitungsart (nur Grill).



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



HINWEIS:

- Zum Grillen von flachen Lebensmitteln wird die Verwendung des Rosts empfohlen.
- Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauchentwicklung oder Brandgeruch kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill 20 Minuten lang ohne Speisen.

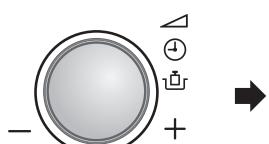
2. GAREN IN DER KOMBI-BETRIEBSART

Diese Betriebsart ist eine Kombination von Grill und Mikrowelle (80 W bis 400 W). Die Mikrowellen-Leistungsstufe ist auf 240 W voreingestellt.

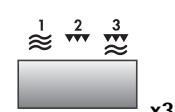
Beispiel:

Zubereitung von Grillspießen (siehe Rezept Seite 76) für 7 Minuten mit der **KOMBI-BETRIEBSART (400 W)**.

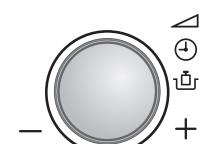
- Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.



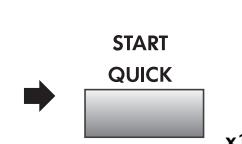
- Wählen Sie durch dreimaliges Drücken der **BETRIEBSARTEN**-Taste die gewünschte Zubereitungsart (Mikrowelle mit Grill).



- Drehen Sie den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopf auf die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe.



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



Überprüfen Sie das Display.



☞ Andere nützliche Funktionen

1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

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

Beispiel:

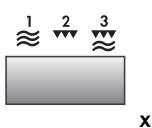
Garen : 2 Minuten und 30 Sekunden bei 560 W (Stufe 1)
5 Minuten nur Grill (Stufe 2)

STUFE 1

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



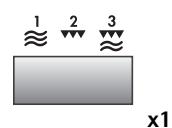
2. Wählen Sie durch einmaliges Drücken der **BETRIEBSARTEN**-Taste die gewünschte Zubereitungsart (nur Mikrowelle).



3. Drehen Sie den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe.

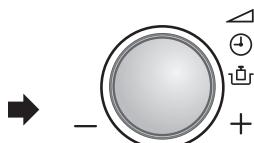


4. Vor dem Programmieren von Stufe 2 drücken Sie die **BETRIEBSARTEN**-Taste.

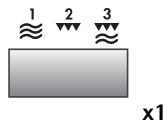


STUFE 2

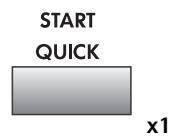
5. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.



6. Wählen Sie durch zweimaliges Drücken der **BETRIEBSARTEN**-Taste die gewünschte Zubereitungsart (nur Grill).



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



Überprüfen Sie das Display.



(Das Gerät arbeitet nun 2 Minuten und 30 Sekunden lang bei 560 W und anschließend 5 Minuten mit dem Grill).

ACHTUNG: Wenn Sie ein Programm einstellen, nachdem Sie **GRILL** gewählt haben, lassen Sie die Schritte 3 und 4 aus. Wenn Sie nach der Auswahl von **GRILL** die Taste **BETRIEBSARTEN**-Taste gedrückt halten, wechselt **GRILL** automatisch zu **KOMBI** über.

Anwendungsbeispiel:

Zubereitung von Zucchini-Nudel-Auflauf (Seite 74).

1. 25 Minuten bei 800 W.
2. 5 Minuten Kombi bei 400 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:

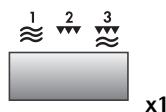
Um einen Missbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **START/QUICK**-Taste nur 3 Minuten nach dem vorausgehenden Bedienungsschritt, d. h. Schließen der Tür oder Drücken der **STOP**-Taste, betätigt werden.

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 **BETRIEBSARTEN**-Taste.



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

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

4. SICHERHEITSSPERRFUNKTION

EINSTELLEN DER SICHERHEITSSPERRFUNKTION

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



x1 für 3 Sekunden

Überprüfen Sie das Display.



AUFHEBEN DER SICHERHEITSSPERRFUNKTION

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 8 **GAR-AUTOMATIK**-Menüs und 4 **AUFTAU-AUTOMATIK**-Menüs auswählen. Folgendes müssen Sie bei der Verwendung dieser Automatikfunktion beachten:

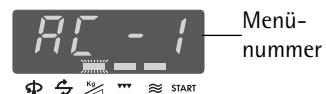
1. Drücken Sie die **AUTOMATIKPROGRAMME**-Taste einmal, die Anzeige entspricht dann der Abbildung. Das Menü wird gewählt durch Drücken der **AUTOMATIKPROGRAMME**-Taste, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird. Siehe Seiten 63 - 65 "AUTOMATIK-Tabelle". Um ein Auftau-Menü zu wählen, ist die Taste **AUTOMATIKPROGRAMME** mindestens neun mal zu drücken. Wenn Sie die Taste 9mal drücken, erscheint **Rd - 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/LEISTUNGS**-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. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sich an die Kochtabellen auf den Seiten 67 - 70 halten.
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.

1.

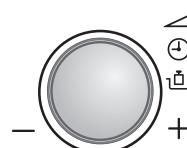


AUTOMATIKPROGRAMME-Taste

2.



Menü-nummer

ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/
LEISTUNGS-Knopf

3.



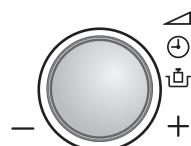
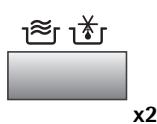
START/QUICK-Taste

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.

Beispiel:

Zum Garen von Grillspieße mit einem Gewicht von 0,2 kg verwenden Sie **GAR-AUTOMATIK AC-2**.

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



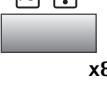
Überprüfen Sie das Display.

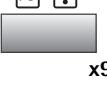


i Automatik-Tabellen

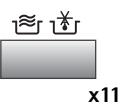
TASTE	GAR-AUTOMATIK Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
 x1	AC-1 Garen Pommes frites (Empfohlen für die Verwendung in herkömmlichen Backöfen) 	0,10 - 0,30 kg (50 g) (Ausgangstemp. -18° C) Auflaufform Rost	<ul style="list-style-type: none"> Die tiefgekühlten Pommes frites aus der Packung nehmen und in eine flache Form aus Porzellan geben. Die Form auf den Rost ins Gerät stellen. Wenn das Signal ertönt, wenden. Nach dem Garen auf einem Servierteller anrichten. (Es ist keine Standzeit erforderlich.) Nach Geschmack salzen. <p>HINWEIS: Die Form wird während des Garens sehr heiß. Verwenden Sie beim Entnehmen der Form Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.</p>
 x2	AC-2 Garen Grillspieße 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. 5° C) Rost	<ul style="list-style-type: none"> Die Grillspieße vorbereiten, siehe Rezept auf Seite 75. Auf den Rost legen und garen. Wenn das akustische Signal ertönt, wenden. Nach dem Garen auf einem Servierteller anrichten. (Es ist keine Standzeit erforderlich).
 x3	AC-3 Garen Hähnchenschenkel  Zutaten für 0,6 kg Hähnchenschenkel (3 Stück): 1-2 EL Öl, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 1 TL Paprika edelsüß, 1 TL Rosmarin.	0,20 - 0,60 kg (50 g) (Ausgangstemp. 5° C) Rost	<ul style="list-style-type: none"> Die Zutaten vermischen und auf den Hähnchenschenkeln verteilen. Die Haut der Hähnchenschenkel anstechen. Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten auf den Rost legen, die dünnen Enden zeigen zur Mitte. Wenn das akustische Signal ertönt, die Hähnchenschenkel wenden. Nach dem Garen für ca. 3 Minuten stehen lassen.
 x4	AC-4 Garen Grillhähnchen  Zutaten für 1,2 kg Grillhähnchen: Salz und Pfeffer, 1 TL Paprika edelsüß, 2 EL Öl	0,9 - 1,4 kg (100 g) (Ausgangstemp. 5° C) Untertasse Auflaufform	<ul style="list-style-type: none"> Die Zutaten mischen und das Hähnchen damit bestreichen. Die Haut des Hähnchens anstechen. Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf eine umgedrehte Untertasse in die Auflaufform legen. Auf den Drehteller stellen und garen. Wenn das akustische Signal ertönt, das Hähnchen wenden. Nach dem Garen ca. 3 Minuten lang im Mikrowellengerät lassen, herausnehmen und zum Servieren auf einen Teller geben.
 x5	AC-5 Garen Frisches Gemüse 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Schüssel mit Deckel	<ul style="list-style-type: none"> In kleine Stücke schneiden, z. B. Streifen, Würfel oder Scheiben. Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). Mit einem Deckel abdecken. Wenn das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

i Automatik-Tabellen

TASTE	GAR-AUTOMATIK Nr.	MENGE (Gewichtseinheit)/GESCHIRR	VERFAHREN
	AC-6 Garen Salzkartoffeln, Pellkartoffeln 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Schüssel mit Deckel	<p>Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben. • Die erforderliche Menge Wasser ca. 2 EL (je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. • Mit einem Deckel abdecken. • Wenn das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Die Kartoffeln nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.
	AC-7 Garen Gratiniertes Fischfilet 	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (Ausgangstemp. Fisch 5° C, Sauce 20° C) Auflaufform	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Rezepte für "Gratiniertes Fischfilet" auf Seite 65 - 66. <p>* Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p>
	AC-8 Garen Aufläufe 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Auflaufform	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Rezepte für "Aufläufe" auf Seite 66. <p>* Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p>

TASTE	AUFTAU-AUTOMATIK Nr.	MENGE (Gewichtseinheit)/GESCHIRR	VERFAHREN
	Ad-1 Auftauen Steak und Kotelett 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) flachen Teller (Siehe HINWEIS auf Seite 65)	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speise auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. • Wenn das akustische Signal ertönt, die Speise wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit kleinen Aluminiumstücken ab. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10 - 15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
	Ad-2 Auftauen Hackfleisch 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) flachen Teller (Siehe HINWEIS auf Seite 65)	<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie den Block Hackfleisch auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers. • Wenn das akustische Signal ertönt, drehen Sie das Hackfleisch um. Entfernen Sie die aufgetauten Teile, sofern möglich. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 5 - 10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.

i Automatik-Tabellen

TASTE	AUFTAU-AUTOMATIK Nr.	MENGE (Gewichtseinheit)/GESCHIRR	VERFAHREN
	Ad-3 Auftauen Kuchen 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Teller	<ul style="list-style-type: none"> Den Kuchen von jeglicher Verpackung befreien. Direkt auf dem Drehteller oder auf einen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. 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.
	Ad-4 Auftauen Brot 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) flachen Teller (Für dieses Programm werden nur Brotscheiben empfohlen.)	<ul style="list-style-type: none"> Auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Bei großen Mengen direkt auf den Drehteller stellen. Wenn das akustische Signal ertönt, die Scheiben neu anordnen und aufgetaute Scheiben abnehmen. Nach dem Auftauen das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5 - 15 Minuten stehen lassen, bis es gründlich aufgetaut ist.

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.
- 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.

i Rezepte für Automatik AC-7 & AC-8

GRATINIERTES FISCHFILET (AC-7)

Fischauflauf auf italienische Art

Zutaten

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
260 g	390 g	520 g	Fischfilet
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	Zitronensaft
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	Anchovis-Butter
30 g	45 g	60 g	Gouda (geriebenen)
180 g	270 g	360 g	Salz und Pfeffer
1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	frische Tomaten
110 g	165 g	220 g	gehackte gemischte Kräuter
1/2 tbsp	3/4 tbsp	1 tbsp	Mozarella
			gehacktes Basilikum

Zubereitung

- Den Fisch waschen und abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und mit Anchovis-Butter einreiben.
- In eine Auflaufform geben.
- Den Gouda auf dem Fisch verteilen.
- Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen. In Scheiben schneiden und auf den Käse geben.
- Mit Salz, Pfeffer und gemischten Kräutern würzen.
- Mozarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf die Tomaten geben. Mit Basilikum bestreuen.
- Die Auflaufform auf den Drehteller stellen und mit **GAR-AUTOMATIK AC-7** für "Gratiniertes Fischfilet" garen.
- Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.



Rezepte für Automatik AC-7 & AC-8

GRATINIERTES FISCHFILET (AC-7)

Fischfilet "Esterhazy"

Zutaten

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
270 g	400 g	540 g	Fischfilet
120 g	180 g	240 g	Porree (in Ringe geschnitten)
24 g	36 g	48 g	Zwiebel (in feinen Scheiben)
60 g	90 g	120 g	Möhre (geriebenen)
10 g	10 g	10 g	Butter oder Margarine
			Salz, Pfeffer und Muskat
1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	Zitronensaft
60 g	90 g	120 g	Crème fraîche
60 g	90 g	120 g	Gouda (geriebenen)

Zubereitung

- Das Gemüse, die Butter und die Gewürze in eine Schüssel mit Deckel geben und gründlich vermischen. Abhängig vom Gewicht für 2-6 Minuten auf 800 W garen lassen.
- Den Fisch waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.
- Die Crème fraîche mit dem Gemüse mischen und würzen.
- Die Hälfte des Gemüses in eine Auflaufform geben. Den Fisch darauf legen und mit dem restlichen Gemüse bedecken.
- Den Gouda darauf verteilen und die Form auf den Drehsteller stellen, mit **GAR-AUTOMATIK AC-7** für "Gratiniertes Fischfilet" garen.
- Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

AUFLÄUFE (AC-8)

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)
150 g	300 g	450 g	Salz, Pfeffer, Muskat
35 g	75 g	110 g	Kartoffeln (in Scheiben)
50 g	100 g	150 g	gekochter Schinken (gewürfelt)
1	2	3	Crème fraîche
40 g	75 g	115 g	Eier
			geriebener Käse

Zubereitung

- Den Blattspinat mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.
- Die Eier mit dem Rahm verrühren, würzen und über das Gemüse gießen.
- Den Auflauf mit dem geriebenen Käse bestreuen.
- Auf den Drehsteller stellen, mit **GAR-AUTOMATIK AC-8** für "Aufläufe" garen.
- Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

AUFLÄUFE (AC-8)

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)
½	1	1½	Zehe Knoblauch (zerdrückt)
40 g	75 g	115 g	Salz, Pfeffer
			Gouda (geriebenen)
			Sonnenblumenkerne

Zubereitung

- Die Auflaufform einfetten und abwechselnde Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchinischeiben in die Schüssel geben.
- Die Eier mit Crème fraîche mischen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und über das Gemüse gießen.
- Den Auflauf mit dem geriebenen Gouda bestreuen.
- Abschließend den Auflauf mit Sonnenblumenkernen bestreuen.
- Auf den Drehsteller stellen, mit **GAR-AUTOMATIK AC-8** für "Aufläufe" garen.
- Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

D

Gar-Tabellen

VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

EL = Esslöffel	kg = Kilogramm	TK = Tiefkühlprodukt
TL = Teelöffel	g = Gramm	Msp = Messerspitze
Pr = Prise	l = Liter	Pck = Päckchen
Ta = Tasse	ml = Milliliter	MW = Mikrowellen
Min = Minuten	cm = Zentimeter	Sec = Sekunden
MWG = Mikrowellengerät	Durchm = Durchmesser	F.i.Tr. = Fett in der Trockenmasse

TABELLE : ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g-	Ein- stellung	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, zwischendurch umrühren
Eintopf	200	≈	800 W	1½ - 2½	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Suppe, klar	200	≈	800 W	1½-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Cremesuppe	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
	500	≈	800 W	4-5	
Beilagen	200	≈	800 W	2-2½	mit etwas Wasser beträufeln, abdecken,
	500	≈	800 W	4-4½	zwischendurch umrühren
Fleisch, 1 Scheibe ¹	200	≈	800 W	3-4	mit etwas Sauce beträufeln, abdecken
Fischfilet	200	≈	800 W	2-3	abdecken
Würstchen, 2 Stück	180	≈	800 W	ca. 2	die Haut mehrmals einstechen
Kuchen, 1 Stück	150	≈	400 W	½	auf einen Teller legen
Babynahrung, 1 Glas	190	≈	400 W	ca. 1	Deckel entfernen, nach dem Erhitzen gut umrühren und die Temperatur prüfen
Margarine oder Butter ¹ schmelzen	50	≈	800 W	½-1	
Schokolade schmelzen	100	≈	400 W	2-3	zwischendurch umröhren
6 Blatt Gelatine auflösen	10	≈	400 W	½	in Wasser einweichen, gut ausdrücken und in eine zwischendurch umröhren
Suppentasse geben;					
Tortenguss für ¼ l Flüssigkeit umröhren	10	≈	400 W	5-6	mit Zucker und 250 ml Flüssigkeit anröhren, abdecken, zwischendurch und nach dem Erhitzen gut

¹ ab Kühlschranktemperatur

Gar-Tabellen

TABELLE : AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge -g-	Ein- stellung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Bratenfleisch (z.B. Schwein, Rind Lamm, Kalb)	1500 1000 500	☒ ☒ ☒	80 W 80 W 80 W	58-64 42-48 19-23	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-90 30-90 30-90
Steaks, Schnitzel, Koteletts, Leber	200	☒	240 W	4-5	nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Gulasch	500	☒	240 W	8-12	nach der halben Auftauzeit trennen/umrühren	15-30
Würstchen, 8 Stück 4 Stück	600 300	☒ ☒	240 W 240 W	6-9 4-5	nebeneinander legen, nach der halben Auftauzeit wenden	5-10 5-10
Ente/Pute	1500	☒	80 W	48-52	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-90
Hähnchen	1200 1000	☒ ☒	80 W 80 W	39-43 33-37	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-90 30-90
Hähnchenschenkel	200	☒	240 W	4-5	nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Fisch im Stück	800	☒	240 W	9-12	nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Fischfilet	400	☒	240 W	7-10	nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
Krabben	300	☒	240 W	6-8	nach der halben Auftauzeit wenden und aufgetaute Teile abnehmen	5
Brötchen, 2 Stück	80	☒	240 W	ca. 1	nur antauen	-
Vollkornbrot in Scheiben	250	☒	240 W	2-4	Scheiben nebeneinander legen, nur antauen	5
Toastbrotscheiben						
Mischbrot, ganz Weißbrot, ganz	500	☒	240 W	6-8	nach der halben Auftauzeit wenden. (Eiskern bleibt)	15
Kuchen, 1 Stück	150	☒	80 W	2-5	auf einen Teller legen	5
Sahnetorte, 1 Stück		☒	80 W	3-4	auf einen Teller legen	10
Torte ganz, Ø 25 cm		☒	80 W	18-20	auf einen Teller legen, nach dem Auftauen in Stücke schneiden und stehen lassen, bis die Torte vollständig aufgetaut ist.	30-60
Sahne	200	☒	240 W	2+2	den Deckel entfernen; nach der halben Auftauzeit in eine Schüssel geben und weiter auftauen lassen.	5-10
Butter	250	☒	240 W	2-4	nur antauen	15
Obst wie Erdbeeren Himbeeren, Kirschen, Pflaumen	250	☒	240 W	4-5	gleichmäßig nebeneinander legen nach der halben Auftauzeit wenden	5

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

D

Gar-Tabellen

TABELLE : GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

Gemüse	Menge -g-	Ein- stellung -Stufe-	Leistung -W-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Wasserzugabe -EL/ml-
Artischocken	300	≈	800 W	6-8	den Stiel entfernen, abdecken	3-4 EL
Blattspinat	300	≈	800 W	5-7	nach dem Waschen gut abtropfen lassen, abdecken, zwischendurch ein- bis zweimal umrühren	-
Blumenkohl	800	≈	800 W	15-17	1 ganzer Kopf, abdecken in Röschen teilen,	5-6 EL
	500	≈	800 W	10-12	zwischendurch umrühren	4-5 EL
Brokkoli	500	≈	800 W	9-11	in Röschen teilen, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Champignons	500	≈	800 W	8-10	ganze Köpfe, abdecken, zwischendurch umrühren	-
Chinakohl	300	≈	800 W	9-11	in Streifen schneiden, abdecken, zwischendurch umröhren	4-5 EL
Erbsen	500	≈	800 W	9-11	abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Fenchel	500	≈	800 W	9-11	in Viertel schneiden, abdecken, zwischendurch umröhren	4-5 EL
Gemüsezwiebel	250	≈	800 W	5-7	ganz, in Mikrowellenfolie garen	-
Kohlrabi	500	≈	800 W	10-12	in Würfel schneiden, abdecken, zwischendurch umröhren	50 ml
Möhren	500	≈	800 W	10-12	in Scheiben schneiden, abdecken, zwischendurch umröhren	4-5 EL
Paprikaschote	500	≈	800 W	7-9	in Würfel schneiden, abdecken, zwischendurch umröhren	4-5 EL
Pellkartoffeln	500	≈	800 W	9-11	abdecken, zwischendurch umröhren	4-5 EL
Porree/Lauch	500	≈	800 W	9-11	in Ringe schneiden, abdecken, zwischendurch umröhren	4-5 EL
Rotkohl	500	≈	800 W	15-17	in Streifen schneiden, abdecken, zwischendurch ein- bis zweimal umröhren	50 ml
Rosenkohl	500	≈	800 W	9-11	ganze Köpfe, abdecken, zwischendurch umröhren	50 ml
Salzkartoffeln	500	≈	800 W	9-11	in gleich große Stücke schneiden, etwas salzen, abdecken, zwischendurch umröhren	150 ml
Sellerie	500	≈	800 W	9-11	in feine Würfel schneiden, abdecken, zwischendurch umröhren	50 ml
Weißkohl	500	≈	800 W	15-17	in Streifen schneiden, abdecken, zwischendurch umröhren	50 ml
Zucchini	500	≈	800 W	9-11	in Scheiben schneiden, abdecken, zwischendurch umröhren	4-5 EL

TABELLE : AUFTAUEN UND GAREN

Getränk/Speise	Menge -g-	Ein- stellung -Stufe-	Leistung -W-	Zeit -Min-	Wasserzugabe -EL-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	≈	800 W	10-12	-	abdecken	1-2
Forelle, 1 Stück	250	≈	800 W	5-7	-	abdecken	1-2
Tellergericht	400	≈	800 W	9-11	-	abdecken, nach ca. 6 Minuten umröhren	2
Blattspinat	300	≈	800 W	6-8	-	abdecken, ein- bis zweimal zwischendurch umröhren	2
Brokkoli	300	≈	800 W	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umröhren	2
Erbsen	300	≈	800 W	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umröhren	2
Kohlrabi	300	≈	800 W	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umröhren	2
Mischgemüse	500	≈	800 W	11-13	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umröhren	2
Rosenkohl	300	≈	800 W	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umröhren	2
Rotkohl	450	≈	800 W	10-12	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umröhren	2

Gar-Tabellen

TABELLE : GAREN, GRILLEN UND GRATINIEREN

Lebensmittel	Menge -g-	Ein- stellung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten (Schwein,Kalb, Lamm)	500		800 W	6-8	Nach Geschmack würzen, in eine flache Auflaufform legen, auf den Drehteller stellen, nach * wenden	5-10
			400 W	3-5*		
			560 W	4-7		
			400 W	2-4		
	1000		800 W	13-16		
			400 W	6-8*		
			560 W	10-12		
			400 W	3-5		
	1500		800 W	24-26		
			400 W	9-11*		
			560 W	14-16		
			400 W	5-7		
Roastbeef(medium)	1000		560 W	7-10	Nach Geschmack würzen, mit der fetten Seite nach unten in eine flache Auflaufform legen, auf den Drehteller stellen, nach * wenden	10
			400 W	7-8		
			560 W	4-5		
			400 W	5-7		
	1500		560 W	8-10		
			400 W	8-10*		
			560 W	8-10		
			400 W	3-5		
Hähnchen	1200		800 W	8-11	Nach Geschmack würzen, mit der Brustseite nach unten in eine flache Auflaufform legen, auf den Drehteller stellen, nach * wenden	3
			400 W	5-7*		
			800 W	8-11		
			400 W	4-5		
Hähnchenschenkel	200		800 W	5-6	Nach Geschmack würzen, mit der Hautseite nach unten auf den Rost legen, nach * wenden	3
			1-2*			
			6-8			
Steaks 2 Stück, medium	400		13-15*	Auf den Rost legen, nach * wenden, nach dem Grillen würzen		2
			8-12			
Gratinieren von Aufläufen u.a.			5-7	Auflaufform auf den Rost stellen		10
Käsetoast 1 Stuck			6-9	Toastbrot toasten, mit Butter bestreichen, mit einer Scheibe gekochten Schinken, einer Scheibe Ananas und einer Scheibe Schmelzkäse belegen, auf dem Rost grillen		1
Tiefkühlpizza	365		400 W	8	Verpackung entfernen, Pizza auf den Rost legen.	
			400 W	2 1/2	Es können nach einander bis zu 4 Pizzas gebacken werden. Um ein gleichbleibend gutes Backergebnis zu erzielen, Gerät vor dem Backen der 5. Pizza 1 Minute und 30 Sekunden ruhen lassen (siehe Ausschalthinweis auf Seite 83).	

Rezepte

ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTEN

Wenn Sie Ihre altbewährten Rezepte auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten:

Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Buch. Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichten, 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.

DER UMGANG MIT DEN REZEPSEN

- Alle Rezepte in diesem Buch sind - wenn nicht anders angegeben - für 4 Portionen berechnet.
- Empfehlungen für das geeignete Geschirr und die Gesamtgarzeit finden Sie jeweils am Anfang der Rezepte.
- Es wird in der Regel von verzehrfertigen Mengen ausgegangen, außer wenn speziell etwas anderes angegeben ist.
- Die in den Rezepten angegebenen Eier haben ein Gewicht von ca. 55 g (Gewichtsklasse M).

Vorspeisen & suppen

Spanien

Avocadocremesuppe

Gesamtgarzeit: ca. 10-12 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

3	Avocados (600 g Fruchtfleisch)
	etwas Zitronensaft
700 ml	Fleischbrühe
70 ml	Sahne
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Die weichen, reifen Avocados schälen, entkernen, kleinschneiden und mit einem Mixer oder Pürierstab eines Handrührgerätes pürieren. Zur Verzierung zwei dünne Spalten pro Portion zurückbehalten und mit Zitronensaft beträufeln.
- Die Fleischbrühe, die Avocados und die Sahne in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.
10-12 Min. 800 W
- Die Suppe verrühren, bis sie cremig ist, und mit den restlichen Avocadospalten verzieren. Nach dem Garen die Suppe ca. 5 Minuten stehen lassen.

Vorspeisen & suppen

Schweiz

Bündner gerstensuppe

Gesamtgarzeit: ca. 35-40 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
1-2	Möhren (130 g), in Scheiben
15 g	Sellerie, gewürfelt
1	Porreestange (130 g), in Ringen
3	Weißkohlblätter (100 g), in Streifen
200 g	Kalbsknochen
50 g	durchwachsener Schinkenspeck, in Streifen
50 g	Gerstenkörner
700 ml	Fleischbrühe
	Pfeffer
4	Wiener Würstchen (300 g)

- Die Butter und die Zwiebelwürfel in die Schüssel geben und abgedeckt dünsten.

ca. 1-2 Min. ≈ 800 W

- Das Gemüse in die Schüssel geben. Die Knochen, die Schinkenspeckstreifen und die Gerste zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Mit Pfeffer würzen und abgedeckt garen.
- 1. 17-19 Min. ≈ 800 W**
- 2. 17-19 Min. ≈ 400 W**
- Die Würstchen kleinschneiden und die letzten 5 Minuten darin erhitzen.
- Die Suppe nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen. Die Knochen vor dem Servieren aus der Suppe nehmen.

Niederlande

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
2½ EL	Mehl (25 g)
2½ 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 glatkrähen. Mit Salz und Pfeffer würzen, abdecken und garen. Nach dem Garen umrühren.
 - 4-6 Min. ≈ 800 W**
 - Das Eigelb mit dem Rahm 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 ca. 5 Minuten stehen lassen.

Deutschland

Camemberttoast

Gesamtgarzeit: ca. 1½-2½ Minuten

Geschirr: Flacher Teller

Zutaten

4	Scheiben Toastbrot (80 g)
2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
150 g	Camembert
4 TL	Preiselbeerkonfitüre (40 g)

- Die Brotscheiben toasten und mit Butter bestreichen.

Den Camembert in Scheiben schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben auf die Toast scheiben legen. Die Preiselbeeren in die Mitte des Käses geben, und die Toasts mit Cayennepfeffer bestreuen.

- Die Toasts auf einen Teller legen und erhitzen.

ca. 1½-2½ Min. ≈ 800 W

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

D

Fleisch, fisch & geflügel

Frankreich

Frischer thunfisch mit gemüse

Gesamtgarzeit: ca. 21-23 Minuten

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

Zutaten

500 g	frischer Thunfisch, in Scheiben
2 EL	Zitronensaft
	Salz
1 TL	Pflanzenöl zum Einfetten der Form
1/2	Paprikaschote, grün (125 g), in Streifen
2	Zwiebeln (125 g), fein gehackt
1	Möhre (50 g), in Scheiben
1-2	Tomaten (125 g), gewürfelt
40 ml	Weißwein
1	Knoblauchzehe
	Bouquet garni
	Salz & Pfeffer

- Den Thunfisch waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Fisch ca. 15 Minuten stehen lassen, dann nochmals trockentupfen und salzen.
- Das Öl auf dem Boden der Schüssel verstreichen und den Thunfisch hineinlegen. Das Gemüse auf dem Fisch verteilen. Den Weißwein, die Knoblauchzehe und das Bouquet garni zufügen und würzen. Die Auflaufform abdecken und garen.

21-23 Min. ≈ 560 W

Den Thunfisch nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen. Das Bouquet garni und die Knoblauchzehe vor dem Servieren herausnehmen.

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

Spanien

Champignons mit rosmarin

Gesamtgarzeit: ca. 15-21 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Flache runde Schüssel
(Durchm. ca. 22 cm)

Zutaten

8	große Champignons (ca. 225 g) ganz
2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
50 g	Schinken, fein gewürfelt
	schwarzer Pfeffer, gemahlen
	Rosmarin, gerebelt
125 ml	Weißwein, trocken
125 ml	Sahne
2 EL	Mehl (20 g)

- Die Stiele aus den Champignons herausschneiden und die Stiele kleinschneiden.
- Die Butter in die Schüssel geben und auf dem Boden verstreichen. Die Zwiebel und Schinkenwürfel und die Champignonstiele zufügen, mit Pfeffer und Rosmarin würzen, abdecken und garen.

4-6 Min. ≈ 800 W

Abkühlen lassen.

- In der zweiten Schüssel 100 ml Wein und die Sahne abgedeckt erhitzen.

2-3 Min. ≈ 800 W

- Mit dem restlichen Wein das Mehl anrühren, in die heiße Flüssigkeit einrühren und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

1-2 Min. ≈ 800 W

- Die Champignons mit der Schinkenmischung füllen, in die Sauce setzen und auf dem Rost garen.

2-3 Min. ≈ 800 W**6-7 Min. ≈ 400 W**

Die Champignons nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

Fleisch, fisch & geflügel

Deutschland

Zucchini-nudel-auflauf

Gesamtgarzeit: ca. 41-49 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Auflaufform (Durchm. ca. 26 cm)

Zutaten

500 ml	Wasser
1/2 TL	Öl
80 g	Makkaroni
400 g	Tomaten, aus der Dose, zerkleinert
3	Zwiebeln (150 g), fein gehackt Basilikum, Thymian, Salz, Pfeffer
1 EL	Öl zum Einfetten der Form
450 g	Zucchini, in Scheiben
150 g	Sauerrahm
2	Eier
100 g	geriebener Cheddar

- Das Wasser, das Öl und das Salz in die Schüssel geben und abgedeckt zum Kochen bringen.

3-4 Min. **800 W**

- Die Makkaroni in Stücke brechen, zugeben, umrühren und quellen lassen.

8-10 Min. **240 W**

Die Nudeln abtropfen und abkühlen lassen.

- Die Tomaten mit den Zwiebeln verrühren und gut würzen. Die Auflaufform einfetten. Die Makkaroni hineingeben und mit der Tomatensauce begießen. Die Zucchinischeiben darauf verteilen.

- Den Sauerrahm mit den Eiern verschlagen und über den Auflauf gießen. Den geriebenen Käse darüberstreuen.

GAR-AUTOMATIK AC-8 oder

25-28 Min. **800 W**

5-7 Min. **400 W**

Den Auflauf nach dem Garen etwa 5-10 Minuten stehen lassen.

Österreich

Gefülltes brathähnchen

für 2 Portionen

Gesamtgarzeit: ca 32-39 Minuten

Geschirr: Quicheform

Zwirnsfaden

Zutaten

1	Hähnchen (1000 g), Salz, Rosmarin, gerebelt, Majoran gerebelt
1	altpackenes Brötchen (Semmel, 40 g) Salz
1	Bund Petersilie, fein gehackt (10 g)
1 Pr.	Muskatnuss
2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
1	Eigelb
3 EL	Butter oder Margarine (30 g)
1 TL	Paprika, edelsüß Salz
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

- Das Hähnchen waschen, trockentupfen und innen mit Salz, Rosmarin und Majoran würzen.

- Für die Füllung das Brötchen ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken. Mit Salz, Petersilie, Muskatnuss, Butter und Eigelb mischen und das Hähnchen damit füllen. Die Öffnung mit Bindfaden oder Fleischerrollfaden zunähen.

- Die Butter erhitzen

ca. 1 Min. **800 W**

Paprika und Salz unter die Butter rühren und das Hähnchen damit bestreichen.

- Das Hähnchen in der gefetteten Quicheform offen garen.

1. 11-13 Min. **800 W**

2. 5-7 Min. **400 W**

Wenden

3. 11-13 Min. **800 W**

4. 4-5 Min. **400 W**

Das gefüllte Brathähnchen nach dem Garen ca. 3 Minuten stehen lassen.

D

Fleisch, fisch & geflügel

Schweiz

Fischfilet mit käsesauce

Gesamtgarzeit: ca 22-26 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Flache runde Auflaufform
(Durchm. ca. 25 cm)

Zutaten

3	Fischfilets (ca. 600 g)
2 EL	Zitronensaft
	Salz
1 EL	Butter oder Margarine
1	Zwiebel (50 g) fein gehackt
2 EL	Mehl (20 g)
100 ml	Weißwein
1 TL	Pflanzenöl zum Einfetten der Form
100 g	geriebener Emmentaler Käse
2 EL	gehackte Petersilie

1. Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Etwa 15 Minuten stehenlassen, nochmals trockentupfen und salzen.

2. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verteilen. Die Zwiebelwürfel hineingeben und abgedeckt andünsten
ca. 2 Min. **800 W**

3. Das Mehl über die Zwiebeln streuen und verrühren.
Den Weißwein dazugießen und mischen.

4. Die Auflaufform einfetten und die Filets hineinlegen.
Die Sauce über die Filets gießen und mit Käse bestreuen. Auf den Rost stellen und garen.

16-19 Min. **560 W**

4-5 Min. **400 W**

Die Fischfilets nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen. Mit gehackter Petersilie garniert servieren.

Deutschland

Bunte fleischspiesse

Gesamtgarzeit: ca. 14-18 Minuten

Geschirr: Rost

Drei Holzspieße (ca. 20-25 cm lang)

Zutaten

250 - 300 g Schweineschnitzel
60 g Schinkenspeck
1-2 Zwiebeln (75 g) geviertelt
3 Tomaten (150 g) geviertelt
1/2 grüne Paprikaschote (75 g) geachtelt
3 EL Öl
2 TL Paprika, edelsüß
Salz
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Worcestersauce

1. Das Schnitzelfleisch und den Schinkenspeck in etwa 2-3 cm große Würfel schneiden.

2. Das Fleisch und das Gemüse abwechselnd auf drei Holzspieße stecken.

3. Das Öl mit den Gewürzen verrühren und die Spieße auf den Rost legen und grillen.

GAR-AUTOMATIK AC-2 oder

1. 7-9 Min. **400 W**

4. Die Spiesse wenden.

2. 7-9 Min. **400 W**

Fleisch, fisch & geflügel

Spanien

Gefüllter schinken

Gesamtgarzeit: ca. 15-21 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Flache ovale Auflaufform mit
Deckel oder Mikrowellenfolie (ca. 26 cm lang)

Zutaten

125 g	Blattspinat, entstielt
125 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
40 g	geriebener Emmentaler Käse
	Pfeffer
	Paprika, edelsüß
6	Scheiben gekochter Schinken (300 g)
125 ml	Wasser
125 ml	Sahne
2 EL	Mehl 20 g
2 EL	Butter oder Margarine 20 g
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

- Den Spinat fein schneiden, mit dem Quark und dem Käse verrühren und nach Geschmack würzen.
- Auf jede Scheibe des gekochten Schinken einen Esslöffel der Füllung geben und aufrollen. Mit einem Holzspieß den Schinken feststecken.
- Eine Béchamelsauce herstellen. Dafür die Flüssigkeit in die Schüssel geben, abdecken und erhitzen.

3-4 Min. **800 W**

Die Butter mit dem Mehl verkneten, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen glatrühren, bis sie sich gelöst hat. Abdecken, aufkochen und binden lassen.

ca. 1 Min. **800 W**

Umrühren und abschmecken.

- Die Sauce in die gefettete Auflaufform geben, die Röllchen hineinsetzen und abgedeckt garen. Zum Grillen die Abdeckung entfernen und die Auflaufform auf den Rost stellen.

1. 6-9 Min. **800 W**

2. 5-7 Min. **400 W**

Die Schinkenröllchen nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Tipp: Sie können auch fertige Béchamelsauce aus dem Handel verwenden.

Griechenland

Schmorfleisch mit grünen bohnen

Gesamtgarzeit: ca. 20-24 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

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

- Die Tomaten häuten, die Stengelansätze herausschneiden und im Mixer pürieren.

- 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**

- Die Bohnen und die pürierten Tomaten zum Fleisch geben und abgedeckt weitergaren.

11-13 Min. **560 W**

Das Schmorfleisch nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

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

D

Fleisch, fisch & geflügel

Schweiz

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 ca. 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 ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit der Petersilie garniert servieren.

Frankreich

Seezungenfilets

für 2 Portionen

Gesamtgarzeit: ca. 13-16 Minuten

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

Zutaten

400 g	Seezungenfilets
1	Zitrone, unbehandelt
2	Tomaten (150 g)
1 TL	Butter oder 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. ≈ 560 W
Die Fischfilets nach dem Garen 2 Min. stehen lassen.

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

Fleisch, fisch & geflügel

China

GARNELEN MIT CHILI

Gesamtgarzeit: ca. 5 - 7 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

6	Garnelen (240 g ohne Schale)
50 ml	Weißwein
2	kleine Stangen Lauch (200 g)
1-2	Chilischoten, scharf
20 g	Ingwer
1 EL	Speisestärke
2 EL	Pflanzenöl (20 g)
1 1/2 EL	Sojasosse (20 ml)
1 EL	Zucker
1 EL	Essig

1. Die Garnelen waschen. Die Schale und den Schwanz entfernen. Den Rücken einschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen jeweils in 2 - 3 Stücke teilen. Einen Schlitz in jedes Stück schneiden, damit sie sich beim Garen nicht zusammenziehen. Die Garnelen in eine Schüssel legen, mit Weißwein beträufeln, abdecken und marinieren.

2. Den Lauch und die Chilischoten waschen und trockentupfen. Den Lauch in 5 cm lange Stücke schneiden, die Chilischoten halbieren und entkernen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

3. Die Garnelen aus dem Wein nehmen und mit Speisestärke bestreuen.

4. Das Öl, den Lauch, die Chilischoten und die Ingwerscheiben in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.

ca. 2 Min. 800 W

5. Die Garnelen zugeben. Mit Sojasauce, Zucker und Essig würzen, umrühren und abgedeckt garen.

3-5 Min. 800 W

Die Garnelen nach dem Garen ca. 1-2 Minuten stehen lassen. Heiss servieren.

Deutschland

Schweinebraten mit kruste

Gesamtgarzeit: ca. 55-63 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

1000 g	Schweineschulter ohne Knochen, mit Schwarze
1-2	Knoblauchzehen
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Kümmel
2	Möhren (125 g), in Scheiben
60 g	Sellerie, fein gewürfelt
60 g	Porree, in Ringen
	Salz & Pfeffer
75 ml	Wasser
75 ml	Bier
	Saucenbinder, dunkel, für 1/4 l bis 1/2 l Sauce

1. Das Fleisch waschen und trockentupfen. Die Schwarze kreuzweise einschneiden.

2. Die Knoblauchzehen zerdrücken, mit Salz, Pfeffer und Kümmel mischen und das Fleisch würzen.

3. Das Fleisch mit der Schwarze nach unten in die Schüssel legen. Das Gemüse würzen und zugeben. Das Wasser mit dem Bier mischen und zugießen.

Abgedeckt garen. Nach der halben Garzeit wenden.

1. 6-7 Min. 800 W

2. 46-52 Min. 560 W

4. Den Braten herausnehmen und in Aluminiumfolie eingewickelt 10 Minuten stehen lassen. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen, in die kleine Schüssel geben und zu einem 1/4 l auffüllen. Die erforderliche Menge Saucenbinder einrühren und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

3-4 Min. 800 W

Die Sauce gegebenenfalls nachwürzen. Über den aufgeschnittenen Braten gießen und servieren.

Tipp: Dazu passen Gemüse und Knödel oder Salzkartoffeln.

D

Gemüse & nudeln

Italien

Lasagne al forno

Gesamtgarzeit: ca. 22-26 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Flache, quadratische Auflaufform mit Deckel
(ca. 20x20x6 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)
	Salz & Pfeffer
	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 Platten nudeln
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. 560 W

Die Lasagne nach dem Garen etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Frankreich

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 ca. 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 und einigen Lorbeerblättern

Gemüse & nudeln

Spanien

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

- Die Kartoffeln in die Schüssel geben, das Wasser zufügen und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

8-10 Min. ≈ 800 W

Abkühlen lassen.

- 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.
- 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 ca. 2 Minuten stehen lassen.

Getränke & desserts

Dänemark

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

Tipp:

Sie können auch gefrorenes Obst verwenden, wenn dieses zuvor aufgetaut wurde.

Deutschland

Heisse zitrone

Gesamtgarzeit: ca. 1-2 Minuten für 1 Portion

Geschirr: Teeglas (150 ml Inhalt)

Zutaten

100 ml	Wasser
	Saft einer Zitrone
2-3 TL	Zucker

- Einige Früchte zum Garnieren zurück behalten. 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.

- Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, danach herausnehmen und ausdrücken. Die Gelatine in das heiße Fruchtpüree rühren, bis sie sich gelöst hat. Die Grütze in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
- 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

- Die Grütze auf einen Teller stürzen und mit den ganzen Früchten garnieren. Die Vanillesauce dazu reichen.

- Wasser und Zitronensaft in eine Tasse geben und erhitzen.

ca. 1-2 Min. ≈ 800 W

Zucker nach Geschmack einröhren.

Getränke & desserts

Frankreich

Birnen in schokolade

Gesamtgarzeit: ca. 12-16 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

4	Birnen (600 g)
60 g	Zucker
1	Pck. Vanillezucker (10 g)
1 EL	Birnenlikör, 30 % Vol
150 ml	Wasser
130 g	Zartbitterschokolade
100 g	Rahm (Crème fraîche)

1. Die Birnen im Ganzen schälen.

2. Den Zucker, den Vanillezucker, den Likör und das Wasser in die Schüssel geben, verrühren und abgedeckt erhitzen.

1-2 Min. **800 W**

3. Die Birnen in die Flüssigkeit setzen und abgedeckt garen.

9-11 Min. **800 W**

Die Birnen aus dem Sud nehmen und kalt stellen.

4. 50 ml von dem Birnensud in die kleinere Schüssel geben. Die zerkleinerte Schokolade und den Rahm zufügen und abgedeckt erhitzen.

2-3 Min. **800 W**

5. Die Sauce gut umrühren. Die Birnen mit der Sauce übergießen und servieren.

Tipp: Dazu kann noch eine Kugel Vanilleeis gereicht werden.

Niederlande

Feuertrunk

für 80 Wortionen

Gesamtgarzeit: ca. 9-11 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

500 ml	Weißwein
500 ml	Rotwein, trocken
500 ml	Rum, 54 % Vol
1	unbehandelte Apfelsine
3	Stangen Zimt
75 g	Zucker
10 TL	Kluntjes (Kandiszucker)

1. Den Alkohol in die Schüssel gießen. Die Apfelsine dünn schälen, und die Apfelsinenschale mit dem Zimt und dem Zucker zum Alkohol geben. Den Feuertrunk abgedeckt erhitzen.

9-11 Min. **800 W**

Die Apfelsinenschale und den Zimt herausnehmen. In die Groggläser jeweils einen Teelöffel Kluntjes geben, den Feuertrunk hineingießen und servieren.

Österreich

Schokolade mit Sahne

für 1 Portion

Gesamtgarzeit: ca. 1-2 Minuten

Geschirr: Große Tasse (200 ml Inhalt)

Zutaten

150 ml	Milch
30 g	Zartbitterschokolade, geraspelt
30 ml	Sahne
	Schokoladenstreusel

1. Die Milch in die Tasse gießen. Die Schokolade zur Milch geben, umrühren und erhitzen. Zwischendurch nochmals umrühren.

ca. 1-2 Min. **800 W**

2. Die Sahne steifschlagen, auf die Schokolade geben und mit Schokoladenstreuseln garniert servieren.

i 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.

Gerätegehäuse

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

Bedienfeld

Öffnen Sie vor dem Reinigen die Gerätetür, um das Bedienfeld zu deaktivieren. Beim Reinigen des Bedienfeldes vorsichtig verfahren. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Garraum

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
4. Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmässig unter Verwendung des Grills, siehe Hinweis 2 auf Seite 59. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

Drehteller und Drehteller-Träger

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

Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsüberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

Rost

Diesen Rost mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Der Rost ist spülmaschinengeeignet.

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.

 ... 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.

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

Betriebsart	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle (800 W)	20 Minuten	Mikrowelle - 560 W
Grill	10 Minuten	Grill - 50 %
Kombi-Betrieb	Grill - 10 Minuten	Grill - 50 %

Kundendienst

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von AEG-Electrolux Hausgeräte ist zentral 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	Industriegelände, W. Hartmann-Straße
04299 Leipzig*	Holzhäuser Str. 120
04357 Leipzig*	W.-Busch-Str. 38
07548 Gera*	Südstraße 11
14482 Potsdam-Babelsberg	Wetzlarer Straße 14-16
16866 Kyritz*	Hamburger Str. 31
18069 Rostock*	Gewerbestr. 1
22525 Hamburg-Bahrenfeld	Holstenkamp 40
24113 Kiel*	v. d. Goltz-Allee 2
25770 Hemmingstedt*	Köslinger Str. 18
27721 Ritterhude*	Stader Landstr. 4
28208 Bremen*	Emil-von-Behring-Straße 3
30179 Hannover	Wiesenauer Straße 13
34123 Kassel-Bettenhausen*	Lilienthalstraße 5
35745 Herborn-Burg*	Junostraße 1
41541 Dormagen-St. Peter	Sachlebenstraße 1
46562 Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22
48165 Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084 Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068 Aachen*	Auf der Hüls 197
56068 Koblenz*	Rheinstraße 17
56070 Koblenz*	A.-Hosch-Str. 14
57076 Siegen*	Weidenauer Straße 239

PLZ Adresse

59071 Hamm	Ostwennemarstr. 1
60326 Frankfurt	Mainzer Landstraße 349
66115 Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663 Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
71034 Böblingen-Hulb	Dornierstraße 7
74743 Seckach	Bergstr. 9F
76185 Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
78054 Villingen-Schwenningen*	Alleenstr. 28/1
79108 Freiburg*	Tullastraße 84
82401 Rottenbuch	Solder 13
84307 Eggenfelden	Dorfzellhub 32
85598 Baldham/Vaterstetten	Neue Poststr. 23
86159 Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437 Kempten*	Brodkorbweg 22
88213 Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
90429 Nürnberg	Muggenhofer Straße 135
92260 Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059 Regensburg*	Im Gewerbepark B54
94032 Passau*	Kühberg 1
95038 Hof*	Pinzigweg 49
97078 Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99096 Erfurt*	Arnstädter Straße 28

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

Weitere Service-Stellen sind in:

03222 Groß Klessow

30900 Wedemark

06896 Wittenberg-Reinsdorf

32825 Blomberg

15517 Fürstenwalde

34497 Korbach

16515 Oranienburg

36043 Fulda

17039 Ihlenfeld

39114 Magdeburg

18069 Rostock

49377 Vechta

19057 Schwerin

63906 Erlenbach

24354 Rieseby

78244 Bietingen

25980 Westerland/Sylt

84307 Eggenfelden

26639 Wiesmoor

87549 Rettenberg

27726 Worpswede

99819 Ettenhausen

D

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 Handbuches überprüfen.
- Prüfen, ob die Tür sauber schließt. (Wenn Lebensmittelreste oder sonstige Gegenstände in der Tür hängen geblieben sind, schließt diese nicht mehr richtig, und der Mikrowellenofen funktioniert nicht.)
- Prüfen, ob der Startknopf gedrückt wurde.

Wenn der Ofen nach obigen Prüfungen immer noch nicht richtig funktioniert, das örtliche AEG-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 Einbaunité mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzaufwendungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbaurbeiten 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 Garantiezylkus 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 LEMBEK
Tel. 02.3630444

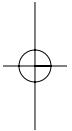
Technische Daten

Stromversorgung	: 230 V, 50 Hz, Einphasen
Sicherung/Sicherungsautomat	: Minimum 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle : 1.25 kW Grill : 1.00 kW Mikrowelle/Grill : 2.2 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 800 W (IEC 60705) Grill : 1000 W
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Außenabmessungen:	MCD1751E : 492 mm (B) x 370mm (H) x 316 mm (T) MCD1761E : 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, glas
Gewicht	: approx. 16 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.

Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.



Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

«PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien

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

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

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

Geber Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.

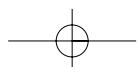
Die Anschrift erfahren Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung..



Altgerät

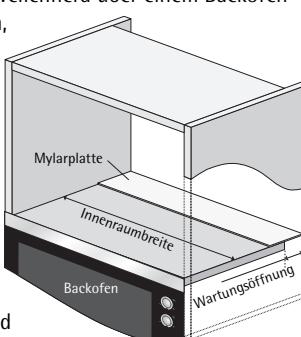
Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Dazu Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

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

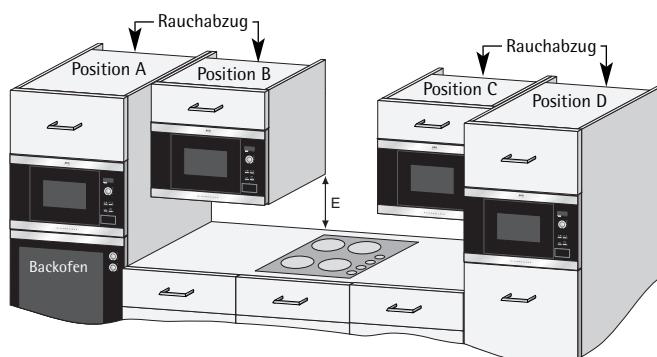


i Aufstellanweisungen

INSTALLIEREN DES GERÄTES

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. 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 Zubehörpaket vorhandenen Füßen. Den niedrigen Fuß ersetzen Sie nicht.
3. Wenn Sie den Mikrowellenherd über einem Backofen (Position A) einbauen, benutzen Sie bitte die mitgelieferte Mylarplatte.
 - a. Schneiden Sie die Mylarplatte auf die Innenbreite des Geräts zu.
 - b. 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).
4. 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.
5. 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).
6. Befestigen Sie den Herd mithilfe der mitgelieferten Schrauben in dieser Position. Die Befestigungspunkte befinden sich an den oberen und unteren Herdecken (siehe Schaubild, Posten 10, auf Seite 49).
7. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Installation dieses Produkts den Anweisungen in diesem Bedienungshandbuch sowie den Installationsanweisungen des Kochfeld- oder Backofenherstellers entspricht.

HINWEIS: Montieren Sie die Mikrowelle in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Boden entfernt.



Position	Nischengröße W D H	Rauchabzug (min)	Abstand zwischen Schrank & Decke
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	460 x 300 x 350	15	50
	460 x 300 x 360	15	50
	560 x 300 x 350	15	50
	560 x 300 x 360	15	50
D	460 x 500 x 350	40	50
	460 x 500 x 360	40	50
	560 x 500 x 350	40	50
	560 x 500 x 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. 14, auf Seite 49) 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 (16 A) absichern.
- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.**
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

(A)



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.

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

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

⚠ Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle). Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

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

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

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

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

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

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

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

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

Cher Client,

Merci d'avoir acheté un four à micro-ondes AEG-Electrolux et d'avoir fait confiance à la marque AEG-Electrolux.

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes AEG-Electrolux pour la première fois, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation. Cela vous permettra de profiter pleinement de tous les avantages offerts par votre appareil. Cela vous donnera également une utilisation sans problème et vous épargnera des appels inutiles au service technique.



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



Dans toute la notice d'utilisation ce symbole vous guide étape par étape dans l'utilisation de votre appareil.



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



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

En cas de fonctionnement incorrect, veuillez suivre les instructions fournies dans la section « Que faire si... »

Sommaire

Avertissements importants de sécurité	93 - 95
Four et accessoires	96
Bandeau de commande	97
Avant la mise en service	98
Réglage de l'horloge	98
Que sont les micro-ondes?	99
Bien choisir la vaisselle	99 - 100
Conseils	100 - 103
Niveaux de puissance du micro-ondes	104
Cuisson aux micro-ondes	105
Cuisson au gril et Cuisson combinée	106
Autres fonctions pratiques	107 - 108
Fonctionnement automatique	109
Tableau de programmes automatiques	110 - 112
Recettes pour programmes automatiques AC-7 et AC-8	112 - 113
Tableaux de cuisson	114 - 117
Recettes	118 - 128
Entretien et nettoyage	129
Que faire si...	130
Service et garantie	130
Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)	131
Déclaration de conditions de garantie (Belgique)	132
Fiche technique	133
Information importante	133
Installation	134 - 135



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inappropriate des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Avertissements importants de sécurité

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

Pour éviter tout danger d'incendie

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

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

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

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

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

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

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Voir page 99.

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

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

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

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

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

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

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

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

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

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

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

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

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

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

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

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

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section Entretien et Nettoyage page 129. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Pour éviter toute secousse électrique

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

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération.

Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à un service après vente.

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

Ne laissez le cordon d'alimentation au-dessus d'une surface chaude ou pointue, telle que la zone de ventilation du four.

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

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un service après vente agréé par AEG-Electrolux.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un professionnel qualifié.

Avertissements importants de sécurité

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

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

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

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

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

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

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

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

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

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

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

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

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

Pour éviter toute brûlure

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

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

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

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

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

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé.

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

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants.

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

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

Lors de l'utilisation en fonction gril (seul ou en combinaison avec les micro-ondes), l'appareil devient très chaud. Eloignez les enfants en bas âge de la porte de l'appareil.

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

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

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

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

Autres avertissement.

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

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

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

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

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide, sauf recommandation du mode d'emploi, voir page 106. Sinon vous risquez d'endommager le four.

Avertissements importants de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour éviter de casser le plateau tournant:

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

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

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

REMARQUES:

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

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

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

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

- Test du verre d'eau Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.

- Papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissous en papillotes et pour couvrir les plats, les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.

- Matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

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

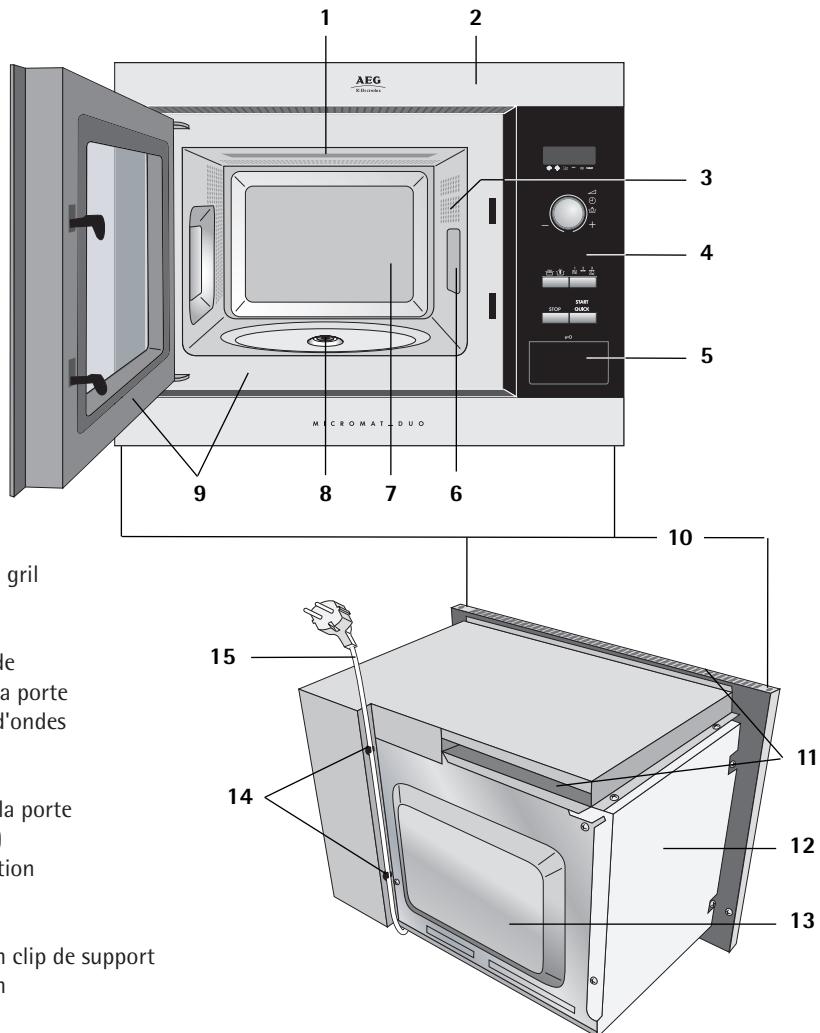
Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Récipients en aluminium

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

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

Four et accessoires



- 1 Élément chauffant du gril
- 2 Encadrement avant
- 3 Eclairage du four
- 4 Bandeau de commande
- 5 Touche ouverture de la porte
- 6 Cadre du répartiteur d'ondes
- 7 Cavité du four
- 8 Entraînement
- 9 Cadre d'ouverture de la porte
- 10 Points de fixation (x4)
- 11 Ouvertures de ventilation
- 12 Enveloppe extérieure
- 13 Compartiment arrière
- 14 Cordon d'alimentation clip de support
- 15 Cordon d'alimentation

ACCESSOIRES:

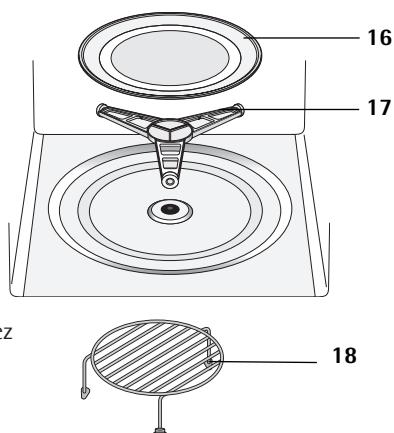
Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis:

(16) Plateau tournant (17) Support d'enroulement

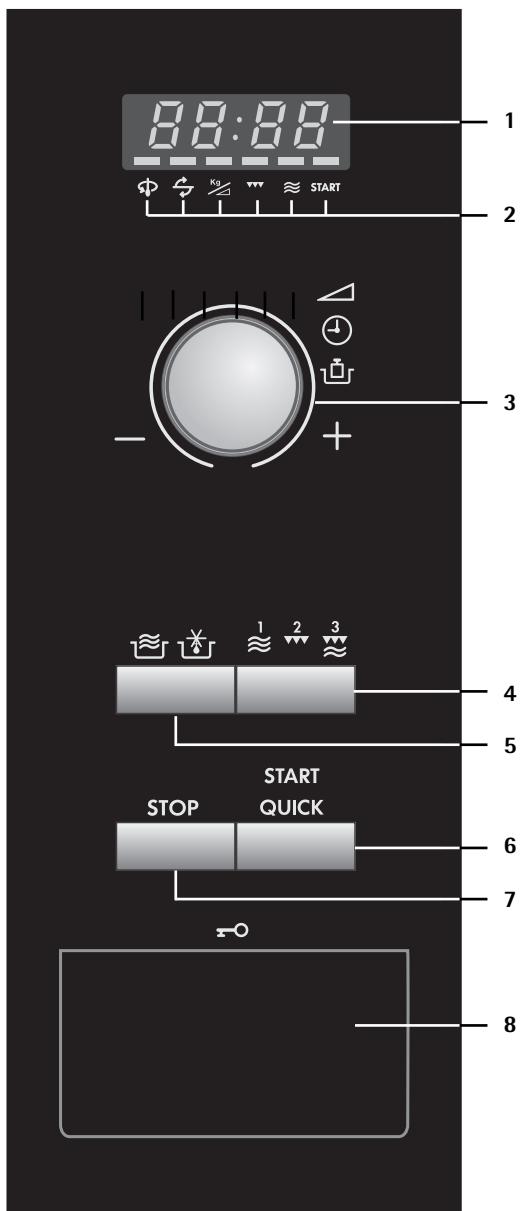
(18) Trépied (19) 4 vis de fixation (non visualisées)

- Placez le pied du plateau dans l'enroulement sur la base inférieure de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

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



Bandeau de commande



1 Affichage numérique

2 Symboles

L'indicateur correspondant clignotera ou s'allumera juste au-dessus du symbole, en fonction de l'instruction. Lorsqu'un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (marquée du même symbole) ou effectuez l'action nécessaire.

▷ Remuer

↶ Retourner

⇄ Poids/Niveau de puissance

▼ Grill

≈ Micro-ondes

START Cuisson

3 Bouton rotatif MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE

4 Touche MODE DE CUISSON

Appuyez pour sélectionner le mode de cuisson, micro-ondes, le gril ou la cuisson combinée .

1. appuyez une fois pour sélectionner la fonction micro-ondes
2. appuyez deux fois pour sélectionner le grill
3. appuyez trois fois pour sélectionner le mode cuisson combinée, micro-ondes et grill

5 Touche PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Appuyez pour sélectionner l'un des 12 programmes automatiques.

6 Touche START/QUICK

7 Touche STOP

8 Touche OUVERTURE DE LA PORTE

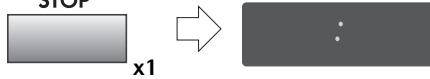
Avant la mise en service

Branchez la prise.

1. L'affichage du four clignote:



2. Appuyez sur la touche **STOP**, l'affichage indique :



3. Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.
4. Chauffez le four sans aliments. (Voir page 106, Remarque 2).

Utilisation de la touche **STOP**

Utilisez la touche **STOP** pour:

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

Réglage de l'horloge

Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, maintenez la touche **MODE DE CUISSON** enfoncee pendant 3 secondes. **12 H** apparaît dans l'affichage.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyez **encore une fois** sur la touche **MODE DE CUISSON** après l'étape 1, dans l'exemple ci-dessous **24 H** apparaît dans l'affichage.



x1 et maintenir pour 3 sec.

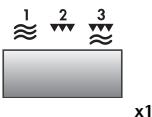
Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures à 23:35.

1. Choisissez la fonction d'horloge.
(horloge sur 12 heures)



x1 et maintenir pour 3 sec.

- Choisissez l'horloge sur 24 heures.

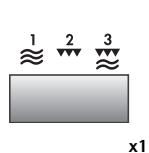


x1

2. Réglez les heures. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche (23).

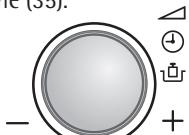


3. Appuyez sur la touche **MODE DE CUISSON** pour Passer des heures aux minutes.



x1

4. Réglez les minutes. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que le réglage des minutes correct s'affiche (35).



5. Appuyez sur la touche **MODE DE CUISSON** pour afficher l'horloge.



Vérifier l'affichage.

REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyez sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.

3. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence **88:88** après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.
4. Pour régler l'heure à nouveau, suivez à nouveau l'exemple ci-dessus.

i Que sont les micro-ondes?

Dans le micro-ondes, les ondes sont générées par le magnétron et font vibrer les molécules d'eau des aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

i Bien choisir la vaisselle

Verre micro-ondes, verre céramique et Porcelaine



La vaisselle en verre résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

Céramique

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler. Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convienne à la cuisson aux micro-ondes, veuillez faire le test décrit à la page 100.

Vaisselle en matières plastiques et carton



La vaisselle en matière plastique ou en carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les aliments. Respectez les indications du fabricant.

Papier absorbant

Le papier absorbant peut être utilisé pour absorber l'humidité qui se dégage lorsqu'on réchauffe rapidement certains aliments, p. ex. du pain ou des plats panés. Intercalez le papier entre les aliments et le plateau tournant. La surface des aliments reste ainsi croustillante et sèche. On évitera les projections de graisse en recouvrant les aliments gras de papier absorbant.

Film plastique pour micro-ondes

La feuille plastique résistante à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

Sachets à rôtir

Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet

avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette. Les feuilles non-résistantes à la chaleur, par exemple les sachets de conservation, ne sont pas recommandées pour le micro-ondes.

Plat brunisseur

Le plat brunisseur est un plat à rôtir en verre céramique, spécialement conçu pour la cuisine aux micro-ondes et dont le fond est recouvert d'un alliage métallique qui assure le brunissement des mets. Lorsqu'on utilise un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un isolant approprié (p. ex. une assiette en porcelaine) entre le plateau tournant et le plat brunisseur. Respectez précisément le temps de préchauffage indiqué par le fabricant. En cas de dépassement de ce temps de préchauffage, le plateau tournant ou le pied du plateau pourrait être détérioré ou le fusible de l'appareil pourrait disjoncter, mettant l'appareil hors tension.

Métaux



En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : on peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des aliments pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet). On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux 2/3 ou aux 3/4 pleins. Il est conseillé de mettre les aliments dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

Ne pas utiliser

la vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

i Bien choisir la vaisselle

Test d'aptitude pour la vaisselle



Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : mettez l'ustensile dans l'appareil. Posez un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile.

Faites fonctionner l'appareil à pleine puissance 800 W pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro-ondes. Ne faites pas ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.

Conseils

Utilisation du gril

Utilisez des plats résistants à la chaleur (porcelaine, céramique, verre ou métal) du type de ceux que vous employez dans un four conventionnel. Si vous décidez d'employer tout à la fois les micro-ondes et le grill, servez-vous de plats prévus pour les fours à micro-ondes et résistant à la chaleur (reportez-vous au guide de recettes). La céramique et le verre pyrex, par exemple, conviennent parfaitement.

Avant de commencer...

Pour simplifier le plus possible l'utilisation du micro-ondes, nous avons réuni ici les conseils les plus importants: ne faites fonctionner le four que lorsqu'il contient des aliments.

Réglage des temps

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson sont en général beaucoup plus courts qu'avec une cuisinière ou un four conventionnel. Il vaut mieux régler des temps trop courts que trop longs. Après la cuisson, vérifiez le degré de cuisson des aliments. Il vaut mieux prolonger la cuisson que trop cuire.

Température de départ

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson indiqués sont fonction de la température des aliments. Les aliments surgelés ou sortant du réfrigérateur nécessitent par exemple un temps plus long que les aliments à la température ambiante. Pour le réchauffage et la cuisson, on suppose que les aliments ont été conservés à une température normale (réfrigérateur: environ 5° C, température ambiante: environ 20° C). Pour la décongélation, on suppose que les aliments sont à la température de congélation de -18° C.

Toutes les durées indiquées

dans le guide de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids et de la nature (teneur en eau et en graisse) des aliments.

Détermination du temps de cuisson avec le thermomètre de cuisine

A la fin de la cuisson, chaque boisson et chaque aliment ont une certaine température intérieure (température du cœur). Une fois cette température atteinte, on peut arrêter la cuisson, on obtiendra un bon résultat. Vous pouvez déterminer la température intérieure à l'aide d'un thermomètre de cuisine. Le tableau des températures ci-dessous indique les températures principales.

Boisson/aliment	Température intérieure à la fin du temps du cuisson	Température intérieure après un temps de repos de 10 à 15 minutes
Réchauffer des boissons (café, thé, eau, etc.)	65-75° C	
Réchauffer du lait	60-65° C	
Réchauffer des soupes	75-80° C	
Réchauffer des potées	75-80° C	
Volailles	80-85° C	85-90° C
Viande d'agneau		
saignant	70° C	70-75° C
bien cuit	75-80° C	80-85° C
Rosbeef		
saignant	50-55° C	55-60° C
à point	60-65° C	65-70° C
bien cuit	75-80° C	80-85° C
Viande de porc, de veau	80-85° C	80-85° C

Addition d'eau

Les légumes et autres aliments à forte teneur en eau peuvent cuire dans leur jus ou avec très peu d'eau, ce qui leur conserve une grande partie de leurs substances minérales et de leurs vitamines.

Aliments à peau

Percez les saucisses, les poulets, les cuisses de poulet, les pommes de terre en robe des champs, les tomates, les pommes, les jaunes d'oeuf ou aliments similaires avec une fourchette ou une pique en bois afin que la vapeur puisse s'échapper sans faire éclater la peau.

i Conseils

Aliments gras

Les viandes entrelardées et les couches de graisse cuisent plus rapidement que la viande maigre. Avant la cuisson, recouvrez ces parties grasses d'une feuille d'aluminium ou disposez les aliments avec le côté gras vers le bas.

Blanchir les légumes

Il faut blanchir les légumes avant de les congeler pour assurer une meilleure conservation de la qualité et de l'arôme. Voici comment procéder: lavez les légumes et coupez-les en petits morceaux, mettez dans une terrine 250 g de légumes et 275 ml d'eau, couvrez la terrine et réchauffez de 3 à 5 minutes; plongez immédiatement les légumes blanchis dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson puis égouttez-les; emballez hermétiquement les légumes blanchis et congelez-les.

Conserves de fruits et de légumes



Il est simple et facile de faire des conserves avec le micro-ondes. On trouve dans le commerce des bocaux à conserves, des joints en caoutchouc et des fermetures appropriées en matière plastique, spécialement conçus en vue d'une utilisation dans un micro-ondes. Les fabricants fournissent des conseils d'utilisation précis.

Petites et grandes quantités

Les temps de fonctionnement de votre micro-ondes sont directement fonction de la quantité d'aliments que vous voulez décongeler, réchauffer ou cuire. Cela signifie que les petites portions cuisent plus rapidement que les grandes. En règle générale : Quantité double = temps presque double Quantité deux fois inférieure = moitié moins de temps

Récipients creux et plats



Si l'on prend deux récipients de même contenance, un creux et un plat, le récipient creux nécessitera un temps de cuisson plus long. On préférera donc les récipients les plus plats possibles avec une large ouverture. Utilisez des récipients à bords hauts seulement pour les aliments qui risquent de déborder, p. ex. les pâtes, le riz, le lait, etc.

Récipients ronds et ovales

Les aliments cuisent plus uniformément dans des récipients ronds et ovales que dans des récipients rectangulaires : l'énergie des micro-ondes se concentre dans les angles et peut y entraîner une cuisson exagérée.

Couvrir ou non



Un récipient couvert conserve aux aliments leur humidité et réduit le temps de cuisson. Couvrez le récipient avec un couvercle, une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur ou un couvercle spécial. Ne couvrez pas les mets sur lesquels une croûte doit se former, comme p. ex. les rôtis ou les poulets. La règle est la suivante : ce que l'on cuite avec un couvercle avec une cuisinière conventionnelle doit l'être aussi au micro-ondes, ce que l'on cuite sans couvercle avec une cuisinière peut l'être aussi au micro-ondes.

Pièces de forme irrégulière



Placez-les avec le côté le plus épais ou le plus compact vers l'extérieur. Posez les légumes (p. ex. le brocoli) avec les tiges vers l'extérieur. Les pièces épaisses nécessitent un temps de cuisson plus long et recevront à l'extérieur une quantité plus importante de micro-ondes, ce qui assure une cuisson uniforme.

Faut-il remuer les mets ?

Il est nécessaire de remuer les aliments parce que les micro-ondes en réchauffent d'abord l'extérieur. On équilibre ainsi la température, ce qui assure un réchauffage uniforme des aliments.

Comment disposer les mets ?

Placez plusieurs portions individuelles (ramequins, tasses ou pommes de terre en robe des champs) en cercle sur le plateau tournant. Laissez un espace entre les portions pour permettre aux micro-ondes de pénétrer de tous côtés dans les aliments.

Retourner

Il faut retourner les pièces de taille moyenne, comme les hamburgers et les steaks, une fois pendant la cuisson pour réduire le temps de cuisson. Les grosses pièces, comme les rôtis et les poulets, doivent être retournées pour éviter que la face tournée vers le haut ne reçoive plus d'énergie et ne sèche pas.

Temps de repos



Le respect du temps de repos est une des règles principales de la cuisine aux micro-ondes. Presque tous les aliments décongelés, réchauffés ou cuits au micro-ondes ont besoin d'un temps de repos plus ou moins long qui permet à la température de s'équilibrer et au liquide de se répartir uniformément à l'intérieur des aliments.

i Réchauffage

Le tableau Réchauffage de boissons et des aliments à la page 114 comporte quelques exemples.

- Retirez les plats cuisinés de leur barquette en aluminium et les réchauffez dans un plat ou dans une terrine.
- Enlevez le couvercle des récipients hermétiquement fermés.
- Couvrez les aliments avec une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur, avec une assiette, un plat ou un couvercle spécial (disponibles dans le commerce) afin que la surface ne sèche pas. Ne pas couvrez les boissons.
- Pour la cuisson de liquides tels que l'eau, le café, le thé ou le lait, mettez une tige de verre dans le récipient.

- Dans la mesure du possible, remuez de temps en temps les quantités importantes pour répartir uniformément la température.
- Les temps sont indiqués pour des aliments à la température ambiante de 20° C. Le temps de réchauffage est légèrement supérieur pour les aliments sortant du réfrigérateur.
- Après le réchauffage, laissez reposer les plats de 1 à 2 minutes pour laisser la température se répartir uniformément à l'intérieur des aliments (temps de repos).
- Toutes les durées indiquées dans ce guide de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids, de la teneur en eau et en graisse et du degré de cuisson désiré.

i Décongélation

Le tableau Décongélation d'aliments à la page 115 comporte quelques exemples. Les durées données dans le tableau sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de congélation, de la constitution et du poids des aliments. Retirez le surgelé de l'emballage et posez le sur une assiette pour décongélation.

Emballages et récipients

Pour la décongélation et le réchauffage des aliments, on peut utiliser des emballages convenant aux micro-ondes et des récipients qui sont à la fois appropriés à la congélation (jusqu'à environ -40° C) et résistants à la chaleur (jusqu'à environ 220° C). Ceci permet d'utiliser la même vaisselle pour décongeler, réchauffer et même cuire les aliments sans les transvaser.

Couvrir



Avant la décongélation, couvrez les parties fines avec des bandes de feuille d'aluminium. Pendant la décongélation, couvrez également les parties déjà légèrement décongelées ou chaudes avec des bandes de feuille d'aluminium. Ceci empêche les parties les plus fines de trop chauffer alors que les parties plus épaisses sont encore gelées.

La puissance du micro-ondes

Il vaut mieux régler la puissance du micro-ondes sur une valeur trop faible que sur une valeur trop forte pour obtenir une décongélation uniforme. Si le four est réglé sur une puissance trop élevée, la surface des aliments commencera à cuire alors que l'intérieur est encore gelé.

Retourner/remuer



Il faut retourner ou remuer une fois presque tous les aliments. Séparez et disposez correctement le plus tôt possible les pièces qui collent les unes aux autres.

Les petites quantités

sont décongelées plus uniformément et plus rapidement que les grandes quantités. C'est pourquoi il est préférable de congeler de petites quantités. De cette manière, vous avez la possibilité de composer rapidement des menus complets.

Les aliments délicats

Comme la tarte, la crème, le fromage et le pain ne doivent pas être décongelés complètement mais seulement légèrement. La décongélation complète doit avoir lieu à la température ambiante. On évite ainsi que les zones extérieures ne commencent à cuire alors que les zones intérieures sont encore gelées.

Le temps de repos...

après la décongélation est très important car la décongélation se poursuit pendant ce temps. Le tableau de décongélation indique les temps de repos de différents aliments. Dans la mesure du possible, cuisinez les aliments immédiatement après la décongélation et ne les recongelez pas.

i Cuisson des légumes frais

Le tableau Cuisson des légumes frais à la page 116 comporte quelques exemples.

- Dans la mesure du possible, achetez des légumes de la même taille. Ceci est important surtout si vous voulez cuire les légumes dans leur entier (p.ex. pommes de terre en robe des champs).
- Lavez les légumes et nettoyez-les avant de peser la quantité nécessaire à la recette et de les couper en petits morceaux.
- Assaisonnez comme vous le faites d'habitude mais ne salez en règle générale qu'après la cuisson.
- Ajoutez environ 5 cuillerées à soupe d'eau pour 500 g de légumes, un peu plus pour les légumes riches en fibres. Les quantités nécessaires figurent dans le tableau à la page 116.
- On cuira en général les légumes dans une terrine à

couvercle. On peut cuire les légumes à forte teneur en eau, comme les oignons ou les pommes de terre en robe des champs, sans addition d'eau en les enveloppant dans une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur.

- Remuez ou retournez les légumes à la moitié du temps de cuisson.
- Après la cuisson, laissez reposer les légumes environ 2 minutes pour que la température se répartisse uniformément (temps de repos).
- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives qui sont fonction de la température de départ et de la nature des légumes. Plus les légumes sont frais, plus les temps de cuisson sont courts.

i Pour cuire, griller et gratiner

Le tableau Cuire, Gril et Gratin à la page 117 comporte quelques exemples.

- En achetant la viande, choisissez dans la mesure du possible des morceaux de taille égale. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats à la cuisson.
- Lavez soigneusement la viande et la volaille sous l'eau froide puis séchez-les avec du papier absorbant avant de les préparer de la façon habituelle.
- La viande de boeuf doit avoir reposé assez longtemps et ne pas être tendineuse.
- Même si les morceaux de viande sont de taille identique, ils peuvent cuire différemment. Cela est dû entre autres à la nature de la viande, aux différences de teneur en graisse et en liquide ainsi qu'à la température de la viande avant la cuisson.
- Retournez les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de cuisson afin qu'elles cuisent de façon uniforme de tous les côtés.

- Après la cuisson, couvrez le rôti d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer environ 10 minutes (temps de repos). Pendant ce temps, la cuisson se poursuit et le liquide se répartit uniformément dans la viande. On perdra ainsi moins de jus de viande en découplant le rôti.

i Décongélation et cuisson des aliments

Le micro-ondes permet de décongeler et de cuire en une seule opération les plats surgelés. Le tableau à la page 116 comporte quelques exemples. Tenez également compte des remarques sur le "Réchauffage" et la "Décongélation" des aliments.

Pour les plats cuisinés surgelés du commerce, respectez les indications de l'emballage qui comporte en général des temps de cuisson exacts et des conseils pour la cuisson au micro-ondes.



Niveau de puissance du micro-ondes

Votre four offre 5 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivez les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :

800 W : pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

560 W : pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

400 W : convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

240 W (décongélation) : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

80 W : pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

W = WATT

Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes :

Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.

Appuyez une fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (micro-ondes seul).

Afin de modifier le niveau de puissance du micro-ondes, tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit atteint. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.

REMARQUE:

Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 800 W.

Cuisson aux micro-ondes

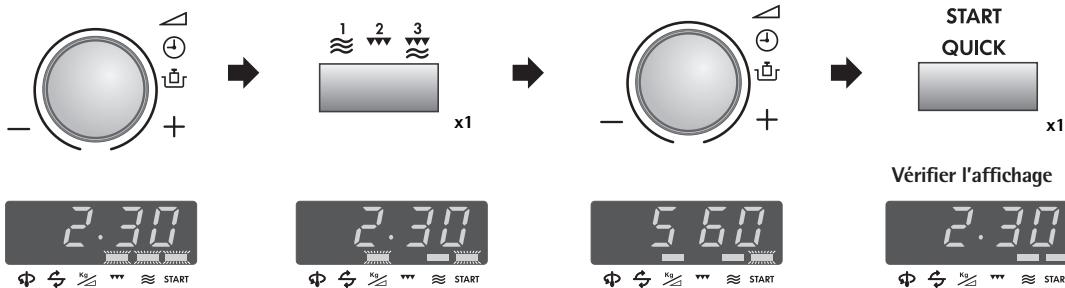
Votre four peut être programmé pour une durée atteignant 90 minutes. (90.00) L'unité d'entrée du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à 5 minutes. Elle dépend de la durée totale du temps de cuisson (décongélation), comme le montre ce tableau.

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

Exemple:

Supposez que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance 560 W du micro-ondes.

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant une fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (micro-ondes seul).
3. Choisissez la puissance souhaitée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



REMARQUES :

1. Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le décompte quand la porte est fermée et que la touche **START/QUICK** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **MODE DE CUISSON**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **MODE DE CUISSON**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 90 minutes.



Cuisson au gril et cuisson combinée

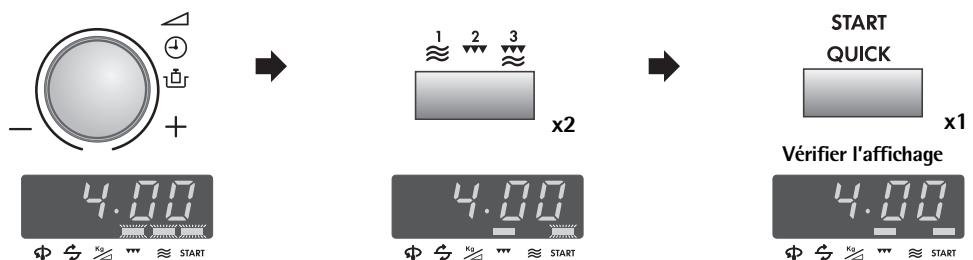
Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au **GRIL** : 1. Gril seul. 2. Gril et micro-ondes.

1. CUISSON AU GRILL SEUL

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

Exemple: Pour faire griller le pain pendant 4 minutes.

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant deux fois sur le bouton **MODE DE CUISSON**. (Gril seul).
3. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



REMARQUES:

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

2. CUISSON COMBINEE

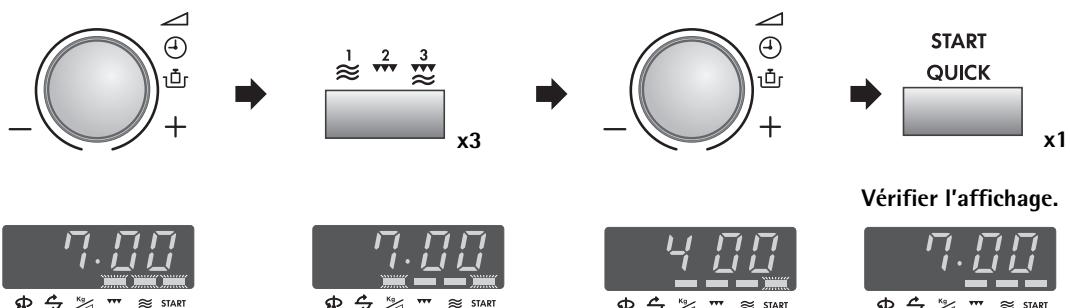
Ce mode utilise une combinaison de la puissance du Gril et de celle du Micro-ondes (80 W à 400 W).

Le niveau de puissance du Micro-ondes est préréglé à 240 W.

Exemple:

Pour faire cuire des kebabs (voir page 122) pendant 7 minutes sur **CUISSON COMBINEE** 400 W.

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant trois fois sur la touche **MODE DE CUISSON** afin de sélectionner Micro-ondes et Gril.
3. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'au niveau de puissance de micro-ondes souhaité.
4. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



☞ Autres fonctions pratiques

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

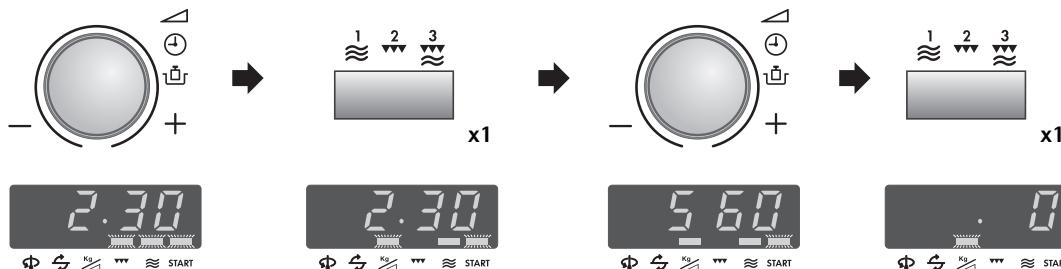
Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée à l'aide de combinaisons de **MICRO-ONDES**, **GRIL** ou **CUISSON COMBINEE**.

Exemple:

Pour cuire : 2 minutes et 30 secondes à puissance 560 W (Etape 1)
5 minutes en Gril seul (Etape 2)

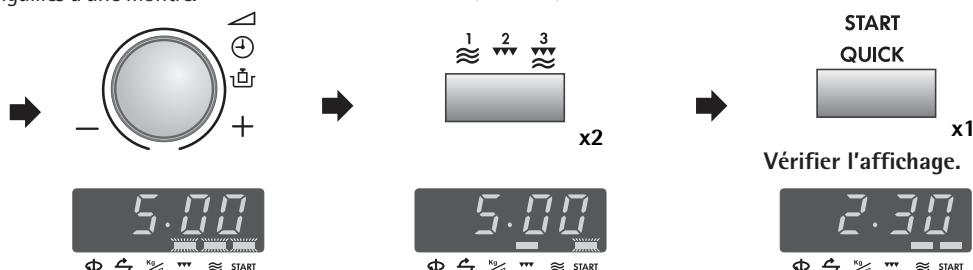
ETAPE 1

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant une fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (micro-ondes seul).
3. Entrez le niveau de puissance souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Appuyez sur la touche **MODE DE CUISSON** avant de programmer Etape 2.



ETAPE 2

5. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant deux fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (Gril seul).
7. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



(Le four cuira d'abord pendant 2 minutes et 30 secondes à puissance 560 W, puis pendant 5 minutes en Gril seul).

REMARQUE: Si vous désirez régler un programme après avoir réglé le four en mode **GRIL**, ignorez les étapes 3 et 4. Si vous appuyez continuellement sur le bouton **MODE DE CUISSON**, le mode **GRIL** sera automatiquement remplacé par le mode **GRIL DOUBLE**.

Exemple:

Pour cuire le soufflé aux courgettes et aux nouilles (page 121)

1. 25 minutes à 800 W.
2. 5 minutes CUISSON COMBINEE à 400 W.

Autres fonctions pratiques

2. FONCTION CUISSON RAPIDE

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

a. Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 800 W pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START/QUICK**.



REMARQUE:

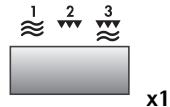
Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **START/QUICK** peut être utilisée uniquement dans la minute qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **STOP**.

b. Augmentation du temps de cuisson

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

3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur la touche **MODE DE CUISSON**.



Tant que vous gardez appuyé la touche **MODE DE CUISSON**, le niveau de puissance est affiché.

Le four continue le décompte bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

4. FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

POUR ETABLIR LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncee pendant 3 secondes.



x1 pour 3 sec

Vérifier l'affichage:



STOP x1 pour 3 sec

POUR ANNULER LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncee pendant 3 secondes.



x1 pour 3 sec

L'affichage indiquera l'heure,
si la fonction est établie

REMARQUE: Quand la fonction Verrouillage de sécurité est établie vous ne pouvez utiliser aucune touche autre que la touche **STOP**.

Fonctionnement automatique

Le fonction automatique calcule **AUTOMATIQUEMENT** le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 8 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 4 programmes de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**. Ce que vous devez savoir lors de l'utilisation de cette fonction:

- Appuyez une fois sur la touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUES** pour faire apparaître l'affichage suivant.

Pour choisir le programme voulu, appuyez sur la touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUES** jusqu'à l'affichage de ce programme. Voir pages 109 - 111. tableau **AUTOMATIQUE**.

Pour sélectionner un menu de décongélation, appuyez sur le touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUES** 9 fois au moins. Lorsque vous aurez appuyé sur ce bouton 9 fois, **Rd - I** s'affichera à l'écran. Vous pouvez changer le menu automatiquement en maintenant appuyé le touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**.

- Pour choisir le poids d'aliments, tournez le bouton **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à l'affichage des paramètres de poids voulus.

- Indiquez le poids des aliments seulement.
N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de **AUTOMATIQUE**, utilisez les programmes manuels. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les tableaux de cuisson pages 114 - 117.

- Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **START/QUICK**.

Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur le touche **START/QUICK**.

Exemple:

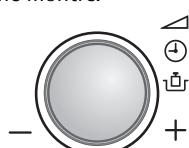
Pour cuire 0,2 kg de Kebabs utilisez le programme **CUISSON AUTOMATIQUE AC-2**.

- Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**.



x2

- Entrez le poids en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



x1

Vérifier l'affichage.



i Tableaux de programmes automatiques

TOUCHE	CUISSON AUTO Nu.	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
	x1	AC-1 Cuisson Pommes de terre frites (recommandé pour les fours conventionnels) 	<p>0,10 - 0,30 kg (50 g) (Temp. initiale -18° C)</p> <p>Plat à tarte</p> <p>Trépied</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les frites surgelées de l'emballage et les poser sur un plat en porcelaine. • Placez le plat sur le trépied dans le four. • Quand le signal sonore retentit, retournez. • Après la cuisson, enlevez du plat et mettez sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer). • Salez à votre goût. <p>REMARQUE: Le plat chauffe beaucoup pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants pour sortir le plat du four.</p>
	x2	AC-2 Cuisson Kebabs 	<p>0,2 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale 5° C)</p> <p>Trépied</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparez les brochettes du gril à la Page 122. • Placez sur un trépied et faites cuire. • Quand le signal sonore retentit, retournez. • Après cuisson, enlevez et mettez sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer).
	x3	AC-3 Cuisson Cuisse de poulet 	<p>0,20 - 0,60 kg (50 g) (Temp. initiale 5° C)</p> <p>Trépied</p> <p>Ingrédients pour 0,6 kg de cuisses de poulet: (3 cuisses), 1-2 cuillères à soupe d'huile, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel, 1 cuillère à café de paprika, 1 cuillère à café de romarin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mélangez les ingrédients et étalez les sur les cuisses de poulet. • Percez la peau des cuisses de poulet. • Mettez les cuisses de poulet sur le trépied, côté peau vers le bas, les bouts minces dirigés vers le centre. • Quand le signal sonore retentit, retournez la préparation. • Après cuisson, laissez reposer pendant environ 3 minutes.
	x4	AC-4 Cuisson Poulet grillé 	<p>0,9 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale 5° C)</p> <p>Soucoupe</p> <p>Plat à tarte</p> <p>Ingrédients pour 1,2 kg de poulet grillé: Sel et poivre, 1 cuillère à café de paprika, 2 cuillères à soupe d'huile</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mélangez les ingrédients et étalez les sur le poulet. • Percez la peau du poulet. • Mettez le côté de blanc de poulet vers le bas sur une soucoupe retournée dans un plat à tarte. • Sur le plateau tournant et faites cuire. • Quand le signal sonore retentit, retournez le poulet. • Après la fin de la cuisson, laissez reposer les plats dans le four pendant environ 3 minutes avant de les sortir et de les servir.
	x5	AC-5 Cuisson Légumes frais 	<p>0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C)</p> <p>Bol et couvercle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). • Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Mettez un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant approximativement 2 minutes.

i Tableaux de programmes automatiques

TOUCHE	CUISSON AUTO Nu.	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
 x6	AC-6 Cuisson Pommes de terre bouillies, Pommes de terre en robe des champs 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale 5° C) Bol et couvercle	<p>Pommes de terre bouillies: Pelez les pommes de terre et coupez les en morceaux de taille similaire. Pommes de terre en robe des champs: Choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez les.</p> <ul style="list-style-type: none"> Placez Pommes de terre bouillies ou Pommes de terre en robe des champs dans un bol. Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. Recouvrez d'un couvercle Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 minutes.
 x7	AC-7 Cuisson Filet de poisson gratiné 	0,6 - 1,2 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à gratin	<ul style="list-style-type: none"> Voir les recettes de filet de poisson gratiné à les Pages 112 - 113. <p>* Poids total de tous les ingrédients.</p>
 x8	AC-8 Cuisson Gratin 	0,5 - 1,5 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Plat à gratin	<ul style="list-style-type: none"> Voir les recettes de gratin à la Page 113. <p>* Poids total de tous les ingrédients.</p>

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTO Nu.	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
 x9	Ad-1 Décongélation Steaks et Côtelettes 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Voir remarque page 112)	<ul style="list-style-type: none"> Placez les aliments dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant. Quand que le signal sonore retentit, retournez les aliments, redéposez et séparez. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux d'aluminium. Après décongélation, emballez dans du papier aluminium pour 10 - 15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
 x10	Ad-2 Décongélation Viande hachée 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Voir remarque page 112)	<ul style="list-style-type: none"> Placez le morceau de viande hachée dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant. Lorsque que le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez les parties décongelées si possible. Après décongélation, emballez dans du papier aluminium pour 5 - 10 minutes, jusqu'à complète décongélation.

i Tableaux de programmes automatiques

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTO Nu.	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
	Ad-3 Décongélation Gâteau 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat	<ul style="list-style-type: none"> Retirez l'emballage du gâteau. Placez directement sur le plateau tournant ou sur un plat au centre du plateau tournant. Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 10 - 30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
	Ad-4 Décongélation Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.)	<ul style="list-style-type: none"> Posez le pain sur un plat à tarte au centre du plateau tournant. Pour 1,0kg, posez le pain directement sur le plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, changez la position des tranches et retirez celles qui sont décongelées. Après la décongélation, séparez toutes les tranches et disposez les sur un grand plat. Couvrez le pain d'une feuille de papier aluminium et laissez le reposer 5 - 15 minutes pour compléter la décongélation.

REMARQUES: Décongélation Automatique

- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines.
- Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- Les entremets recouverts de crème fouettée sont très sensibles aux micro-ondes. Pour obtenir les meilleurs résultats, lorsque la crème commence à se ramollir rapidement, il faut sortir immédiatement l'entremet du four et terminer sa décongélation à température ambiante pendant 10 à 30 minutes.

i Recettes pour programmes automatiques AC-7 et AC-8

FILET DE POISSON GRATINÉ (AC-7)
Gratin de poisson à l'italienne
Ingrédients

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
260 g	390 g	520 g	de filet de poisson
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	de jus de citron
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	de beurre d'anchois
30 g	45 g	60 g	de Gouda (râper)
			sel et poivre
180 g	270 g	360 g	de tomates
1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	de fines herbes hachées
110 g	165 g	220 g	de Mozarella
1/2 tbsp	3/4 tbsp	1 tbsp	de basil (haché)

Préparation

- Lavez et séchez le poisson et arrosez-le de jus de citron, salez et graissez au beurre d'anchois.
- Placez dans un plat à gratin.
- Saupoudrez le poisson de Gouda.
- Lavez les tomates et retirez la queue. Coupez en tranches et placez sur le fromage.
- Salez, poivrez et ajoutez les fines herbes.
- Egouttez la mozzarella, coupez en tranches et placez sur les tomates. Parsemez de basilic.
- Placez le plat à gratin sur le trépied et faites cuire avec le programme **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**, "Filet de Poisson Gratinié".
- Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5 minutes.

i Recettes pour programmes automatiques AC-7 et AC-8

FILET DE POISSON GRATINÉ (AC-7)

Filet de poisson Esterhazy

Ingrédients

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
270 g	400 g	540 g	de filet de poisson
120 g	180 g	240 g	poireaux (coupées en rondelles)
24 g	36 g	48 g	oignon (haché menu)
60 g	90 g	120 g	carotte (râper)
10 g	10 g	10 g	de beurre ou de margarine
1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	sel, poivre et muscade
60 g	90 g	120 g	de jus de citron
60 g	90 g	120 g	de crème fraîche
			de Gouda (râper)

Préparation

1. Mettez les légumes, le beurre et les épices dans une terrine (2 litres) et bien mélanger. Faites cuire pendant 2-6 minutes à 800 W (ça dépendra du poids).
2. Lavez et séchez le poisson, arrosez-le de jus de citron et salez.
3. Mélangez la crème fraîche aux légumes et assaisonnez à nouveau.
4. Placez le moitié des légumes dans un plat à gratin. Placez le poisson au-dessus des légumes et recouvrez du reste des légumes.
5. Recouvrez de Gouda et placez sur le trépied, faites cuire avec le programme **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**, "Filet de Poisson Gratiné".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5 minutes.

GRATIN (AC-8)

Gratin d'épinards

Ingrédients

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

Préparation

1. Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
2. Beurrez le plat et remplissez-le de rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminez par une couche d'épinards.
3. Mélangez les oeufs avec la crème fraîche, assaisonnez et versez sur les légumes.
4. Saupoudrez le gratin de fromage râpé.
5. Placez sur le trépied, faites cuire avec le programme **CUISSON AUTOMATIQUE AC-8**, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5-10 minutes.

GRATIN (AC-8)

Gratin de pommes de terre et courgettes

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	de pomme de terre précuit (coupés en lamelles)
115 g	230 g	345 g	courgettes (en tranches fines)
75 g	150 g	225 g	de crème fraîche
1	2	3	oeufs
½	1	1½	de ail (pressée)
40 g	75 g	115 g	sel, poivre
			de Gouda (râper)
			graines de tournesol

Préparation

1. Beurrez le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélangez les oeufs et la crème fraîche, assaisonnez avec l'ail pilé, du sel et du poivre et versez le mélange sur les légumes.
3. Émiettez la Gouda et recouvrez-en le gratin.
4. Enfin, parsemez de graines de tournesol.
5. Placez sur le trépied, faites cuire avec le programme **CUISSON AUTOMATIQUE AC-8**, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5-10 minutes.

Tableaux de cuisson

ABREVIATIONS UTILISEES

CS = cuillerée à soupe	kg = kilogramme	Ps = produit surgelé
CC = cuillerée à café	g = gramme	Pdc = pointe de couteau
Pi = pincée	l = litre	Pp = petit paquet
Ta = tasse	ml = millilitre	MO = micro-ondes
Min = minute(s)	cm = centimètre	Sec = secondes
FM = four micro-ondes	dia. = diamètre	MG = matière grasse

TABLEAU: RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/plats	Quant. -g/ml-	Réglage Puissance	Niveau -Min-	Temps	Conseils de préparation
Café,	1 Tasse	150	800 W	env. 1	ne pas couvrir
Lait,	1 Tasse	150	800 W	env. 1	ne pas couvrir
Eau,	1 Tasse	150	800 W	1½ - 2	ne pas couvrir, porter à ébullition
	6 Tasses	900	800 W	10-12	ne pas couvrir, porter à ébullition
	1 Terrine	1000	800 W	11½-13	couvrir, porter à ébullition
Plat garni (Légumes, Viande et Garniture)	400	800 W	3-6	arroser la sauce d'eau, couvrir, remuer une fois	
Potée	200	800 W	1½ - 2½	couvrir, remuer après le réchauffage	
Consommé	200	800 W	1½-2	couvrir, remuer après le réchauffage	
Velouté	200	800 W	1½-2½	couvrir, remuer après le réchauffage	
Légumes	200	800 W	2-2½	ajouter éventuellement de l'eau, couvrir, remuer à la moitié du temps de réchauffage	
	500	800 W	4-5		
Garnitures	200	800 W	2-2½	arroser d'un peu d'eau, couvrir	
	500	800 W	4-4½	remuer une fois	
Viande, 1 tranche ¹	200	800 W	3-4	arroser d'un peu de sauce, couvrir	
Filet de poisson	200	800 W	2-3	couvrir	
2 Saucisses	180	800 W	env. 2	percer la peau en plusieurs endroits	
Gâteau, 1 portion	150	400 W	½	poser sur une grille à gâteaux	
Aliments pour bébés, 1 pot	190	400 W	env. 1	enlever le couvercle, bien remuer après le réchauffage et vérifier la température	
Faire fondre de la margarine ou du beurre ¹	50	800 W	½-1		
Faire fondre du chocolat	100	400 W	2-3	remuer une fois	
Dissoudre 6 feuilles et de gélatine	10	400 W	½	faire tremper dans de l'eau, en extraire l'eau mettre dans une tasse; remuer une fois	
Gelée à tarte pour ¼ de litre de liquide	10	400 W	5-6	mélanger avec du sucre et 250 ml de liquide, couvrir, bien remuer pendant et après le réchauffage	

¹ à partir de la température du réfrigérateur

Tableaux de cuisson

TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Réglage	Niveau Puissance	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Viande à rôtir (p.ex. porc, boeuf, agneau, veau)	1500	2	80 W	58-64	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongelation	30-90
	1000	2	80 W	42-48		30-90
	500	2	80 W	19-23		30-90
Steaks, escalopes, côtelettes, foie	200	2	240 W	4-5	retourner à la moitié du temps de décongelation	10-15
Goulasch	500	2	240 W	8-12	séparer/remuer à la moitié du temps de décongelation	15-30
Saucisses: 8 morceaux	600	2	240 W	6-9	poser l'une à côté de l'autre, retourner à la moitié du temps de décongelation	5-10
4 morceaux	300	2	240 W	4-5		5-10
Canard/dinde	1500	2	80 W	48-52	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongelation	30-90
Poulet	1200	2	80 W	39-43	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongelation	30-90
	1000	2	80 W	33-37	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongelation	30-90
Cuisse de poulet	200	2	240 W	4-5	retourner à la moitié du temps de décongelation	10-15
Poisson en tranches	800	2	240 W	9-12	retourner à la moitié du temps de décongelation	10-15
Filets de poisson	400	2	240 W	7-10	retourner à la moitié du temps de décongelation	5-10
Crabes	300	2	240 W	6-8	retourner à la moitié du temps de décongelation et retirer les morceaux décongelés	5
2 petits pains	80	2	240 W	env. 1	décongeler légèrement	-
Tranches de pain	250	2	240 W	2-4	poser les tranches l'une à côté de l'autre,	5
Tranches de pain de mie					décongeler légèrement	
Pain bis, entier	500	2	240 W	6-8	retourner à la moitié du temps de décongelation (le cœur reste gelé)	15
Pain blanc, entier						
Gâteau, 1 portion	150	2	80 W	2-5	poser sur une grille	5
Tarte à la crème, 1 portion		2	80 W	3-4	poser sur une grille	10
Tarte entière, 28cm diam.		2	80 W	18-20	poser sur une grille, couper en tranches après décongélation, laisser reposer jusqu'à décongélation totale.	30-60
Crème	200	2	240 W	2+2	enlever le couvercle; mettre dans un plat à la moitié du temps de décongelation, laisser décongeler	5-10
Beurre	250	2	240 W	2-4	décongeler légèrement	15
Fruits comme fraises framboises, cerises, prunes	250	2	240 W	4-5	repartir uniformément, retourner à la moitié du temps de décongelation	5

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

Tableaux de cuisson

TABLEAU: CUISSON DES LEGUMES FRAIS

Légumes	Quant. -g-	Réglage -Puissance-	Niveau -Min-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Addition d'eau -CS/ml-
Artichauts	300	800 W	6-8		retirer la queue, couvrir	3-4 CS
Epinards	300	800 W	5-7		laver, bien égoutter, couvrir, brancher, remuer une ou deux fois	-
Chou-fleur	800	800 W	15-17		entier, couvrir, mettre en morceaux,	5-6 CS
	500	800 W	10-12		remuer une fois	4-5 CS
Brocoli	500	800 W	9-11		mettre en morceaux, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Champignons	500	800 W	8-10		entiers, couvrir, remuer une fois	-
Chou chinois	300	800 W	9-11		couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pois	500	800 W	9-11		couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Fenouil	500	800 W	9-11		couper en quatre, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Oignons	250	800 W	5-7		entiers, envelopper dans un film de plastique pour micro-ondes	-
Chou-rave	500	800 W	10-12		couper en dés, couvrir, remuer une fois	50 ml
Carottes	500	800 W	10-12		couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Poivron	500	800 W	7-9		couper en dés, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pommes de terre	500	800 W	9-11		en robes des champs, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Poireau	500	800 W	9-11		couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Chou rouge	500	800 W	15-17		couper en lamelles, couvrir, remuer une ou deux fois	50 ml
Choux de Bruxelles	500	800 W	9-11		têtes entières, couvrir, remuer une fois	50 ml
Pommes de terre	500	800 W	9-11		couper en morceaux de taille égale, saler légèrement, couvrir, remuer une fois	150 ml
Céleri	500	800 W	9-11		couper en petits dés, couvrir, remuer une fois	50 ml
Chou blanc	500	800 W	15-17		couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	50 ml
Courgette	500	800 W	9-11		couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS

TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS

Aliments	Quant. -g-	Réglage -Puissance-	Niveau -Min-	Temps -Min-	Addition d'eau -CS/ml-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	800 W	10-12		-	couvrir	1-2
1 truite	250	800 W	5-7		-	couvrir	1-2
Plat garni	400	800 W	9-11		-	couvrir, remuer après 6 minutes	2
Epinard en branches	300	800 W	6-8		-	couvrir, remuer une ou deux fois	2
Brocoli	300	800 W	7-9		3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Pois	300	800 W	7-9		3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Chou-rave	300	800 W	7-9		3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Macéd. de légumes	500	800 W	11-13		3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Choux de Bruxelles	300	800 W	7-9		3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Chou rouge	450	800 W	10-12		3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2

Tableaux de cuisson

TABLEAU: CUISSON, GRIL ET GRATIN

Aliments	Quant. -g-	Réglage -Niveau-	Puissance -W-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Rôti (porc, agneau)	500	1	800 W	6-8	Assaisonner à votre goût, mettre dans un moule à soufflé 5-10 plat, poser sur le plateau tournant, retourner après *veau,	
		2	400 W	3-5*		
		3	560 W	4-7		
		4	400 W	2-4		
	1000	1	800 W	13-16		
		2	400 W	6-8*		
		3	560 W	10-12		
		4	400 W	3-5		
	1500	1	800 W	24-26		
		2	400 W	9-11*		
		3	560 W	14-16		
		4	400 W	5-7		
Rosbeef (moyen)	1000	1	560 W	7-10	Assaisonner à votre goût, mettre dans un moule à soufflé plat, le côté gras vers le bas, poser sur le plateau tournant, retourner après *	10
		2	400 W	7-8		
		3	560 W	4-5		
		4	400 W	5-7		
	1500	1	560 W	8-10		
		2	400 W	8-10*		
		3	560 W	8-10		
		4	400 W	3-5		
Poulet	1200	1	800 W	8-11	Assaisonner à votre goût, mettre dans un moule à soufflé plat, le côté du poitrail vers le bas, poser sur le plateau tournant, retourner après *	3
		2	400 W	5-7*		
		3	800 W	8-11		
		4	400 W	4-5		
Cuisses de poulet	200	1	800 W	5-6	Assaisonner à votre goût, poser sur la grille, le côté de la peau vers le bas, retourner après *	3
		2	800 W	1-2*		
		3	800 W	6-8		
Steaks 2 tranches, moyen	400	1	13-15*	8-12	Mettre sur la grille, retourner après (*), assaisonner après qu'ils aient grillé	2
Pour gratiner les soufflés, etc.		1		5-7	Mettre le moule à soufflé sur la grille	10
Croque-Monsieur 1 tranche		1		6-9	Faire griller le pain de mie, beurrer, garnir d'une tranche de jambon cuit, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage fondu, faire griller sur la grille	1
Pizza surgelée	365	1	400 W	8	Retirez l'emballage, placez la pizza sur le support. Convient à une cuisson répétée jusqu'à 4 pizzas. Pour obtenir un résultat optimal, laissez le four reposer pendant 90 secondes avant de cuire la 5 ^{ème} pizza (voir section Mise hors tension page 130).	
		2	400 W	2 ¹ / ₂		

Recettes

ADAPTATION DE RECETTES CONVENTIONNELLES A LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Si vous voulez préparer vos recettes favorites avec le micro-ondes, vous devez respecter les conseils suivants: réduisez les temps de cuisson d'un tiers à la moitié. Suivez les indications des recettes de cette notice. les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes. Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés.

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

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

LA PREPARATION DES RECETTES

- Toutes les recettes de cette notice sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.
- Vous trouverez au début de chaque recette des recommandations sur la vaisselle à utiliser et sur le temps de cuisson total.
- A défaut d'indication contraire, les quantités indiquées sont celles des aliments nettoyés et prêts à cuisiner.
- Les œufs utilisés pour les recettes ont un poids de 55 g (calibre M).

Hors d'oeuvres et soupes

Espagne

Velouté d'avocats

Temps de cuisson total: env. 10-12 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

3	avocats (600 g de pulpe)
	un peu de jus de citron
700 ml	de bouillon de viande
70 ml	de crème
	sel et poivre

1. Pelez les avocats mûrs, enlevez le noyau, émincez-les, réduisez-les en purée au mixer ou avec un batteur. Gardez pour la décoration deux tranches fines par portion et arrosez-les de jus de citron.
2. Versez dans la terrine le bouillon de viande, la purée d'avocats et la crème, salez, poivrez, couvrez et faites cuire. Remuez une fois pendant la cuisson.
10-12 Min. 800 W
3. Remuez la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien veloutée et décorez-la avec les tranches d'avocat. Laissez reposer environ 5 minutes après cuisson.

Hors d'oeuvres et soupes

Suisse

Potage à l'orge des grisons

Temps de cuisson total: env. 35-40 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

2 CS	de beurre ou de margarine (20 g)
1	oignon (50 g) haché menu
1-2	carottes (130 g) coupées en rondelles
15 g	de céleri coupé en dés
1	poireau (130 g) coupé en rondelles
3	feuilles de chou blanc (100 g) coupées en lamelles
200 g	d'os de veau
50 g	de grains d'orge
50 g	de lard maigre coupé en minces tranches
700 ml	de bouillon de viande
	poivre
4	saucisses de Francfort (300 g)

1. Mettez le beurre et l'oignon haché dans la terrine, couvrez et faites cuire à l'étuvée.

env. 1-2 Min. **800 W**

2. Mettez les légumes dans la terrine. Ajoutez les os, le lard maigre et l'orge et versez le bouillon de viande. Poivrez, couvrez et faites cuire.

1. 17-19 Min. **800 W**

2. 17-19 Min. **400 W**

3. Coupez les saucisses en petits morceaux et mettez-les dans la soupe 5 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Après la cuisson, laissez reposer la soupe environ 5 minutes. Retirez les os avant de servir.

Pays-Bas

Soupe aux champignons de paris

Temps de cuisson total: env. 13-17 minutes

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

200 g	de champignons de Paris coupés en tranches
1	oignon (50 g) haché menu
300 ml	de bouillon de viande
300 ml	de crème
2½ CS	de farine (25 g)
2½ CS	de beurre ou de margarine (25 g)
	sel et poivre
1	jaune d'œuf
150 g	de crème fraîche

1. Mettez les légumes et le bouillon de viande dans la terrine, couvrez et faites cuire.

8-9 Min. **800 W**

2. Réduisez tous les ingrédients en purée au mixer. Ajoutez la crème.

3. Pétrissez la farine et le beurre et mélangez bien à la soupe la pâte ainsi obtenue. Salez, poivez, couvrez et faites cuire. Remuez à la fin du temps de cuisson.

4-6 Min. **800 W**

4. Mélangez le jaune d'œuf et la crème fraîche, puis mélangez les peu à peu à la soupe. Réchauffez sans faire bouillir.

1-2 Min. **800 W**

Après la cuisson, laissez reposer la soupe environ 5 minutes.

Allemagne

Toast au camembert

Temps de cuisson total: env. 1½-2½ minutes

Vaisselle: assiette plate

Ingrédients

4	tranches de pain de mie (80 g)
2 CS	de beurre ou de margarine (20 g)
150 g	de camembert
4 CC	de confiture d'aïrelles rouges (40 g)

poivre de cayenne

1. Faites griller les tranches de pain et beurrez les.

2. Coupez le camembert en tranches et posez les tranches sur le pain grillé.

Disposez la confiture d'aïrelles rouges au centre du fromage et saupoudrez les toasts de poivre de Cayenne.

3. Posez les toasts sur une assiette plate et mettez-les au four.

env. 1½-2½ Min. **800 W**

Conseil:

Vous pouvez varier à volonté la composition des toasts, en utilisant par exemple des champignons de Paris frais et du fromage râpé ou du jambon cuit, des asperges et de l'emmenthal.

Viandes, poissons et volailles

France

Thon frais braisé aux tomates et aux poivrons

Temps de cuisson total: env. 21-23 minutes
 Vaisselle: plat ovale à gratin avec couvercle
 (env. 26cm)

Ingrédients

500 g	de thon frais en tranches
2 CS	de jus de citron
1 CC	d'huile végétale pour graisser le plat
$\frac{1}{2}$	poivron vert (125 g) coupé en lamelles
2	oignons (125 g) hachés menu
1	carotte (50 g) coupée en rondelles
1-2	tomates (125 g) coupées en dés
40 ml	de vin blanc
1	gousse d'ail
	bouquet garni
	sel et poivre

1. Lavez le thon, séchez-le et arrosez-le de jus de citron.
 Laissez le poisson reposer environ 15 minutes, puis séchez-le à nouveau et salez-le.
2. Huilez le fond du plat et y disposer les tranches de thon. Recouvrez le poisson avec les légumes. Ajoutez le vin blanc, la gousse d'ail et le bouquet garni et épicez. Couvrez et faites cuire le plat.

21-23 Min. ≈ 560 W

Après la cuisson, laissez reposer le thon environ 2 minutes. Avant de servir, enlevez le bouquet garni et la gousse d'ail.

Conseil:

Un bouquet garni est composé de:
 une racine de persil
 des légumes à potage
 une branche de livèche
 une branche de thym et quelques feuilles de laurier

Espagne

Champignons au romarin

Temps de cuisson total: env. 15-21 minutes
 Vaisselle: 1 terrine à couvercle (1 litre)
 Plat cylindrique (Dia. env. 22 cm)

Ingrédients

8	gros champignons (env. 225 g) entiers
2 CS	beurre ou margarine (20 g)
1	oignon (50 g), finement haché
50 g	jambon, coupé en petits dés
	poivre gris, moulu
	romarin, égrené
125 ml	vin blanc, sec
125 ml	crème
2 CS	farine(20 g)

1. Détachez les queues des champignons et coupez les en petits morceaux.
2. Mettez le beurre dans le plat et étalez-le sur le fond. Ajoutez l'oignon, les dés de jambon et les queues de champignons, assaisonnez de poivre et de romarin, couvrez et faites cuire.

4-6 Min. ≈ 800 W

Laissez refroidir.

3. Dans le second plat, faites chauffer 100ml de vin et la crème à couvert.

2-3 Min. ≈ 800 W

4. Mélangez le reste du vin et la farine, versez en remuant dans le liquide chaud et faites cuire à couvert. Dans l'intervalle remuez bien une fois.

1-2 Min. ≈ 800 W

5. Farcissez les champignons avec le mélange au jambon, mettez les dans la sauce et faites-les cuire sur la grille.

2-3 Min. ≈ 800 W

6-7 Min. ≈ 400 W

Laissez reposer les champignons env. 2 mn après la cuisson.

Viandes, poissons et volailles

Allemagne

Soufflé aux courgettes et aux nouilles

Temps de cuisson total: env. 47-53 min
 Vaisselle: plat avec couvercle (2 l de capacité)
 moule à soufflé (Dia. env. 26 cm)

Ingrédients

500 ml	eau
1/2 CC	huile
80 g	macaronis
400 g	tomates en boîte, en petits morceaux
3	oignons (150 g), finement hachés
	basilic, thym, sel, poivre
1 CS	huile pour le graissage du moule
450 g	courgettes, en tranches
150 g	crème aigre
2	oeufs
100 g	cheddar râpé

1. Mettez l'eau, l'huile et le sel dans le plat et faites bouillir à couvert.
3-4 Min. **800 W**
2. Cassez les macaronis en morceaux, ajoutez les, remuez et laissez les gonfler.
8-10 Min. **240 W**
 Egouttez et laissez refroidir les nouilles.
3. Mélangez les tomates avec les oignons et bien assaisonner. Graissez le moule à soufflé. Ajoutez les macaronis et arrosez les de sauce tomate. Répartissez par-dessus les tranches de courgette.
4. Battez la crème fraîche avec les oeufs et versez sur le soufflé. Saupoudrez de fromage râpé.
CUISSON AUTOMATIQUE AC-8 ou
25-28 Min. **800 W**
5-7 Min. **400 W**
 Laissez reposer le soufflé environ 5-10 mn après la cuisson.

Autriche

Poulet rôti farci

Poulet rôti farci pour 2 personnes
 Temps de cuisson total: env. 31-38 min
 Vaisselle: plat à quiche
 ficelle de cuisine

Ingrédients

1	poulet (1000 g)
	sel, romarin égrené, marjolaine égrenée.
1	petit pain rassis (40 g)
	sel
1	bouquet de persil, finement haché (10 g)
1 pincée	noix de muscade
2 CS	beurre ou margarine (20 g)
1	jaune d'oeuf
3 CS	beurre ou margarine (30 g)
1 CC	paprika
	sel
1 CC	beurre ou margarine pour graisser le moule

1. Lavez le poulet, essuyez-le délicatement et en assaisonner l'intérieur avec du sel, du romarin et de la marjolaine.
2. Pour la farce, laissez ramollir le petit pain env. 10 min dans l'eau froide, puis l'écraser. Mélangez avec le sel, le persil, la noix de muscade, le beurre et le jaune d'oeuf et en farcir le poulet. Refermez l'ouverture avec de la ficelle de cuisine.
3. Faites chauffer le beurre.
env. 1 Min. **800 W**
 Mélangez le beurre avec le paprika et le sel et en badigeonner le poulet.
4. Faites cuire le poulet à découvert dans le plat à quiche graissé.
 1. **11-13 Min.** **800 W**
 2. **5-7 Min.** **400 W**
 Retournez
 3. **11-13 Min.** **800 W**
 4. **4-5 Min.** **400 W**
 Laissez reposer le poulet rôti farci env. 3 min après la cuisson.

Viandes, poissons et volailles

Suisse

Filets de poisson sauce au fromage

Temps de cuisson total: env. 22-26 min

Vaisselle: plat avec couvercle (1 l de capacité)
moule à soufflé cylindrique
(diamètre env. 25 cm).

Ingrédients

3	filets de poisson (env. 600 g)
2 CS	jus de citron
	sel
1 CS	beurre ou margarine
1	oignon (50 g) finement haché
2 CS	farine (20 g)
100 ml	vin blanc
1 CC	huile végétale pour le graissage du moule
100 g	emmenthal râpé
2 CS	persil haché

1. Lavez les filets, essuyez-les délicatement et arrosez les goutte à goutte de jus de citron. Laissez reposer env. 15 min, essuyez-les délicatement à nouveau et les saler.
2. Répartissez le beurre sur le fond du plat. Ajoutez les oignons hachés et laissez cuire à couvert à l'étouffée **env. 2 Min.** **800 W**
3. Saupoudrez les oignons de farine et remuez. Versez le vin blanc et mélangez.
4. Graissez le moule à soufflé et mettez y les filets. Versez la sauce sur les filets et saupoudrez de fromage. Mettez sur la grille et faites cuire.
16-19 Min. **560 W**
4-5 Min. **400 W**
Laissez reposer les filets de poisson env. 2 min après la cuisson. Servez garni de persil haché.

Allemagne

Brochettes de viande multicolores

Temps de cuisson total: env. 14-18 minutes

Vaisselle: grille
3 brochettes en bois
(env. 20-25cm de long)

Ingrédients

250-300 g	escalopes de porc
60 g	lard
1-2	oignons (75 g) coupés en 4
3	tomates (150 g) coupées en 4
1/2	gousse de poivron vert (75 g) coupée en 8
3 CS	huile
2 CC	paprika
	sel
1 CC	poivre de cayenne
1 CC	sauce Worcester (épicée au soja et au vinaigre)

1. Coupez l'escalope et le lard en dés de 2-3cm env.
2. Piquez en alternance la viande et les légumes sur trois brochettes en bois.
3. Mélangez l'huile et les épices, posez les brochettes sur la grille et faites les griller.
CUISSON AUTOMATIQUE AC-2 ou
1. 7-9 Min. **400 W**
4. Retournez les brochettes.
2. 7-9 Min. **400 W**

Viandes, poissons et volailles

Espagne

Jambon farci

Temps de cuisson total: env. 15-21 minutes
 Vaisselle: plat avec couvercle (2 l de capacité)
 moule à soufflé plat ovale avec
 couvercle ou emballage pour
 micro-ondes (env. 26 cm de long)

Ingrédients

125 g	épinards, sans tige
125 g	fromage blanc, 20 % M.G.
40 g	emmenthal râpé
	poivre
	paprika
6	tranches de Jambon cuit (300 g)
125 ml	eau
125 ml	crème
2 CS	farine 20 g
2 CS	beurre ou margarine 20 g
1 CC	beurre ou margarine pour le graissage du moule.

1. Hachez finement les épinards, mélangez les avec le fromage blanc et le fromage et assaisonnez à votre goût.
2. Mettez sur chaque tranche de jambon cuit une cuillère à soupe du mélange et roulez la. Piquez le jambon avec une brochette en bois.
3. Faites une sauce béchamel. Pour cela, mettez le liquide dans le plat, couvrez et faites chauffer.
3-4 Min. **800 W**
 Malaxez le beurre et la farine, mettez dans le liquide et agitez avec le batteur jusqu'à dissolution. Couvrez et faites bouillir et laissez lier.
env. 1 Min. **800 W**
 Remuez bien et goûter.
4. Mettez la sauce dans le moule à soufflé graissé, y mettez les rouleaux et faites cuire à couvert. Pour griller, enlevez le couvercle et mettez le moule à soufflé sur la grille.
1. 6-9 Min. **800 W**
2. 5-7 Min. **400 W**
 Laissez reposer les rouleaux de jambon env. 5 min après la cuisson.

Conseil:

Vous pouvez aussi utiliser de la sauce béchamel toute prête du commerce.

Grèce

Agneau braisé aux haricots verts

Temps de cuisson total: env. 20-24 minutes
 Vaisselle: terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

1-2	tomates (100 g)
400 g	de viande d'agneau désossé
1 CC	de beurre ou margarine pour graisser la terrine
1	oignon (50 g) haché menu
1	gousse d'ail broyée
	sel et poivre
	sucré
250 g	de haricots verts en conserve

1. Pelez les tomates, enlevez la partie dure et réduisez les en purée au mixer.
2. Coupez la viande d'agneau en gros dés. Beurrez la terrine, mettez y la viande, l'oignon et la gousse d'ail, épicez, couvrez et faites cuire.
9-11 Min. **800 W**
3. Ajoutez les haricots et la purée de tomates à la viande, couvrez et continuez la cuisson.
11-13 Min. **560 W**

Après la cuisson, laissez l'agneau braisé reposer environ 5 minutes.

Conseil:

Si vous utilisez des haricots frais, il faut les précuire.

Viandes, poissons et volailles

Suisse

Emincé de veau à la zurichoise

Temps de cuisson total: env. 11-15 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

600 g	de filet de veau
1 CS	de beurre ou de margarine
1	oignon (50 g) haché menu
100 ml	de vin blanc
	liant à sauce, foncé, pour env. 1/2 l de sauce
300 ml	de crème
	sel et poivre
1 CS	de persil haché

- Coupez le filet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
- Enduez uniformément la terrine de beurre. Mettez l'oignon et la viande dans la terrine, couvrez et faites cuire. Remuez une fois pendant la cuisson.

7-10 Min. ≈ 800 W

- Ajoutez le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuez, couvrez et continuez la cuisson. Remuez une fois pendant la cuisson.
- 4-5 Min. ≈ 800 W**
- Goûtez l'émincé, remuez encore une fois et laissez reposer environ 5 minutes. Le garnissez de persil.

France

Filets de sole

2 personnes

Temps de cuisson total: env. 13-16 minutes

Vaisselle: 1 plat à gratin avec couvercle (environ 26cm)

Ingrédients

400 g	de filets de sole
1	citron non traité
2	tomates (150 g)
1 CC	de beurre ou margarine pour graisser le plat
1 CS	d'huile végétale
1 CS	de persil haché
	sel et poivre
4 CS	de vin blanc (30 ml)
2 CS	de beurre ou de margarine

- Lavez et séchez les filets de sole. Enlevez les arêtes.
- Coupez le citron et les tomates en tranches fines.
- Beurrez le plat, disposez y les filets et arrosez les d'huile végétale.
- Saupoudrez le poisson de persil, disposez y les tranches de tomates, salez et poivrez. Recouvrez les tomates avec les tranches de citron et arrosez de vin blanc.
- Parsemez les rondelles de citron de petites noisettes de beurre, couvrez et faites cuire.

13-16 Min. ≈ 560 W

Après la cuisson, laissez reposer 2 minutes.

Conseil:

Cette recette convient également à la perche, au flétan, à l'ombre, à la plie ou au cabillaud.

Viandes, poissons et volailles

Chine

Crevettes aux piments forts

Temps de cuisson total: env. 5-7 minutes

Vaisselle: terrine à couvercle (1 litre)
terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

6	grosses crevettes décortiquées (240 g)
50 ml	de vin blanc
2	petits poireaux (200 g)
1-2	piments forts
20 g	de gingembre
1 CS	de féculle
2 CS	d'huile végétale (20 g)
1½ CS	de sauce de soja (20 ml)
1 CS	de sucre
1 CS	de vinaigre

1. Lavez les crevettes, enlevez la carapace et la queue. Incisez le dos et videz les. Coupez les crevettes en 2 ou 3 morceaux. Incisez chaque morceau afin qu'il ne se contracte pas pendant la cuisson. Mettez les crevettes à mariner au vin blanc.
2. Lavez les poireaux et les piments et séchez les. Coupez les poireaux en morceaux de 5 cm, coupez les piments en deux et enlevez les pépins. Pelez le gingembre et coupez-le en rondelles.
3. Retirez les crevettes du vin et saupoudrez-les de féculle.
4. Mettez l'huile, le poireau, les piments et les rondelles de gingembre dans la terrine, couvrez et réchauffez.
env. 2 Min. ≈ 800 W
5. Ajoutez les crevettes, assaisonnez-les de sauce de soja, de sucre et de vinaigre, remuez, couvrez et faites cuire.
3-5 Min. ≈ 800 W
Après la cuisson, laissez reposer de 1 à 2 minutes. Servez chaud.

Allemagne

Rôti de porc doré

Temps de cuisson total : env. 55-63 minutes

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litres)
terrine à couvercle (1 litre)

Ingrédients

1000 g	d'épaule de porc désossée, avec la couenne
1-2	gousses d'ail sel
	poivre noir fraîchement moulu
1 CC	de cumin
2	carottes (125 g) coupées en rondelles
60 g	de céleri coupé en dés fins
60 g	de poireau coupé en rondelles sel et poivre
75 ml	d'eau
75 ml	de bière
	liant à sauce, foncé, pour ¼ à ½ l de sauce

1. Lavez la viande et séchez-la. Incisez la couenne en croix.
2. Ecrasez les gousses d'ail, mélangez-les au sel, au poivre et au cumin et assaisonnez la viande.
3. Mettez la viande dans la terrine, la couenne vers le bas. Epicez les légumes et ajoutez-les à la viande. Mélangez l'eau et la bière et versez-les dans la terrine. Couvrez et faites cuire. Retournez à la moitié du temps de cuisson.
1. 6-7 Min. ≈ 800 W
2. 46-52 Min. ≈ 560 W
4. Retirez le rôti, enveloppez-le de feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes. Passez le jus de cuisson et versez-le dans la petite terrine. Ajoutez l'eau pour faire 250 ml. Incorporez la quantité nécessaire de liant à sauce, couvrez et faites cuire. Remuez une fois.
3-4 Min. ≈ 800 W
Si nécessaire, épicez la sauce. Versez-la sur le rôti découpé et servez.

Conseil:

Les légumes, les quenelles ou les pommes de terre à l'eau sont des garnitures idéales.

Légumes et pates

Italie

Lasagne au four

Temps de cuisson total: env. 22-26 minutes
 Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
 1 plat à gratin carré avec couvercle
 (env. 20 x 20 x 6 cm)

Ingrédients

300 g	de tomates en conserve
50 g	de jambon cru coupé en petits dés
1	oignon (50 g) haché menu
1	gousse d'ail broyée
250 g	de viande de bœuf hachée
2 CS	de concentré de tomates (30 g)
	sel et poivre
	origan, thym et basilic
150 ml	de crème fraîche
100 ml	de lait
50 g	de parmesan râpé
1 CC	d'herbes variées hachées
1 CC	d'huile d'olive
	sel et poivre
	noix de muscade
1 CC	d'huile végétale pour graisser le plat
125 g	de lasagnes vertes
1 CC	de parmesan râpé
1 CC	de beurre ou de margarine

France

Ratatouille spéciale

Temps de cuisson total: env. 19-21 minutes
 Vaisselle: terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

5 CS	d'huile d'olive (50 ml)
1	gousse d'ail broyée
1	oignon (50 g) coupé en rondelles
1	petite aubergine (250 g), coupée en gros dés
1	courgette (200 g), coupée en gros dés
1	poivron (200 g), coupé en gros dés
1	tubercule de fenouil (75 g), coupé en gros dés
1	poivre
1	bouquet garni
200 g	de cœurs d'artichaut en boîte, coupés en 4
	sel et poivre

- Coupez les tomates en tranches, mélangez les avec le jambon, l'oignon, l'ail, la viande de bœuf hachée et le concentré de tomates, assaisonnez, couvrez et faites cuire à l'étuvée.

7-9 Min.  800 W

- Mélangez la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes et l'huile et assaisonnez.
- Graissez le plat à gratin et disposez au fond un tiers des lasagnes avec la moitié du hachis et versez y un peu de sauce. Couvrez avec le second tiers des pâtes puis le hachis, un peu de sauce puis le reste des pâtes. Pour terminer, nappez abondamment les pâtes de sauce et saupoudrez de parmesan. Répartissez le beurre en petites noisettes, couvrez et faites cuire.

15-17 Min.  560 W

Après la cuisson, laissez les lasagnes reposer de 5 à 10 minutes.

- Mettez l'huile d'olive et la gousse d'ail dans la terrine. Ajoutez les légumes à l'exception des cœurs d'artichaut, poivrez. Ajoutez le bouquet garni, couvrez et faites cuire en remuant de temps en temps.

19-21 Min.  800 W

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les cœurs d'artichaut et réchauffez.

- Salez et poivrez. Retirez le bouquet garni avant de servir. Après la cuisson laissez la ratatouille reposer environ 2 minutes.

Conseil:

Servez la ratatouille chaude avec des plats de viande. Froide, c'est un excellent hors-d'œuvre.

Conseil:

Un bouquet garni est composé de:

- une racine de persil
- des légumes à potage
- une branche de livèche
- une branche de thym
- quelques feuilles de laurier

Légumes et pâtes

Espagne

Pommes de terre farcies

Temps de cuisson total: env. 12-16 minutes

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litres)
assiette en porcelaine

Ingrédients

4	pommes de terre de taille moyenne (400 g)
100 ml	d'eau
60 g	de jambon
1/2	oignon (25 g) haché menu
75-100ml	de lait
2 CS	de parmesan râpé (20 g)
	sel et poivre
2 CS	d'emmenthal râpé

1. Mettez les pommes de terre dans la terrine, ajoutez l'eau, couvrez et faites cuire en remuant à la moitié du temps de cuisson.

8-10 Min. ≈ 800 W

Laissez les pommes de terre refroidir.

2. Coupez les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et évidez-les avec précaution. Coupez le jambon en dés très fins. Mélangez la chair des pommes de terre, le jambon, l'oignon, le lait et le parmesan jusqu'à obtention d'une farce homogène. Salez et poivrez.

3. Remplissez les moitiés de pomme de terre avec la farce, saupoudrez-les d'emmenthal, disposez-les sur l'assiette et cuire.

4-6 Min. ≈ 800 W

Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer environ 2 minutes.

Boissons et desserts

Danemark

Gelée de fruits rouges à la sauce à la vanille

Temps de cuisson total: env. 10-13 minutes

Vaisselle: 2 terrines à couvercle (2 litres)

Ingrédients

150 g	de groseilles rouges, lavées
150 g	de fraises, lavées
150 g	de framboises, lavées
250 ml	de vin blanc
100 g	de sucre
50 ml	de jus de citron
8	feuilles de gélatine
300 ml	de lait
	pulpe d'une 1/2 gousse de vanille
30 g	de sucre
15 g	de féculle

Conseil:

Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés.

Allemagne

Citron chaud

pour 1 personne

Temps de cuisson total: env. 1-2 minutes

Vaisselle: 1 verre à thé (150 ml)

100 ml d'eau

1 citron pressé

2-3 CC de sucre

1. Lavez les fruits, équeutez-les et séchez-les. Gardez-en quelques-uns pour la décoration. Réduisez le reste des fruits en purée avec le vin blanc, les versez dans la terrine, couvrez et réchauffez.

7-9 Min. ≈ 800 W

Incorporez le sucre et le jus de citron.

2. Faites tremper la gélatine environ 10 minutes dans l'eau puis retirez-la et extrayez l'eau. Mélangez la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettez la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

3. Versez le lait dans une terrine. Ouvrez la gousse de vanille et grattez-en la pulpe. Mélangez la pulpe de la vanille, le sucre et la féculle au lait, couvrez et faites cuire. Remuez de temps en temps et après la cuisson.

3-4 Min. ≈ 800 W

4. Démoulez la gelée sur un plat et garnissez-la avec les fruits entiers. Servez-la avec la sauce à la vanille.

Boissons et desserts

France

Poires au chocolat

Temps de cuisson total: env. 12-16 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
1 terrine à couvercle (1 litre)

Ingrédients

4	poires (600 g)
60 g	de sucre
1	sachet de sucre vanillé (10 g)
1 CS	de liqueur de poires, 30 % vol.
150 ml	d'eau
130 g	de chocolat
100 g	de crème fraîche

1. Epluchez les poires entières.

2. Mettez dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur et l'eau, couvrez et réchauffez.

1-2 Min. **800 W**

3. Mettez les poires dans le jus, couvrez et faites cuire.

9-11 Min. **800 W**

Retirez les poires du jus et mettez-les au frais.

4. Mettez 50 ml de jus de poire dans la petite terrine. Ajoutez le chocolat broyé et la crème fraîche, couvrez et réchauffez.

2-3 Min. **800 W**

5. Remuez bien la sauce. Nappez les poires de sauce et servez.

Conseil:

Vous pouvez servir les poires avec une boule de glace à la vanille.

Pays-Bas

Vin chaud au rhum

pour 10 Personnes

Temps de cuisson total: env. 9-11 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

500 ml	de vin blanc
500 ml	de vin rouge, sec
500 ml	de rhum à 54% vol.
1	orange non traitée
3	tiges de cannelle
75 g	de sucre
10 CC	sucré candi

1. Versez le vin et le rhum dans la terrine. Epluchez l'orange avec soin pour obtenir une peau fine. Mettez le zeste d'orange, la cannelle et le sucre dans la terrine. Couvrez et réchauffez.

9-11 Min. **800 W**

Retirez le zeste d'orange et la cannelle. Mettez une cuillerée à café de sucre candi dans chaque verre à grog, versez-y le vin chaud et servez.

Autriche

Chocolat à la crème

pour 1 personne

Temps de cuisson total: env. 1-2 minutes

Vaisselle: 1 grande tasse (200 ml)

Ingrédients

150 ml	de lait
30 g	de chocolat
30 ml	de crème
	chocolat râpé

1. Versez le lait dans la tasse. Râpez le chocolat, mélangez-le au lait et réchauffez. Remuez de temps en temps.

ca. 1-2 Min. **800 W**

2. Fouettez la crème, recouvrez-en le chocolat, saupoudrez de chocolat râpé et servi.

Entretien et nettoyage

Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.

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

Extérieur du four

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

Bandeau de commande

Ouvrez la porte avant de nettoyer afin de désactiver le bandeau de commande. Le nettoyage du bandeau de commande doit être effectué avec précaution. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc.
2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Chauffez le four régulièrement à l'aide du gril, voir note 2 de la page 106. Des restes de nourriture ou des projections de graisse peuvent causer de la fumée ou de mauvaises odeurs.

Plateau tournant et support du plateau:

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le support du plateau avec un chiffon doux. Tous les deux peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

Porte

Essuyez fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

Trépied

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

NOTE: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Que faire si...

 ... le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?

Vérifiez

- que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas sauté,
- qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Si les fusibles continuent de sauter, faites appel à un électricien qualifié.

 ... le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?

Vérifiez

- que la porte est bien fermée,
- que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres,
- que la touche START a été enfoncée

 ... le plateau tournant ne fonctionne pas ?

Vérifiez

- que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement,
- que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant,
- que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner,
- qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.

 ... le four à micro-ondes ne s'éteint pas ?

- Isolez l'appareil de la boîte à fusibles.
- Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG-Electrolux agréé.

 ... l'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?

- Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG-Electrolux agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente AEG-Electrolux agréé.

 ... les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?

- Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou
- si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou
- réglez à une puissance de cuisson supérieure.

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

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes (800 W)	20 minutes	Micro-ondes - 560 W
Gril	10 minutes	Gril - 50 %
Combinee	Gril - 10 minutes	Gril - 50 %

Service et garantie (France)

SERVICE APRÈS VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique « En cas d'anomalie de fonctionnement ». Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)

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

Si le four ne démarre pas :

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

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas :

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

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

IMPORTANT:

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

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

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

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

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

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

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

Pièces de rechange

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

Service clientèle

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

Déclaration de conditions de garantie (Belgique)

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

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.
Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

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

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

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

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

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

Fiche technique

Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: Minimum 16 A
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1.25 kW Gril : 1.00 kW
	Micro-ondes/Gril : 2.2 kW
Puissance:	Micro-ondes : 800 W (IEC 60705) Gril : 1000 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz * (Groupe 2 / classe B)
Dimensions extérieures:	MCD1751E : 492 mm (L) x 370mm (H) x 316 mm (P) MCD1761E : 592 mm (L) x 370 mm (H) x 316 mm (P)
Dimensions intérieures	: 285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) **
Capacité	: 17 litres **
Plateau tournant	: ø 272 mm, verre
Poids	: env. 16 kg
Eclairage de four	: 25 W/240 - 250 V

- * Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
- Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
- Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
- Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- ** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales.
La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

Information importante

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

Matériaux d'emballage

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

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



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

«PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage
«PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC)
«PP» polypropylène p. ex. sangles d'emballage

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

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



Elimination des appareils usagés

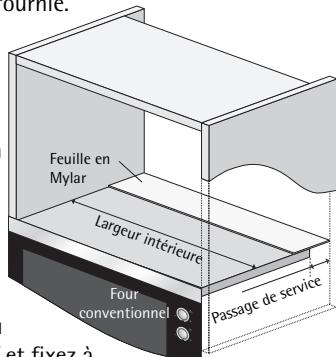
Les appareils usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la prise, en coupant, et en jetant le câble d'alimentation électrique.

L'appareil doit ensuite être apporté à la déchetterie la plus proche. Demandez à la municipalité ou à l'administration responsable de la salubrité publique s'il existe dans la région une déchetterie qui recyclera l'appareil.

i Installation

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
- Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 360 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 350 mm de haut : dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Il y a 3 pieds longs et un pied court. Remplacez les 3 pieds longs par ceux qui sont fournis dans le paquet d'accessoires. Ne remplacez pas le pied court.
- Si vous installez le four à micro-ondes au-dessus d'un four conventionnel (position A) utilisez la feuille en Mylar fournie.
 - Découpez la feuille en Mylar pour qu'elle corresponde à la largeur intérieure de l'appareil.
 - Pelez la pellicule protectrice du ruban adhésif et fixez à l'arrière de l'étagère de façon à couvrir le passage de service. (voir illustration).
- Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
- Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).
- Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four (voir illustration, repère 10, à la page 96).
- Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans cette notice et dans les instructions d'installation du fabricant de la cuisinière ou du four conventionnel.



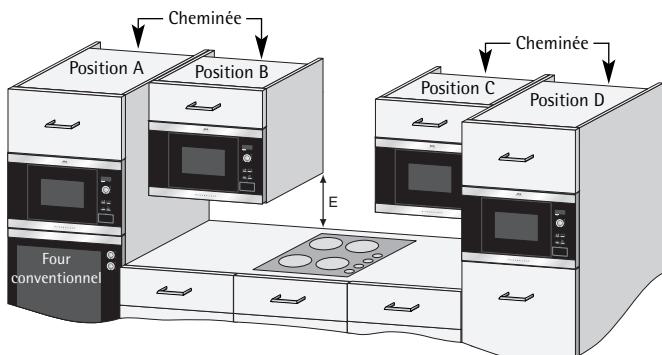
SÉCURITÉ D'UTILISATION

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

- L'élément de cuisine doit être au minimum à 500 mm (E) au-dessus du plan de travail et il ne doit **pas** être installé **directement** au-dessus d'une cuisinière ou plaque de cuisson.
- Cet appareil a été testé et homologué pour l'utilisation à proximité de cuisinières à gaz, électrique et à induction uniquement.
- Un espace suffisant doit être prévu entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour éviter la surchauffe du four à micro-ondes, des éléments de cuisine et des accessoires environnants.
- Ne laissez pas la cuisinière allumée sans casserole pendant l'utilisation du four à micro-ondes.
- Procédez avec soin quand vous utilisez le four à micro-ondes avec la cuisinière allumée.

Position	Taille du logement W D H	Cheminée (min)	Jeu entre élément et plafond
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	460 x 300 x 350	15	50
	460 x 300 x 360	15	50
	560 x 300 x 350	15	50
	560 x 300 x 360	15	50
D	460 x 500 x 350	40	50
	460 x 500 x 360	40	50
	560 x 500 x 350	40	50
	560 x 500 x 360	40	50

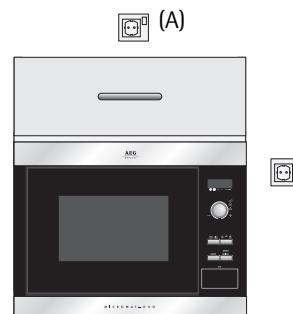
Mesures en mm



i Installation

RELIER L'APPAREIL À L'ALIMENTATION D'ÉNERGIE

- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A). Si le cordon d'alimentation n'est pas branché à l'emplacement (A) il doit être retiré du clip de support (voir le point 14, en page 96) et acheminé sous le four.
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/ 50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 16 ampères.
- **Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écraser pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.



CONNEXIONS ELECTRIQUES



AVERTISSEMENT :
CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE
 Le fabricant décline toute responsabilité si
 cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

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

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

AEG-ELECTROLUX
Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

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

AVANT L'ACHAT

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

APRÈS L'ACHAT

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

A bientôt !

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

Info Conso

 **Electrolux**



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :

Centre Contact Consommateurs

BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)

E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

NL

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van deze AEG magnetron.

Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing vóór het in gebruik nemen zorgvuldig door te lezen, zodat u alle voordelen van het apparaat leert kennen. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed, zodat u nog eens iets kunt nalezen. De magnetron beloont u voor deze kleine moeite door onberispelijk te functioneren.

Bovendien voorkomt u onnodige servicekosten.



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



Dit symbool voert u stap voor stap door de bediening van het apparaat.



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



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

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

Inhoud

Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid	139 - 141
Apparaat en toebehoren	142
Bedieningspaneel	143
Vóór het in gebruik nemen	144
Instellen van de klok	144
Wat zijn microgolven?	145
Geschikt servies	145 - 146
Tips en adviezen	146 - 149
Vermogensstanden	150
Magnetron solo	151
Grilleren en gecombineerd gebruik (magnetron + grill)	152
Andere nuttige functies	153 - 154
Automatische kook- en ontdooprogramma's	155
Tabellen automatische programma's	156 - 158
Recepten voor automatische kookprogramma's	158 - 159
Tabellen	160 - 163
Recepten	164 - 174
Reiniging en onderhoud	175
Wat te doen als...	176
Service	177
Adres service-afdeling	177
Garantievoorwaarden NEDERLAND	178 - 179
Waarborgvoorwaarden BELGIË	180
Technische gegevens	181
Belangrijke informatie	181
Installatie-aanwijzing	181 - 182



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



Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

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

Om brand te voorkomen

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

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

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

Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

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

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken, zie pag. 145.

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

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

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

De ventilatie-openingen nooit blokkeren.

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

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

Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren.

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

Om verwondingen te voorkomen

WAARSCHUWING:

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

- a) De deur moet correct sluiten en mag niet verkeerd uitgelijnd of vervormd zijn.
- b) De scharnieren en veiligheidsvergrendelingen van de deur mogen niet kapot of los zijn.
- c) De deurafdichtingen en afsluitvlakken mogen niet beschadigd zijn.
- d) In de ovenruimte en de deur mogen geen deuken of andere beschadigingen aanwezig zijn.
- e) Het aansluitsnoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.

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

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

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

Laat vet of vuil zich niet ophopen op de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies in hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", pag. 175. Als u de oven niet schoonhoudt, kan dat leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.

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

Om elektrische schokken te voorkomen

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

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



Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

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

Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals bijvoorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden. Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling.

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

Om explosies en plotseling koken te voorkomen:

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

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

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Kopjes of bekertjes met een grote opening gebruiken, omdat luchtbellen kunnen ontsnappen.

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

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

1. De vloeistof vóór het verwarmen omroeren.
2. Bij het verwarmen van vloeistoffen een glazen staafje of lepeltje in het glas of kopje zetten.
3. Na het verwarmen de vloeistof nog even in de oven laten staan, om kookpuntvertraging te voorkomen.

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

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

Om verbranding te voorkomen

Gebruik pannenlapjes als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt.

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

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

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

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

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

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

Raak de ovendeur, ommanteling, achterzijde van het apparaat, ovenruimte, ventilatie-openingen, toebehoren en servies tijdens het grillen en automatische kookprogramma's niet aan, ze worden heet. Reinig de oven pas als alles is afgekoeld

Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen

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

Niet tegen de ovendeur leunen of aan de deur hangen. De magnetron is geen speelgoed!

Kinderen moet u vertrouwd maken met alle belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid: bijv. gebruik van pannenlapjes en voorzichtig afnemen van deksels.

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

NL



Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Overige waarschuwingen

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

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

Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan, behalve als dat in deze gebruiksaanwijzing wordt aanbevolen, zie pag. 152. Het apparaat kan daardoor beschadigd raken.

Bij het gebruik van bruineringsservies of zelfverwarmende materialen moet een hittebestendige isolatie (bijv. een porseleinen bord) tussen servies en draaiplateau worden gezet. Daardoor worden beschadigingen door warmte van het draaiplateau en het draaimechanisme voorkomen. De aangegeven opwarmtijd voor het servies mag niet worden overschreden.

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

Geen conservenblikken in het apparaat zetten.

Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

- (a) Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
- (b) Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
- (c) Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

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

Gebruik geen kunststof servies als het apparaat na het gebruik van de grill nog heet is; het servies kan smelten. Gebruik bij het grillen geen kunststof servies, tenzij de fabrikant aangeeft dat het servies daarvoor geschikt is.

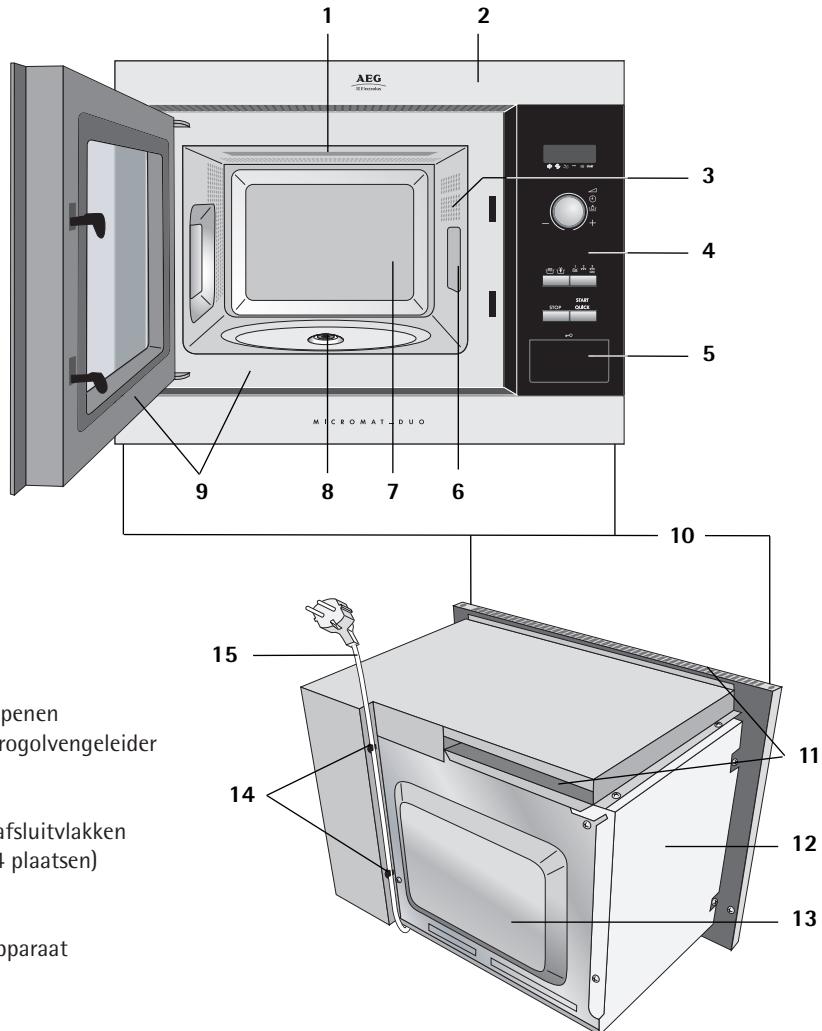
AANWIJZINGEN:

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

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

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

Apparaat en toebehoren



TOEBEHOREN:

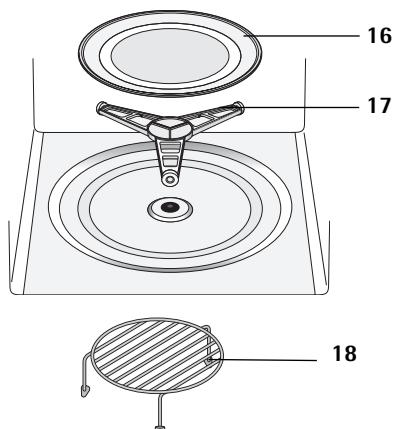
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

(16) draaiplateau (17) draaimechanisme (18) rek

(19) 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)

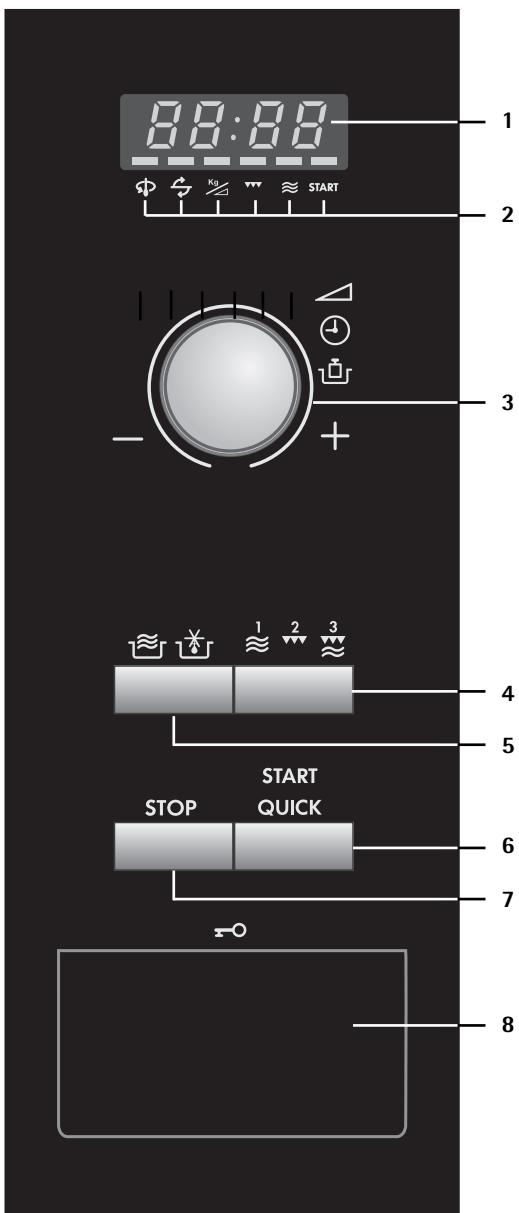
- Het draaimechanisme in de aandrijfas in de bodem van de ovenruimte plaatsen.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

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



NL

Bedieningspaneel



1 display

2 symbolen

De indicatie boven het symbool knippert of gaat branden. Als een indicatie knippert, de betreffende toets (met hetzelfde symbool) indrukken of de benodigde bedieningshandeling uitvoeren.

⌚ omroeren

⟲ omkeren

kg gewicht/vermogensstand

▼ grill

≈ magnetron

START apparaat in werking

3 knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND

4 toets METHODE

Indrukken om magnetron solo, grill, magnetron + grill te kiezen of de klok in te stellen..

1. 1 x indrukken om magnetron te kiezen
2. 2 x indrukken om grill te kiezen
3. 3 x indrukken om magnetron + grill te kiezen

5 toets AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Deze toets indrukken om een van de 12 automatische programma's te kiezen.

6 toets START/QUICK

7 toets STOP

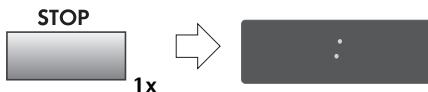
8 toets om de deur te openen

☞ Voor het in gebruik nemen

De stekker in het stopcontact steken

1. De indicatie begint te knipperen.

2. Toets STOP indrukken. Indicatie geeft aan:



3. De klok volgens onderstaande aanwijzingen instellen.
4. De oven leeg verwarmen (zie pag. 152, aanwijzing 2).

Gebruik van toets STOP

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

☞ Instellen van de klok

De klok kan als 12-uurs of als 24-uurs-klok worden ingesteld.

1. Om de 12-uurs-klok in te stellen toets METHODE 3 seconden ingedrukt houden.

2. Om de 24-uurs-klok in te stellen toets METHODE nogmaals indrukken. verschijnt op het display.



1x 3 seconden lang indrukken

Voorbeeld:

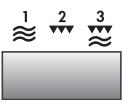
Instellen van de 24-uurs-klok op 23:35 uur.

1. Kies de klokfunctie (12-uurs-klok).



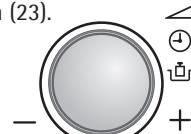
1 x 3 seconden lang indrukken

2. Kies de 24-uurs-klok.

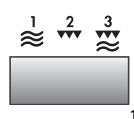


1x

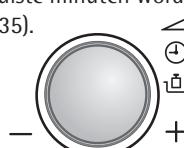
2. Stel de uren in. Knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND draaien, tot het juiste uur wordt aangegeven (23).



3. Toets METHODE indrukken om van de uren naar de minuten te gaan.



4. De minuten instellen. Knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND draaien, tot de juiste minuten worden aangegeven (35).



5. Toets METHODE indrukken om de klok te starten.



AANWIJZING:

1. U kunt knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND rechtsom en linksom draaien.
2. Druk toets STOP in als u bij het programmeren een fout hebt gemaakt.
3. Als de stroomverzorging naar het apparaat wordt onderbroken, laat het display regelmatig

zien als de stroomverzorging weer hersteld is. Als dat tijdens een bereidingsproces gebeurt, wordt het programma gewist.

4. Als u de dagtijd opnieuw wilt instellen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven.

i Wat zijn microgolven?

Microgolven worden in de oven door het magnetron opgewekt en brengen de watermoleculen in levensmiddelen in trilling. Door de veroorzaakte wrijving ontstaat warmte, die ervoor zorgt dat de gerechten ontdooi, verwarmd of gekookt worden.

i Geschikt servies

Glas, glaskeramiek en porselein



Hittebestendig glazen servies is heel geschikt. Het bereidingsproces kan van alle kanten geobserveerd worden. Het servies mag echter geen metaal bevatten (loodkristal) of van een versiering van metaal voorzien zijn (bijv. gouden randje, kobaltblauw).

Aardewerk

Is over het algemeen goed geschikt. Aardewerk moet geëmailleerd zijn, omdat anders vocht in het servies kan binnendringen. Vocht verhit het materiaal en kan het laten barsten. Als u niet zeker weet of uw servies geschikt voor de magnetron is, voer dan de geschiktheidstest uit (zie pag. 146).

Kunststof en papier



Hittebestendig, voor de magnetron geschikt servies van kunststof of papier kunt u gebruiken bij ontdooien, verwarmen en koken. Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

Keukenpapier

Kan gebruikt worden om bij korte verwarmingsprocessen, bijv. bij brood of gepaneerd vlees, vocht op te nemen. Het papier tussen de levensmiddelen en het draaiplateau leggen. Zo blijft het oppervlak van de levensmiddelen knapperig en droog. Door vettige gerechten met keukenpapier af te dekken worden spatten opgevangen.

Magnetronfolie

Magnetronfolie of hittebestendig folie is goed geschikt om gerechten af te dekken of te omwikkelen. Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

Braadzakken

Braadzakken kunt u in de magnetron gebruiken. Metalen sluitclips zijn echter ongeschikt, omdat de braadzak dan kan smelten. Gebruik een touwtje om de braadzak af te sluiten en prik de braadzak met een vork enkele malen in. Het is niet raadzaam om niet hittebestendig folie, bijv. vershoudfolie, in de magnetron te gebruiken.

Bruineringsservies

Speciaal braadservies voor in de magnetron met een metaallegering op de bodem die ervoor zorgt dat de levensmiddelen bruin worden. Bij gebruik van bruineringsservies moet een geschikte isolator, bijv. een porseleinen bord, tussen draaiplateau en servies worden gelegd. Let goed op de door de fabrikant van het servies aangegeven voorverwarmtijd. Bij overschrijding daarvan kan het tot beschadiging van het draaiplateau en het draaimechanisme komen en de veiligheidsinrichting kan in werking treden en het apparaat uitschakelen.

Metaal

Metaal mag in de regel niet gebruikt worden, omdat microgolven niet door metaal heen dringen en zo niet bij de levensmiddelen terechtkomen. Er zijn echter uitzonderingen: kleine stroken aluminiumfolie kunt u



gebruiken om delen af te dekken, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip). Kleine spiesjes van metaal en aluminium schaaltjes (bijv. bij kant-en-

klaar gerechten) kunnen gebruikt worden. Ze moeten echter in verhouding tot de levensmiddelen klein zijn, aluminium schaaltjes bijv. moeten voor minstens 2/3 tot 3/4 met levensmiddelen gevuld zijn. Wij raden u aan de levensmiddelen over te doen in voor de



magnetron geschikt servies. Bij gebruik van aluminium schalen of ander metalen servies moet een minimale afstand van ongeveer 2 cm tot de ovenwand worden gehouden, omdat deze anders door mogelijke vonkvorming beschadigd kunnen worden.

Geen servies met metalen versieringen of metalen delen

zoals schroeven, hengsels of grepen gebruiken.

Geschikt servies

Geschiktheidstest



Als u niet zeker weet of uw servies geschikt voor de magnetron is, voer dan de volgende test uit. Het servies in de magnetron zetten. Een glas met 150 ml water op of naast het servies zetten.

Het apparaat 1 tot 2 minuten op 800 W vermogen inschakelen. Als het servies kool of handwarm blijft, is het geschikt. Voer deze test niet uit met kunststof servies, dat kan smelten.

i Tips en adviezen

Het juiste servies voor gecombineerd gebruik

Voor grilleren en magnetron + grill kunt u elk hittebestendig servies gebruiken, bijv. porselein, aardewerk, glas. Voor grilleren kunt u ook metalen servies gebruiken.

Voordat u begint...

Om het gebruik van de magnetron zo makkelijk mogelijk te maken, hebben we wat tips en adviezen voor u. Schakel het apparaat alleen in als er levensmiddelen in staan.

Tijden instellen

De ontdooi-, verwarm- en kooktijden zijn over het algemeen aanzienlijk korter dan in een conventionele oven. Houd u daarom aan de in deze gebruiksaanwijzing aangegeven tijden. Stel de tijden liever korter dan langer in. Controleer de gerechten na het bereiden. Liever nog even koken dan te gaar laten worden.

Uitgangstemperatuur

De ontdooi-, verwarm- en kooktijden zijn afhankelijk van de uitgangstemperatuur van de levensmiddelen. Bevroren en gekoelde levensmiddelen hebben bijvoorbeeld langer tijd nodig dan levensmiddelen op kamertemperatuur. Voor het verwarmen en koken van levensmiddelen gaan we uit van normale bewaartemperaturen (koelkasttemperatuur ongeveer 5°C, kamertemperatuur ongeveer 20°C). Voor het ontdooien van levensmiddelen gaan we uit van -18°C.

Tijden

In deze gebruiksaanwijzing aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht en aard (water-, vetgehalte enz.) van de levensmiddelen.

Voedselthermometer gebruiken om de bereidingsijd te bepalen

De kerntemperatuur van levensmiddelen en dranken kunt u vaststellen met een voedselthermometer. In onderstaande tabel vindt u een overzicht van temperaturen.

product	kerntemperatuur na het bereiden	kerntemperatuur na 10-15 minuten standtijd
dranken verwarmen (koffie, water, thee, enz.)	65-75°C	
melk verwarmen	60-65°C	
soep verwarmen	75-80°C	
stoofschotel verwarmen	75-80°C	
gevogelte	80-85°C	85-90°C
lamsvlees		
roze van binnen	70°C	70-75°C
door en door gaar	75-80°C	80-85°C
rosbief		
rood van binnen	50-55°C	55-60°C
roze van binnen	60-65°C	65-70°C
door en door gaar	75-80°C	80-85°C
varkensvlees, kalfsvlees	80-85°C	80-85°C

Water toevoegen

Groente en andere waterhoudende levensmiddelen kunnen in hun eigen vocht of met weinig water worden gekookt. Daardoor blijven vele vitamines en mineralen in de levensmiddelen behouden.

Levensmiddelen met schil of vel

zoals worstjes, kip, aardappelen, tomaten, appels, eidooier e.d., met een vork of houten prikker inprikkken. Daardoor kan de stoom die ontstaat ontsnappen zonder dat de schil of het vel springt.

i Tips en adviezen

Vette gerechten

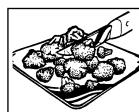
Vlees met vet is sneller gaar dan mager vlees. Dek daarom deze delen met wat aluminiumfolie af of leg de levensmiddelen met de vette kant naar beneden.

Groente blancheren

Voor het invriezen moet groente worden geblancheerd. Zo blijven kwaliteit en smaak het best behouden. Methode: groente wassen en snijden. 250 g groente met 275 ml water in een schaal met deksel doen. 3-5 minuten verwarmen. Na het blancheren de groente direct in koud water onderdompelen om te voorkomen dat het verder kookt. Dan laten uitlekken. De groente in een luchtdichte doos doen en invriezen.

Fruit en groente inmaken

In de magnetron kunt u snel en makkelijk inmaken. Er zijn speciale potten, gummiringen en deksels voor gebruik in de magnetron. Volg de aanwijzingen van de fabrikant.



Kleine en grote hoeveelheden

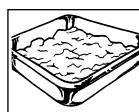
De benodigde tijden zijn direct afhankelijk van de hoeveelheid levensmiddelen die u wilt ontdooken, verwarmen of koken. Dat betekent: kleine porties zijn sneller gaar dan grote. Als vuistregel geldt:
DUBBELE HOEVEELHEID = BIJNA DUBBELE TIJD
HALVE HOEVEELHEID = HALVE TIJD

Hoge en lage schalen

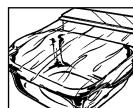
Beide schalen hebben dezelfde inhoud, maar in de hoge schaal is de bereidingstijd langer dan in de lage. Gebruik daarom liefst lage schalen met een groot oppervlak. Hoge schalen alleen gebruiken voor gerechten die kunnen overkoken, bijv. pasta, rijst, melk enz.

Ronde en ovale schalen

In ronde en ovale schalen worden gerechten gelijkmatiger gaar dan in rechthoekige, omdat zich in de hoeken microgolvenenergie concentreert en het gerecht op die plekken te gaar zou kunnen worden.



Afdekken



Als levensmiddelen worden afgedekt, blijft het vocht behouden en de bereidingstijd wordt korter. Gebruik een deksel, magnetronfolie of een afdekkap. Gerechten die een korstje moeten krijgen, bijv. vlees of kip, niet afdekken. Wat in de conventionele oven wordt afgedekt, moet ook in de magnetron worden afgedekt.

Onregelmatige delen

met de dikke resp. compacte kant naar boven leggen.



Groente (bijv. broccoli) met de stelen naar buiten leggen. Dikkere delen hebben een langere bereidingstijd en krijgen aan de buitenkant meer microgolvenenergie, zodat de levensmiddelen gelijkmatig gaar worden.

Omroeren



Omroeren van de levensmiddelen is nodig, omdat de microgolven eerst de buitenste gedeelten verwarmen. Door omroeren wordt de temperatuur verdeeld en het gerecht gelijkmatig verwarmd.

Rangschikking

Verschillende enkele porties, bijv. puddingvormpjes, kopjes of aardappelen in de schil, in een kring op het draaiplateau plaatsen. Tussen de porties ruimte laten, zodat de microgolvenenergie van alle kanten kan binnendringen.

Omkeren

Middelgrote gerechten, zoals hamburgers en steaks, tijdens het bereidingsproces eenmaal omkeren om de bereidingstijd te verkorten. Grote gerechten, zoals vlees en kip, moeten worden omgekeerd, omdat de naar boven gerichte kant meer microgolvenenergie krijgt en zou kunnen uitdrogen.

Standtijd



Aanhouden van de standtijd is een van de belangrijkste regels bij het gebruik van de magnetron. Bijna alle gerechten die in de magnetron worden ontdooid, verwarmd of gekookt hebben een korte of langere standtijd nodig, waarin een temperatuurcompensatie plaatsvindt en de vloeistof in het gerecht zich gelijkmatig kan verdelen.

i Verwarmen

Zie ook tabel "Dranken en gerechten verwarmen", pag. 160.

- Kant-en-klare gerechten uit het aluminium schaaltje nemen en op een bord of in een schaal verwarmen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) afdekken, opdat het oppervlak niet uitdroogt. Dranken niet afdekken.
- Bij vast afgesloten bakjes het deksel verwijderen.
- Bij het verwarmen van vloeistof, zoals water, koffie, thee of melk, een glazen staafje of lepeltje in de beker of het glas zetten.
- Grotere hoeveelheden indien mogelijk tussendoor omroeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt.

- De aangegeven tijden zijn bedoeld voor levensmiddelen op kamertemperatuur (20°C). Bij gekoelde levensmiddelen wordt de tijd iets langer.
- Laat de levensmiddelen na het verwarmen 1-2 minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen (standtijd).
- De aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht, watergehalte, vetgehalte en gewenste eindtoestand van de levensmiddelen.

Ontdooien

Zie ook tabel "Ontdooien", pag. 161.

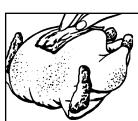
De magnetron is ideaal voor het ontdooien van levensmiddelen. De ontdooitijden zijn in de regel aanzienlijk korter dan bij ontdooien op traditionele manier. Hieronder vindt u enkele tips. Neem de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze op een bord.

Bakjes

Goed geschikt voor het ontdooien en verwarmen van gerechten zijn voor de magnetron geschikte bakjes, die zowel geschikt voor de diepvries (tot ongeveer -40°C) als hittebestendig (tot ongeveer 220°C) zijn. Zo kunt u in hetzelfde servies ontdooien, verwarmen en zelfs koken.

Afdekken

Dunnere delen voor het ontdooien met kleine stroken aluminiumfolie afdekken. Reeds ontdooide of warme delen tijdens het ontdooien eveneens met strookjes aluminiumfolie afdekken. Dit voorkomt dat dunnere delen al te heet worden, terwijl dikkere delen nog bevroren zijn.



Magnetronvermogen

liever te laag dan te hoog kiezen. Zo krijgt u een gelijkmatiger ontdooiresultaat. Als het vermogen te hoog is, wordt het oppervlak van het gerecht al gaar, terwijl het binnenste nog bevroren is.

Omkeren/omroeren



Bijna alle levensmiddelen moeten tussendoor eenmaal omgekeerd of omgeroerd worden. Delen die aan elkaar plakken zo snel mogelijk loshalen en anders rangschikken.

Kleinere hoeveelheden

ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij raden u daarom aan, zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kunt u snel en makkelijk hele menu's samenstellen.

Kwetsbare levensmiddelen

zoals gebak, room, kaas en brood, niet helemaal, maar slechts gedeeltelijk ontdooien en bij kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de buitenste gedeelten al te heet worden, terwijl het binneste nog bevroren is.

De standtijd

na het ontdooien van levensmiddelen is bijzonder belangrijk, omdat het ontdooiproces in die tijd wordt voortgezet. In de ontdooitabel vindt u de standtijden voor verschillende levensmiddelen. Dikke, compacte levensmiddelen hebben een langere standtijd nodig dan platte of poreuze levensmiddelen. Als de levensmiddelen niet voldoende ontdoooid zijn, kunt u ze nog even in de magnetron zetten of de standtijd verlengen. De levensmiddelen na de standtijd zo snel mogelijk verder verwerken en niet opnieuw invriezen.

i Koken van verse groente

Zie ook tabel "Verse groente koken", pag. 162.

- Let er bij het kopen van groente op, dat de stukken zo veel mogelijk even groot zijn. Dat is vooral belangrijk als u de groente in z'n geheel wilt koken (bijv. aardappelen in de schil).
- Groente voor het bereiden wassen, schoonmaken en dan pas de benodigde hoeveelheid voor het recept afwegen.
- Kruid de groente zoals gebruikelijk, maar voeg pas na het koken zout toe.
- Per 500 gram groente ongeveer 5 eetlepels water toevoegen. Vezelrijke groente heeft wat meer water nodig. Aanwijzingen vindt u in de tabel op pag. 162.

- Groente wordt in de regel in een schaal met deksel gekookt. Groente met veel vocht, zoals uien en aardappelen, kunt u koken zonder water toe te voegen.
- Groente na de helft van de kooktijd omroeren of omkeren.
- Na het koken de groente ongeveer 2 minuten laten staan, opdat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt (standtijd).
- De aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht en aard van de groente. Hoe verser de groente is, des te korter is de kooktijd.

i Braden van vlees, vis en gevogelte

Zie ook tabel "Vlees, vis en gevogelte braden", pag. 163.

- Let er bij het kopen op, dat de stukken zo veel mogelijk even groot zijn. Zo krijgt u een goed resultaat.
- Vlees, vis en gevogelte zoals gebruikelijk verwerken.
- Rundvlees moet zo min mogelijk zenen hebben.
- Ondanks de gelijke grootte van de stukken kan het resultaat verschillend zijn. Dat ligt o.a. aan de soort, aan het vet- en vochtgehalte en aan de temperatuur voor het bereiden.

- Grottere stukken vlees, vis en gevogelte na de helft van de bereidingsstijd omkeren, zodat ze van alle kanten gelijkmatig gebraden worden.
- Dek het vlees na het braden met aluminiumfolie af en laat het ongeveer 10 minuten rusten (standtijd). In deze tijd wordt het vlees nog verder gaar en het vocht verdeelt zich gelijkmatig, zodat bij het snijden minder vleessap verloren gaat.

i Ontdooien en koken

Diepgevroren gerechten kunnen in de magnetron in één proces ontdooid en tegelijk gekookt worden. In de tabel vindt u enkele voorbeelden. Let bovendien op de algemene aanwijzingen m.b.t. verwarmen en ontdooien van levensmiddelen.

Let bij het bereiden van kant-en-klare diepvriesproducten op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. In de regel worden precieuze bereidings tijden en aanwijzingen voor de bereiding in de magnetron gegeven.

Vermogensstanden

Voor het handmatig gebruik kunt u kiezen uit 5 verschillende vermogensstanden. Richt u daarbij naar de aanwijzingen in de recepten.

In het algemeen gelden de volgende adviezen:

800 watt voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.

560 watt voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.

400 watt voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.

240 watt kiest u om gelijkmatig te ontgooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.

80 watt voor voorzichtig ontgooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.

Om het vermogen in te stellen:

Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** rechtsom of linksom draaien om de tijd in te stellen.

Toets **METHODE** 1 x indrukken (magnetron solo).

Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** op de gewenste vermogensstand draaien.

Toets **START/QUICK** indrukken.

AANWIJZING:

Als u geen vermogensstand kiest, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen (800 watt).

NL

Magnetron solo

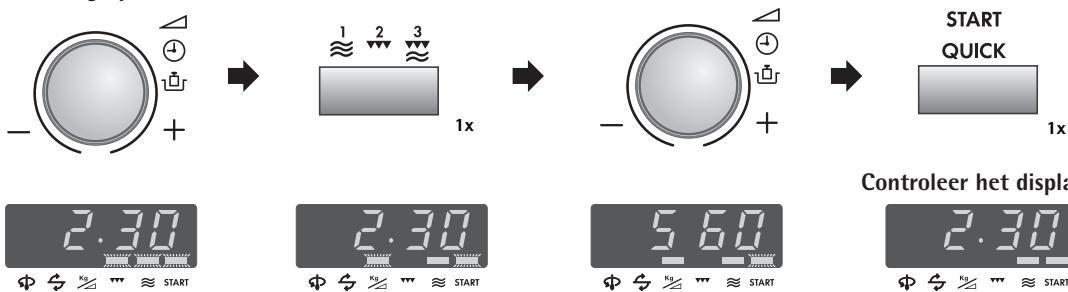
U kunt een bereidingstijd van max. 90 minuten (90.00) instellen.
De tijdseenheid varieert van 10 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de tabel.

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

Voorbeeld:

Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 560 watt vermogen.

1. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** rechtsom te draaien de gewenste bereidingstijd in.
2. Kies de gewenste bereidingsmethode door toets **METHODE** één maal in te drukken (magnetron solo).
3. Stel het gewenste vermogen in door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** rechtsom te draaien
4. Start het proces door toets **START/QUICK** één maal in te drukken.



Controleer het display.

AANWIJZINGEN:

1. Als u de oven deur tijdens het bereidingsproces opent, wordt de bereidingstijd op het display automatisch aangehouden. Het terug tellen van de tijd gaat weer verder als u de deur sluit en toets **START/QUICK** indrukt.
2. Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets **METHODE** in. Zolang uw vinger deze toets aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.
3. U kunt knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** rechtsom of linksom draaien. Als u de knop linksom draait, wordt de bereidingstijd trapsgewijze vanaf 90 minuten verminderd.



Grilleren en gecombineerd gebruik (magnetron + grill)

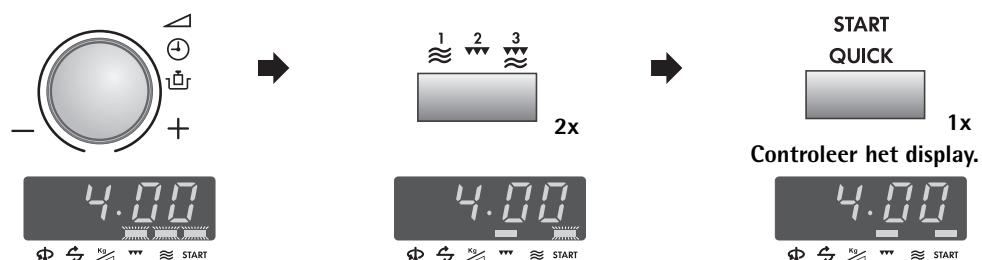
Het apparaat heeft twee grillfuncties: grill solo en magnetron + grill.

1. GRILL

Om levensmiddelen te grilleren.

Voorbeeld: 4 minuten brood roosteren

1. Kies de gewenste bereidingstijd door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien.
2. Kies de gewenste methode door toets **METHODE** twee maal in te drukken.
3. Start het proces door toets **START/QUICK** één maal in te drukken.



AANWIJZINGEN:

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

2. MAGNETRON + GRILL

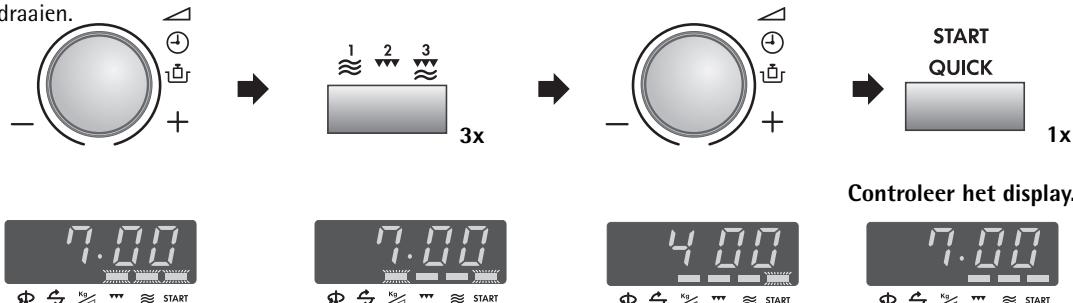
Gecombineerd gebruik van magnetron (80 tot 400 watt) en grill.

Het magnetronvermogen is vooraf ingesteld op 240 watt.

Voorbeeld:

vleesspiezen (zie recept op pag. 168) 7 minuten met magnetron + grill (400 watt).

1. Kies de gewenste bereidingstijd door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien.
2. Kies de gewenste methode door toets **METHODE** drie maal in te drukken.
3. Kies het gewenste magnetronvermogen door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien.
4. Start het proces door toets **START/QUICK** één maal in te drukken.



NL

Andere nuttige functies

1. KOKEN IN VERSCHILLENDEN FASES

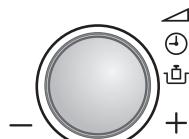
U kunt een reeks van (maximaal) 3 combinaties (magnetron solo, grill of magnetron + grill) programmeren.

Voorbeeld:

koken: 2 minuten en 30 seconden bij 560 watt vermogen (fase 1)
5 minuten grill (fase 2)

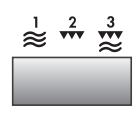
FASE 1

1. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND te draaien de gewenste tijd in.



2.30
Φ ⚡ Kg ≈ START

2. Kies de gewenste methode door toets METHODE één maal in te drukken (magnetron solo).



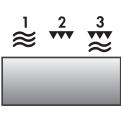
1x

3. Stel het gewenste vermogen in door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND te draaien.



5.60
Φ ⚡ Kg ≈ START

4. Druk toets METHODE in voordat u fase 2 gaat programmeren.



1x

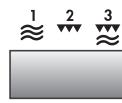
FASE 2

5. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND te draaien de gewenste tijd in.



5.00
Φ ⚡ Kg ≈ START

6. Kies de gewenste methode door toets METHODE twee maal in te drukken (grill).



2x

7. Start het proces door toets START/QUICK in te drukken.



1x

Controleer het display.

2.30
Φ ⚡ Kg ≈ START

(Het apparaat gaat nu 2 minuten en 30 seconden op 560 watt werken en daarna 5 minuten grillleren.)

AANWIJZINGEN: Als u na het instellen van de grill nog een programma gaat instellen, sla dan stap 3 en 4 over. Als u na het instellen van de grill op toets METHODE blijft drukken, wordt automatisch gecombineerd gebruik ingesteld.

Voorbeeld:

courgette-pastaschotel (zie recept op pag. 167).
1. 25 minuten magnetron op 800 watt.
2. 5 minuten magnetron + grill op 400 watt.

Andere nuttige functies

2. SNELSTARTFUNCTIE

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

a. Direct starten

U kunt direct 30 seconden lang op een vermogen van 800 watt koken, als u toets START/QUICK indrukt.



AANWIJZING:

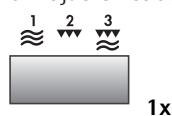
Om misbruik door kinderen te voorkomen, kan toets START/QUICK slechts 3 minuten na de voorafgaande bedieningshandeling, d.w.z. sluiten van de deur of indrukken van toets STOP worden gebruikt.

b. Verlengen van de bereidingstijd

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

3. CONTROLEREN VAN DE VERMOGENSSTAND

Om tijdens het bereidingsproces de vermogensstand te controleren, drukt u toets METHODE in.



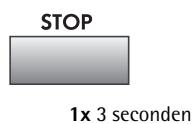
Zolang u met uw vinger toets METHODE aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.

Het terugtellen van de tijd gaat verder, ook als op het display de vermogensstand wordt aangegeven.

4. VERGRENDELFUNCTIE

INSTELLEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE

- Druk toets STOP 3 seconden lang in.

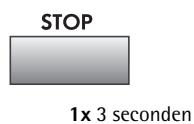


Het display geeft aan:



OPHEFFEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE

- Druk toets STOP 3 seconden lang in.



Het display geeft de dagtijd aan.

AANWIJZING: als de veiligheidsvergrendeling is ingesteld, kunt u m.u.v. toets STOP geen toetsen gebruiken.

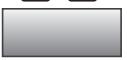
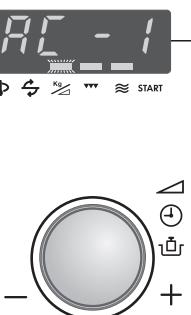
NL

Automatisch gebruik

De **automatische programma's** berekenen de juiste methode en bereidingstijd. U kunt kiezen uit 8 **automatische kookprogramma's** en 4 **automatische ontdooprogramma's**. Let daarbij op het volgende:

1. Druk toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** één maal in, de indicatie komt dan overeen met de afbeelding. Het menu kiest u door toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** in te drukken tot het gewenste menunummer wordt aangegeven. Zie pag. 156-158 , tabellen **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**.
- Om een ontdoomenu te kiezen moet u toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** minstens 9 maal indrukken. Als u deze toets 9 maal indrukt, verschijnt **Rd - 1** in het display. Het menu wijzigt automatisch, als u toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** ingedrukt houdt.
2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien het gewenste gewicht in.
 - Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
 - Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik. Let op de aanwijzingen in de tabel om goede resultaten te bereiken.
3. Start het proces door toets **START/QUICK** in te drukken.

Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch signaal, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets **START/QUICK** indrukken.

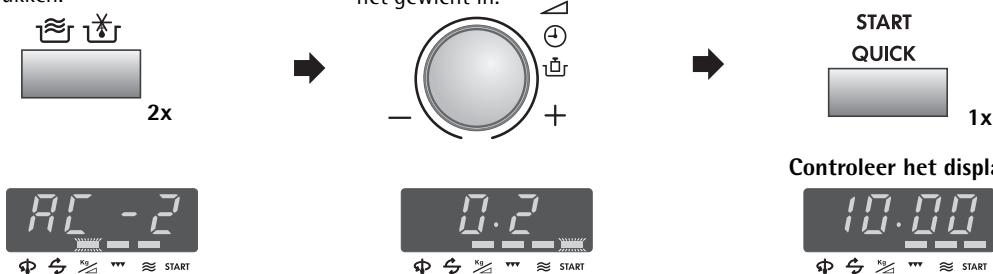
1.  1x
toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**
2. 
knop
TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND
3. 
toets **START/QUICK**

De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn. Indien nodig kunt u de bereidingstijd verlengen en een hoger vermogen instellen.

Voorbeeld:

Voor het bereiden van 0,2 kg vleesspiezen kiest u **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA AC-2**.

1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** 2 maal in te drukken.
2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** rechtsom te draaien het gewicht in.
3. Druk toets **START/QUICK** in.



Controleer het display.



i Tabellen automatische programma's

TOETS	KOOK-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichtseenheid)/SERVIES	TIPS
1x	AC-1 koken ovenfrites (zoals aanbevolen voor conventionele ovens)	0,10 - 0,30 kg (50 g) (uitgangstemp. -18°C) ovenschaal rek	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder de verpakking en leg de frites op de schaal. Zet de schaal op het rek in de oven. Als het akoestische signaal klinkt, de frites omkeren. Na het bereiden op een schaal leggen om te serveren. (Standtijd is niet nodig.) De frites zouten. <p>AANWIJZING: de schaal wordt tijdens het bereiden erg heet. Gebruik pannenlappen.</p>
2x	AC-2 koken gegrilde vleesspiezen zie recept op pag. 168	0,2 - 0,6 kg (100 g) (uitgangstemp. 5°C) rek	<ul style="list-style-type: none"> Bereid de spiesjes voor. Leg ze op het rek in de oven Als het akoestische signaal klinkt, de spiesjes omkeren. Na het bereiden op een schaal leggen om te serveren. (Standtijd is niet nodig.)
3x	AC-3 koken kippenbouten	0,20 - 0,60 kg (50 g) (uitgangstemp. 5°C) rek	<ul style="list-style-type: none"> Vermeng de ingrediënten en smeer de kippenbouten hiermee in. Prik gaatjes in het vel van de kip. Leg de kippenbouten op het rek, vel naar beneden, met de dunne uiteinden naar het midden. Als het akoestische signaal klinkt, de kippenbouten omkeren. Na het bereiden uit de oven halen en ca. 3 minuten laten staan.
4x	AC-4 koken gegrilde kip	0,9 - 1,4 kg (100 g) (uitgangstemp. 5°C) schotel lage ovenschaal	<ul style="list-style-type: none"> Vermeng de ingrediënten en smeer de kip hiermee in. Prik gaatjes in het vel van de kip. Leg de kip met de borst naar beneden op de omgekeerde schotel in de schaal. Als het akoestische signaal klinkt, de kip omkeren Na het bereiden ca. 3 minuten in de oven laten staan, uit de oven halen en op een schaal leggen.
5x	AC-5 koken verse groente	0,1 - 0,6 kg (100 g) (uitgangstemp. 20°C) schaal met deksel	<ul style="list-style-type: none"> In stukjes snijden, bijv. reepjes of plakken. Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). Met een deksel afdekken. Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken. Na het koken ca. 2 minuten laten staan.

NL

i Tabellen automatische programma's

TOETS	KOOK-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichtseenheid)/SERVIES	TIPS
	AC-6 koken aardappelen 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (uitgangstemp. 20°C) schaal met deksel	Gekookte aardappelen: aardappelen schillen en in even grote stukken snijden. In de schil gekookte aardappelen: aardappelen van gelijke grootte uitzoeken en wassen. <ul style="list-style-type: none">• Aardappelen in een schaal doen.• Benodigde hoeveelheid water (ca. 2 el per 100 g) en wat zout toevoegen.• Met een deksel afdekken.• Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken.• Na het koken ca. 2 minuten laten staan.
	AC-7 koken gegratineerde visfilet 	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (uitgangstemp. vis 5°C) gratinschaal	<ul style="list-style-type: none">• Zie recept op pag. 158 - 159. <p>* Totale gewicht van alle ingrediënten.</p>
	AC-8 koken ovenschotels 	0,5 - 1,0 kg* (100 g) (uitgangstemp. 20°C) gratinschaal	<ul style="list-style-type: none">• Zie recept op pag. 159. <p>* Totale gewicht van alle ingrediënten.</p>

TOETS	ONTDOOI-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichtseenheid)/SERVIES	TIPS
	Ad-1 ontdooien biefstuk en karbonade 	0,2-0,8 kg (100 g) (uitgangstemp. -18°C) plat bord (zie aanwijzing op pag. 158)	<ul style="list-style-type: none">• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten.• Als het akoestische signaal klinkt, vlees omkeren, evt. uit elkaar halen. Dunne delen en warme plekken afdekken met kleine stroken aluminiumfolie.• Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
	Ad-2 ontdooien gehakt 	0,2-0,8 kg (100 g) (uitgangstemp. -18°C) plat bord (zie aanwijzing op pag. 158)	<ul style="list-style-type: none">• Op een plat bord in het midden van de draaiplateau zetten.• Als het akoestische signaal klinkt, gehakt omkeren. Voorzover mogelijk ontdooide delen verwijderen.• Na het ontdooien 5-10 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.

i Tabellen automatische programma's

TOETS	ONTDOOI-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichtseenheid)/SERVIES	TIPS
 11x	Ad-3 ontgooien gebak	 0,1-1,4 kg (100 g) (uitgangstemperatuur -18°C) plat bord	<ul style="list-style-type: none"> Gebak uit de verpakking nemen. Op een bord in het midden van het draaiplateau zetten. Na het ontgooien in even grote stukken snijden, tussen de stukken wat ruimte laten en 10-30 minuten laten staan, tot het gelijkmatig ontgroot is.
 12x	Ad-4 ontgooien brood	 0,1 - 1,0 kg (100 g) (uitgangstemperatuur -18°C) plat bord (Voor dit programma alleen sneetjes brood)	<ul style="list-style-type: none"> Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. Als het akoestische signaal klinkt, sneetjes opnieuw rangschikken en ontgrootde sneetjes uit de oven nemen. Na het ontgooien met aluminiumfolie afdekken en 5-15 minuten laten staan tot het volledig ontgroot is.

AANWIJZING: automatische ontgootprogramma's

1. Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
2. Gehakt plat invriezen.
3. Na het omkeren de al ontgrootde delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
4. Gebak met room reageert zeer gevoelig op microgolvenenergie. Zodra de room snel vloeibaar wordt, het gebak direct uit de oven nemen en bij kamertemperatuur 10 tot 30 minuten laten staan.

i Recepten voor automatische kookprogramma's AC-7 en AC-8

GEGRATINEERDE VISFILET (AC-7)

visfilet in Italiaanse stijl

ingrediënten

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
260 g	390 g	520 g	visfilet
1/2 eetl	1 eetl	1 1/2 eetl	citroensap
1/2 eetl	1 eetl	1 1/2 eetl	ansjovisboter
30 g	45 g	60 g	Goudse kaas (geraspt)
			zout en peper
180 g	270 g	360 g	verse tomaten
1 eetl	1 1/2 eetl	2 eetl	gehakte gemengde kruiden
110 g	165 g	220 g	mozzarella
1/2 eetl	3/4 eetl	1 eetl	basilicum (gehakt)

Bereiding

1. Vis wassen, afdrogen, met citroensap besprenkelen, zouten en met ansjovisboter bestrijken.
2. Vis in een schaal leggen.
3. Kaas over de vis strooien.
4. Tomaten wassen, in plakjes snijden en bovenop de kaas leggen.
5. Zout, peper en gemengde kruiden toevoegen.
6. Mozzarella laten uitlekken, in plakjes snijden en op de tomaten leggen. Basilicum erover strooien.
7. Schaal op het draaiplateau zetten en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-7** koken.
8. Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

NL

i Recepten voor automatische kookprogramma's AC-7 en AC-8

GEGRATINEERDE VISFILET (AC-7)

vis esterhazy

ingrediënten

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
270 g	400 g	540 g	visfilet
120 g	180 g	240 g	prei (in ringen)
24 g	36 g	48 g	ui (gesnippert)
60 g	90 g	120 g	wortel (geraspt)
10 g	10 g	10 g	boter of margarine
			zout, peper en nootmuskaat
1eetl.	1½ eetl.	2 eetl.	citroensap
60 g	90 g	120 g	crème fraiche
60 g	90 g	120 g	Goudse kaas (geraspt)

Bereiding

1. Groente, boter en de kruiden in een schaal doen en goed vermengen. 2-6 minuten op 800 watt koken.
2. Vis wassen, afdrogen, met citroensap besprenkelen en zouten.
3. Crème fraiche door de groente mengen.
4. Helft van de groente in een schaal doen. De vis erop leggen en met de rest van de groente bedekken.
5. Kaas erover strooien, op het draaiplateau zetten en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-7** koken.
6. Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

OVENSCHOTELS (AC-8)

spinazieschotel

ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	diepvriesspinazie (uitgelekt)
15 g	30 g	45 g	ui (gesnippert)
			zout, peper en nootmuskaat
150 g	300 g	450 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
35 g	75 g	110 g	gekookte ham (in blokjes)
50 g	100 g	150 g	crème fraiche
1	2	3	ei(eren)
40 g	75 g	115 g	gerasppte kaas

Bereiding

1. Spinazie en ui met elkaar vermengen en zout, peper en nootmuskaat toevoegen.
2. Ovenschaal invetten. Om en om laagjes aardappel, ham en spinazie in de schaal leggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
3. Eieren en crème fraiche met elkaar vermengen, zout en peper toevoegen en over de spinazie gieten.
4. Geraspte kaas erover strooien.
5. Op het draaiplateau zetten en koken met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-8**.
6. Na het bereiden 5-10 minuten laten staan.

OVENSCHOTELS (AC-8)

aardappel-courgetteschotel

Ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
115 g	230 g	345 g	courgette (in dunne plakjes)
75 g	150 g	225 g	crème fraiche
1	2	3	ei(eren)
½	1	1½	teentje(s) knoflook (geperst)
			zout, peper
40 g	75 g	115 g	gerasppte Goudse kaas
			zonnebloempitten

Bereiding

1. Ovenschaal invetten en om en om laagjes aardappel en courgette in de schaal leggen.
2. Eieren en crème fraiche met elkaar vermengen, zout, peper en knoflook toevoegen en over de groente gieten.
3. Afdekken met de geraspte kaas.
4. Met zonnebloempitten bestrooien.
5. Op het draaiplateau zetten en koken met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-8**.
6. Na het bereiden 5-10 minuten laten staan.

Tabellen

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

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

TABEL: DRANKEN EN GERECHTEN VERWARMEN

drank/gerecht	hoeveelheid (g/ml)	instelling	vermogens- stand	tijd (min.)	tip
koffie,	1 kopje	150	800 W	ca. 1	niet afdekken
melk,	1 kopje	150	800 W	ca. 1	niet afdekken
water,	1 kopje	150	800 W	1½-2	niet afdekken, aan de kook brengen
	6 kopjes	900	800 W	10-12	niet afdekken, aan de kook brengen
	1 kom	1000	800 W	11½-13	afdekken, aan de kook brengen
maaltijd op bord	400	800 W	800 W	3-6	saus met water besprenkelen, afdekken, tussendoor omroeren
(groente, vlees, bijgerecht)					
éénpansgerecht	200	800 W	800 W	1½-2½	afdekken, na het verwarmen omroeren
soep, helder	200	800 W	800 W	1½-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
soep, gebonden	200	800 W	800 W	1½-2½	afdekken, na het verwarmen omroeren
groente	200	800 W	800 W	2-2½	evt. wat water toevoegen, afdekken, na de helft van de tijd omroeren
	500	800 W	800 W	4 - 5	
bijgerechten	200	800 W	800 W	2-2½	met wat water besprenkelen, afdekken, tussendoor omroeren
	500	800 W	800 W	4-4½	
vlees, 1 plak*	200	800 W	800 W	3-4	met wat saus besprenkelen, afdekken
visfilet*	200	800 W	800 W	2-3	afdekken
worstjes, 2 stuks	180	800 W	800 W	ca. 2	vel enkele malen inprikkken
gebak, 1 stuk	150	800 W	400 W	½	op een rooster leggen
babyvoeding, 1 potje	190	800 W	400 W	ca. 1	deksel verwijderen, na het verwarmen goed omroeren en temperatuur controleren
margarine of boter smelten*	50	800 W	800 W	½-1	
chocolade smelten	100	800 W	400 W	2-3	tussendoor omroeren
6 blaadjes	10	800 W	400 W	½	in water weken, goed uitdrukken en in een soepkom doen; tussendoor omroeren
gelatine oplossen					
taartglazuur voor ¼ l	10	800 W	400 W	5 - 6	met suiker en 250 ml vloeistof mengen, vermengen, afdekken, tussendoor en na het verwarmen goed omroeren
vloeistof					

* vanaf koelkasttemperatuur

NL

Tabellen

TABEL: ONTDOOIJEN

product	hoeveelheid (g)	instelling	vermogens- stand	tijd (min.)	tips	standtijd (min.)
braadvlees (bijv. varken, rund, lam, kalf)	1500 1000 500	~	80 W 80 W 80 W	58-64 42-48 19-23	op een omgekeerd bord leggen, na de helft van de tijd omkeren	30-90 30-90 30-90
biefstuk, schnitzel, karbonade, lever	200	~	240 W	4-5	na de helft van de tijd omkeren	10-15
goulash	500	~	240 W	8-12	tussendoor 2 x omkeren en uit elkaar halen	15-30
worstjes, 8 stuks 4 stuks	600 300	~	240 W 240 W	6-9 4-5	naast elkaar leggen, na de helft van de tijd omkeren	5-10 5-10
eend/kalkoen	1500	~	80 W	48-52	op een omgekeerd bord leggen, na de helft van de tijd omkeren	
kip	1200 1000	~	80 W 80 W	39-43 33-37	op een omgekeerd bord leggen, na de helft van de tijd omkeren	
kippenbout	200	~	240 W	4-5	na de helft van de tijd omkeren	10-15
hele vis	800	~	240 W	9-12	na de helft van de tijd omkeren	10-15
visfilet	400	~	240 W	7-10	na de helft van de tijd omkeren	5-10
garnalen	300	~	240 W	6-8	na de helft van de tijd omkeren en ontdooide delen verwijderen	5
broodjes, 2 stuks	80	~	240 W	ca. 1	slechts gedeeltelijk ontdooien	-
volkorenbrood, sneetjes	250	~	240 W	2-4	sneetjes naast elkaar leggen, slechts gedeeltelijk ontdooien	5
wit brood, sneetjes						
rogge-tarwebrood, heel wit brood, heel	500	~	240 W	6-8	na de helft van de tijd omkeren (binnenste nog steeds bevroren)	15
gebak, 1 stuk	150	~	80 W	2-5	op een bord leggen	5
slagroomtaart, 1 stuk		~	80 W	3-4	op een bord leggen	10
hele taart, ø 25 cm		~	80 W	18-20	op een bord leggen de taart in stukken verdelen en laten staan, totdat de taart volledig ontdooid is.	30-60
room	200	~	240 W	2+2	deksel verwijderen, room na 2 minuten in een schaal doen en verder ontdooien	5-10
boter	250	~	240 W	2-4	slechts gedeeltelijk ontdooien	15
fruit, (bijv. aardbeien, frambozen, kersen, pruimen)	250	~	240 W	4-5	gelijkmatig naast elkaar leggen, na de helft van de tijd omkeren	5

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

Tabellen

TABEL: VERSE GROENTE KOKEN

groente	hoeveelheid (g)	instelling	vermogens- stand	tijd (min.)	tips	water toevoegen (el/ml)
aardappelen in de schil	500	■	800 W	9-11	afdekken, tussendoor, omroeren	4-5 el
aardappelen, gekookt	500	■	800 W	9-11	in even grote stukken snijden, iets zouten, afdekken, tussendoor omroeren	150 ml
artisjokken	300	■	800 W	6-8	stelen verwijderen, afdekken	3-4 el
bladspinazie	300	■	800 W	5-7	na het wassen goed laten uitlekken, afdekken, tussendoor 1-2 x omroeren	-
bloemkool	800	■	800 W	15-17	in roosjes verdelen, afdekken, tussendoor omroeren	5-6 el
	500	■	800 W	10-12		4-5 el
broccoli	500	■	800 W	9-11	in roosjes verdelen, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
champignons	500	■	800 W	8-10	afdekken, tussendoor omroeren	-
Chinese kool	300	■	800 W	9-11	in repen snijden, afdekken, tussendoor	4-5 el
courgette	500	■	800 W	9-11	in plakken snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
erwtjes	500	■	800 W	9-11	afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
paprika	500	■	800 W	7-9	in blokjes snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
prei	500	■	800 W	9-11	in ringen snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
rode kool	500	■	800 W	15-17	in repen snijden, afdekken, tussendoor 1-2 x omroeren	50 ml
selderij	500	■	800 W	9-11	in blokjes snijden, afdekken, tussendoor omroeren	50 ml
spruitjes	500	■	800 W	9-11	afdekken, tussendoor omroeren	50 ml
uien	250	■	800 W	5-7	geheel, in magnetronfolie	-
venkel	500	■	800 W	9-11	in vieren snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
witte kool	500	■	800 W	15-17	in repen snijden, afdekken, tussendoor omroeren	50 ml
wortels	500	■	800 W	10-12	in plakken snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el

TABEL: ONTDOOIEN EN KOKEN

product	hoeveelheid (g)	instelling	vermogens- stand	tijd (min.)	water toevoegen	tips	standtijd (min.)
visfilet	300	■	800 W	10-12	-	afdekken	1-2
forel, 1 stuk	250	■	800 W	5-7	-	afdekken	1-2
maaltijd op bord	400	■	800 W	9-11	-	afdekken, na 6 minuten omroeren	2
bladspinazie	300	■	800 W	6-8	-	afdekken, 1 tot 2 x omroeren	2
broccoli	300	■	800 W	7-9	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
erwtjes	300	■	800 W	7-9	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
koolrabi	300	■	800 W	7-9	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
gemengde groente	500	■	800 W	11-13	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
spruitjes	300	■	800 W	7-9	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
rode kool	450	■	800 W	10-12	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2

NL

Tabellen

TABEL: VLEES, VIS EN GEVOGELTE BRADEN

product	hoeveelheid (g)	instelling	vermogens- stand	tijd (min.)	tips	standtijd (min.)
braadstukken (varken, kalf, lam)	500	■	800 W	6-8	kruiden, in een lage schaal leggen, op het draaiplateau zetten, omdraaien na *	5-10
		■	400 W	3-5*		
		■	560 W	4-7		
		■	400 W	2-4		
	1000	■	800 W	13-16		
		■	400 W	6-8		
		■	560 W	10-12		
		■	400 W	3-5		
	1500	■	800 W	24-26		
		■	400 W	9-11*		
		■	560 W	14-16		
		■	400 W	5-7		
rosbief (medium)	1000	■	560 W	7-10	kruiden, met de vette kant naar beneden in een lage schaal leggen, op het draaiplateau zetten, omdraaien na *	10
		■	400 W	7-8		
		■	560 W	4-5		
		■	400 W	5-7		
	1500	■	560 W	8-10		
		■	400 W	8-10*		
		■	560 W	8-10		
		■	400 W	3-5		
kip	1200	■	800 W	8-11	kruiden, met de borst naar beneden in een lage schaal leggen, op het draaiplateau zetten, omdraaien na *	3
		■	400 W	5-7*		
		■	800 W	8-11		
		■	400 W	4-5		
kippenbouten	200	■	800 W	5-6	kruiden, met het vel naar beneden op het rek leggen, omdraaien na *	3
		■		1-2*		
		■		6-8		
steaks 2 stuks, medium	400	■		13-15*	op het rek leggen, omdraaien na *, na het grilleren kruiden	2
		■		8-12		
soufflé e.d. gratineren		■		5-7	souffléschaal op het rek zetten	10
tosti		■		6-9	brood roosteren en met boter besmeren; beleggen met een plak ham, schijf ananas en plak kaas; in het midden inprikkken en op het rek leggen	1
Diepvriespizza	365	■	400 W	8	Verwijder verpakking, plaats pizza op rooster. Geschikt voor het bakken van maximaal 4 pizza's na elkaar. Om goede resultaten te behouden, laat u de oven gedurende 1 minuut 30 seconden afkoelen vooraleer u de 5de pizza bakt (zie opmerking betreffende het vermogen op pagina 176).	1
		■	400 W	2½		

Recepten

AANPASSEN VAN TRADITIONELE RECEPTEN

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

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

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

RECEPTEN GEBRUIKEN

- Alle recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn, tenzij anders aangegeven, bedoeld voor 4 porties.
- Aanwijzingen m.b.t. servies en totale bereidingstijd vindt u aan het begin van de recepten.

Vorgerechten en soepen

Spanje

Avocadocrèmesoep

totale bereidingstijd: ca. 10-12 minuten

servies: schaal met deksel (inhoud 2 liter)

ingrediënten

3	zachte, rijpe avocado's (600 g vruchtvlees)
	wat citroensap
700 ml	vleesbouillon
70 ml	room
	zout en peper

- Avocado's schillen, van de pit ontdoen, in stukjes snijden en met de mixer pureren. Twee dunne plakjes per portie achterhouden voor de garnering en met citroensap besprenkelen.
- Bouillon, avocado's en room in de schaal doen, zout en peper toevoegen, afdekken en koken. Af en toe omroeren.
10-12 min. ≈ 800 W
- De soep omroeren tot hij romig is en met de plakjes avocado garneren. De soep na het bereiden ongeveer 5 minuten laten staan.

Voorgerechten en soepen

Zwitserland

Gerstesoep

totale bereidingstijd: ca. 35-40 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ingrediënten

2 el	boter of margarine (20 g)
1	ui (50 g), gesnijperd
1-2	wortelen (130 g), in schijfjes
15 g	knolselderij, in blokjes
1	prei (130 g) in ringen
3	witte koolbladeren (100 g), geschaafd
200 g	kalfsbotten
50 g	doorregen spek, in reepjes
	peper
50 g	gerstekorrels
700 ml	vleesbouillon
4	knakworstjes

1. Boter en ui in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.
ca. 1-2 min. **800 W**
2. Groente in de schaal doen. Kalfsbotten, spek en gerst toevoegen en de bouillon erover gieten. Peper toevoegen. Afdekken en verwarmen.
1. 17-19 min. **800 W**
2. 17-19 min. **400 W**
3. De worstjes in kleine stukjes snijden en de laatste 5 minuten meeverwarmen.
4. De soep ca. 5 minuten laten staan. Kort voor het serveren de kalfsbotten verwijderen.

Nederland

Champignonsoep

totale bereidingstijd: ca. 13-17 minuten
servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
ingrediënten

200 g	champignons, in plakjes
1	ui (50 g) gesnijperd
300 ml	vleesbouillon
300 ml	room
2½ el	bloem (25 g)
2½ el	boter of margarine (25 g)
	zout en peper
1	eidooier
150 g	crème fraiche

1. Champignons en bouillon in de schaal doen en afgedekt koken.
8-9 min. **800 W**
2. Met een mixer alle ingrediënten pureren. De room toevoegen.
3. De bloem en de boter door elkaar roeren en in de soep gladroeren. Met zout en peper kruiden, afdekken en koken. Na het koken omroeren.
4-6 min. **800 W**
4. De eidooier met de crème fraiche vermengen en lepel voor lepel door de soep mengen. Nog even verwarmen, maar niet meer laten koken!
1-2 min. **800 W**
De soep na het bereiden ongeveer 5 minuten laten staan.

Duitsland

Camemberttoast

totale bereidingstijd: ca. 1½-2½ minuten
servies: plat bord
ingrediënten

4	sneetjes wit brood
2 el	boter of margarine (20 g)
150 g	camembert
4 tl	vossenbessenjam
	cayennepeper

1. Het brood roosteren en met boter bestrijken.
2. De camembert in plakken snijden en deze met het snijvlak naar boven op de sneetjes brood leggen. De vossenbessen in het midden van de kaas leggen en de kaas met cayennepeper bestrooien.
3. De sneetjes brood op een bord leggen en verwarmen.
ca. 1½-2½ min. **800 W**

Tip: U kunt op dit recept variëren, bijv. met verse champignons en geraspte kaas of gekookte ham, asperges en Emmentaler.

Voorgerechten en soepen

Spanje

Champignons met rozemarijn

totale bereidingstijd: ca. 15-21 minuten

servies: schaal met deksel (1 liter inhoud)

ondiepe ronde schaal (ca. 22 cm diameter)

ingrediënten

8 grote champignons (ca. 225 g)

2 el boter of margarine (20 g)

1 ui (50 g), gesnijperd

50 g bacon, in kleine dobbelsteentjes

gemalen zwarte peper

verse rozemarijn, fijn gehakt

125 ml droge witte wijn

125 ml room

2 el bloem (20 g)

1. De stelen van de champignons verwijderen en fijnhakken.
2. De boter over de schaal verdelen. Ui, bacon en champignonstelen toevoegen. Kruiden met peper en rozemarijn. Afdekken en verwarmen
4-6 min. **800 W**
Laten afkoelen.
3. Room en 100 ml van de wijn in de andere schaal met deksel verwarmen.
2-3 min. **800 W**
4. Rest van de wijn met de bloem vermengen, door de hete vloeistof roeren en met deksel verwarmen. Af en toe omroeren.
1-2 min. **800 W**
5. Champignons met het baconmengsel vullen, in de saus zetten en op het rek grilleren.
2-3 min. **800 W**
6-7 min. **400 W**
Na het bereiden ca. 2 minuten laten staan.

Vlees, vis en gevogelte

Frankrijk

Verge tonijn met groente

totale bereidingstijd: ca. 21-23 minuten

servies: ondiepe ovale ovenschaal met deksel (ca. 26 cm diameter)

ingrediënten

500 g verse tonijn, in plakken

2 el citroensap

zout

1 tl plantaardige olie om de schaal in te vetten

1/2 groene paprika (125 g), in reepjes

2 uien (125 g) gesnijperd

1 wortel (50 g), in schijfjes

1-2 tomaten (125 g), in blokjes

40 ml witte wijn

1 teentje knoflook

bouquet garni

zout en peper

1. Tonijn wassen, droogdeppen en met citroensap besprenkelen. Ca. 15 minuten laten staan. Nogmaals droogdeppen en zouten.
2. Olie over de bodem van de schaal sprenkelen en tonijn in de schaal leggen. De groente bovenop de vis leggen. Witte wijn, knoflook, bouquet garni en zout en peper toevoegen. Afgedekt koken.
21-23 min. **560 W**
Na het koken ongeveer 2 minuten laten staan. Bouquet garni en knoflook voor het serveren verwijderen.

Een bouquet garni bestaat uit: takje peterselie, bosje soepgroente, takje lavas, takje tijm, enkele laurierbladeren.

Vlees, vis en gevogelte

Oostenrijk

Gevulde kip

2 porties

totale bereidingstijd: ca. 31-38 minuten
servies: schaal (2 liter inhoud)

touw

ingrediënten

1	kip (1000 g)
	zout
	rozemarijn en majoraan, gehakt
1	oudbakken broodje (40 g)
1	bos peterselie (10 g), fijngehakt
1	snufje nootmuskaat
5 el	boter of margarine (50 g)
1 ei	dooier
1 el	zoete paprikapoeder
1 tl	boter of margarine om de schaal in te vetten

1. Kip wassen, afdrogen en van binnen met zout, rozemarijn en majoraan kruiden.
2. Brood ca. 10 minuten in koud water weken en dan uitknijpen. Vermengen met zout, peterselie, nootmuskaat, boter (20 g) en eidooier en de kip met dit mengsel vullen. De opening met touw dichtbinden.
3. De boter (30 g) verwarmen.

ca. 1 min. **800 W**

Paprikapoeder en zout door de boter roeren en de kip ermee bestrijken.

4. Kip in de ingevette schaal leggen en verwarmen. Halverwege omkeren.

1. 11-13 min. **800 W**

2. 5-7 min. **400 W**

Omkeren.

3. 11-13 min. **800 W**

4. 4-5 min. **400 W**

Na het bereiden ongeveer 3 minuten laten staan.

Zwitserland

Visfilet met kaassaus

totale bereidingstijd: ca. 22-26 minuten
servies: schaal met deksel (1 liter inhoud)

ondiepe ronde gratinschaal (ca. 25 cm diameter)

ingrediënten

3	visfilets (ca. 600 g) (bijv. baars, bot of kabeljauw)
2 el	citroensap
	zout
1 el	boter of margarine
1	ui (50 g) gesnippert
2 el	bloem (20 g)
100 ml	witte wijn
1 tl	plantaardige olie om de schaal in te vetten
100 g	geraspte Emmentaler
2 el	gehakte peterselie

1. Vis wassen, droogdeppen en met citroensap besprenkelen. 15 minuten laten staan, opnieuw droogdeppen en met zout inwrijven.

2. De boter over de bodem van de schaal verdelen. Ui in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.

ca. 2 min. **800 W**

3. Bloem over de ui strooien en omroeren. Witte wijn toevoegen en goed roeren.

4. Gratinschaal invetten en de vis erin leggen. Saus over de vis gieten en met kaas bestrooien. Op het rek zetten en verwarmen.

16-19 min. **560 W**

4-5 min. **400 W**

Na het bereiden 2 minuten laten staan. Voor het serveren met peterselie bestrooien

Vlees, vis en gevogelte

Duitsland

Vleesspiezen

totale bereidingstijd: ca. 14-18 minuten
servies: 3 houten spiezen (ca. 20-25 cm lang)
ingrediënten

250-300 g	varkensvlees
60 g	gerookt spek
1-2	uien (75 g), in vieren
3	tomaten (150 g), in vieren
1/2	groene paprika (75 g), in achten
3 el	olie
2 tl	zoete paprikapoeder
	zout
1 tl	cayennepeper
1 tl	worcestersauce

1. Vlees en spek in dobbelsteentjes van 2-3 cm snijden.
2. Vlees en groente afwisselend op de spiezen steken.
3. Olie en kruiden met elkaar vermengen en over het vlees strijken. Spiezen op het hoge rek leggen en verwarmen.

AUTOMATISCH PROGRAMMA AC-2 of

1. 7-9 min. 400 W
2. De spiezen omdraaien.
2. 7-9 min. 400 W

Spanje

Gevulde ham

totale bereidingstijd: ca. 15-21 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)

ondiepe ovale gratinschaal met deksel (ca. 26 cm lang)

125 g	verse spinazie, schoongemaakt
125 g	kwark, 6% vet
40 g	geraspte Emmentaler
	peper
	milde paprikapoeder
6	plakken gekookte ham (300 g)
125 ml	water
125 ml	room
2 el	bloem (20 g)
2 el	boter of margarine (20 g)
1 tl	boter of margarine om de schaal in te vetten

1. Spinazie fijnhakken, vermengen met kwark en kaas en op smaak brengen.
2. Op elke plak ham een eetlepel vulling leggen en de ham oprollen. Vastzetten met een cocktailprikkertje.
3. Water en room in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.

3-4 min. 800 W

Boter en bloem met elkaar vermengen, aan de vloeistof toevoegen en met een garde kloppen tot het glad is. Afdekken en dik laten worden..

ca. 1 min. 800 W

Omroeren en proeven.

4. De saus in de ingevette schaal gieten, de hamrolletjes erop leggen en de schaal op het draaiplateau zetten.

1. 6-9 min. 800 W

2. 5-7 min. 400 W

Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

Tip: u kunt ook kant-en-klare Béchamelsaus gebruiken

NL

Vlees, vis en gevogelte

Griekenland

Suddervlees met sperziebonen

totale bereidingstijd: ca. 20-24 minuten
 servies: schaal met deksel (inhoud 2 liter)
 ingrediënten

1-2	tomaten (100 g)
400 g	lamsvlees zonder bot
1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
1	ui (50 g) gesnippert
1	teentje knoflook, geperst
	zout, peper en suiker
250 g	sperziebonen uit blik

1. De tomaten van vel en steeltjes ontdoen en in de mixer puren
2. Het lamsvlees in grote blokjes snijden. Ovenschaal invetten. Het vlees, de ui en de knoflook toevoegen, kruiden en afgedekt bereiden.
9-11 min. **800 W**
3. De bonen en de gepureerde tomaten toevoegen en afgedekt verder bereiden.
11-13 min. **560 W**
 Het vlees na het bereiden ongeveer 5 minuten laten staan.

Tip: als u verse bonen gebruikt, moeten deze worden voorgekookt.

Zwitserland

Kalfsvlees in roomsaus

totale bereidingstijd: ca. 11-15 minuten
 servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
 ingrediënten

600 g	kalfsfilet
1 el	boter of margarine
1	ui (50 g) gesnippert
100 ml	witte wijn
	sausbinder voor ca1/2 l saus
300 ml	room
	zout en peper
1 el	peterselie, gehakt

1. Het vlees in vingerdikke reepjes snijden.
2. De boter gelijkmatig in de schaal uitsmeren. Ui en vlees in de schaal doen en afgedekt koken. Tussendoor één maal omroeren.
7-10 min. **800 W**
3. Witte wijn, sausbinder en room toevoegen, omroeren en afgedekt verder koken. Tussendoor één maal omroeren.
4-5 min. **800 W**
4. Vlees op smaak brengen, nogmaals omroeren en ongeveer 5 minuten laten staan. Met peterselie garneren.

Vlees, vis en gevogelte

Frankrijk

Zeetongfilet

voor 2 porties

totale bereidingstijd: ca. 13-16 minuten

servies: platte ovale ovenschaal met deksel (ongeveer 26 cm lang)

ingrediënten

400 g	zeetongfilet
1	citroen, onbehandeld
2	tomaten (150 g)
1 tl	boter/margarine om de vorm in te vetten
1 el	plantaardige olie
1 el	peterselie, gehakt
	zout en peper
4 el	witte wijn (30 ml)
2 el	boter of margarine (20 g)

1. De filets wassen en droog deppen. Graten verwijderen.
2. Citroen en tomaten in dunne plakken snijden.
3. Ovenschaal invetten. De vis erin leggen en met de olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, daarop de plakjes tomaat leggen en kruiden. Op de tomaat de plakjes citroen leggen en de witte wijn erover gieten.
5. Vlokjes boter op de citroen leggen, afdekken en bereiden.

13-16 min.  560 W

De vis na het bereiden 2 minuten laten staan.

Tip: voor dit gerecht kunt u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken

China

Garnalen met Spaanse pepers

totale bereidingstijd: ca. 5-7 minuten

servies: schaal met deksel (1 liter inhoud)
schaal met deksel (2 liter inhoud)

ingrediënten

6	garnalen (gepeld 240 g)
50 ml	witte wijn
200 g	bieslook
1-2	hete Spaanse pepers
20 g	verse gember
1 el	maïzena
2 el	plantaardige olie (20 g)
1½ el	sojasaus (20 ml)
1 el	suiker
1 el	azijn

1. De garnalen wassen en pellen. Ruggengraat opensnijden en darmkanaal verwijderen. Elke garnaal in 2 of 3 stukjes snijden en de stukjes insnijden zodat ze tijdens het koken niet gaan krullen. De garnalen in een schaal doen en met de wijn besprenkelen. Afdekken en laten marinieren.

2. Bieslook en pepers wassen en droogdeppen. Bieslook in stukjes van 5 cm snijden. Pepers in de lengte halveren en zaadjes verwijderen. Gember pellen en in plakjes snijden.

3. De garnalen uit de wijn nemen en door de maïzena halen.

4. Olie, bieslook, pepers en gember in de schaal doen en afgedekt verwarmen.

ca. 2 min.  800 W

5. De garnalen, sojasaus, suiker en azijn toevoegen. Door elkaar roeren, afdekken en verwarmen.

3-5 min.  800 W

Na het bereiden 1-2 minuten laten staan.

Vlees, vis en gevogelte

Duitsland

Geroosterd varkensvlees met korst

totale bereidingstijd: ca. 55-63 minuten

servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
schaal met deksel (1 liter inhoud)

ingrediënten

1000 g	uitgebeende varkensschouder met zwoerd
1-2	teentjes knoflook, geperst
	vers gemalen zwarte peper
1 tl	karwijzaad
2	wortelen (125 g), in plakjes
60 g	knolselderij, in kleine blokjes
60 g	prei, in ringen
	zout en peper
75 ml	water
75 ml	bier
donkere sausbinder voor 1/4 tot 1/2 liter saus	

- 1 Het zwoerd van het vlees kruisgewijs insnijden.
 - 2 Knoflook, zout, peper en karwijzaad met elkaar vermengen en hier het vlees mee kruiden.
 - 3 Het vlees met het zwoerd naar beneden in de schaal leggen. Groente en zout toevoegen. Water en bier met elkaar vermengen en in de schaal gieten. Afdekken, koken, halverwege omkeren.
 - 1. 6-7 min. 800 W**
 - 2. 46-52 min. 560 W**
 - 4 Vlees uit de schaal nemen, in folie wikkelen en 10 minuten laten staan. Vleesvocht door een zeef in de kleine schaal gieten. Met water tot 250 ml aanvullen. Sausbinder toevoegen, afdekken en koken. Af en toe omroeren.
 - 3-4 min. 800 W**
- Naar smaak peper en zout aan de saus toevoegen, over het vlees gieten en serveren.

Tip: lekker met groente en pasta of gekookte aardappelen.

Groente en pasta

Duitsland

Courgette-pastaschotel

totale bereidingstijd: ca. 41-49 minuten

servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
gratinschaal (ca. 26 cm lang)

ingrediënten

500 ml	water
1/2 tl	olie
80 g	macaroni
400 g	tomaten uit blik, gehakt
3	uien (150 g), gesnippert
	basilicum, tijm, zout en peper
1 el	olie om de schaal in te vetten
450 g	courgettes, in plakjes
150 g	zure room
2	eieren
100 g	gerasppte Cheddar

- 1 Water, olie en zout in de schaal doen en afgedekt verwarmen.
 - 3-4 min. 800 W**
 - 2 Macaroni toevoegen. Omroeren en laten weken.
 - 8-10 min. 240 W**
- Pasta afgieten en laten afkoelen.
- 3 Tomaat, ui en kruiden met elkaar vermengen. Macaroni in de schaal leggen en tomatensaus erover gieten. Plakjes courgette erover verdelen.
 - 4 Zure room en eieren kloppen en erover gieten. Kaas erover strooien. Op het rek zetten en verwarmen.
- AUTOMATISCH PROGRAMMA AC-8 of**
- 25-28 min. 800 W**
- 5-7 min. 400 W**
- Na het bereiden 5-10 minuten laten staan

Groente en pasta

Italië

Lasagne

servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
platte rechthoekige ovenschaal met deksel
(ca. 20 x 20 x 6 cm)

ingrediënten

300 g	tomaten uit blik
50 g	ham, in kleine blokjes
1	ui (50 g), gesnijperd
1	teentje knoflook, geperst
250 g	rundergehakt
2 el	tomatenpuree (30 g)
	oregano, tijm, basilicum
150 ml	crème fraîche
100 ml	melk
50 g	gerasppte Parmezaanse kaas
1 tl	gemengde kruiden, gehakt
1 tl	olijfolie
	zout, peper, nootmuskaat
1 tl	plantaardige olie om de schaal in te vetten
125 g	lasagnevellen
1 el	gerasppte Parmezaanse kaas
1 el	boter of margarine

- De tomaten in plakjes snijden en vermengen met ham, ui, knoflook, gehakt en tomatenpuree. Kruiden en afgedekt stoven.
7-9 min. 800 W
 - De room met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden en olie vermengen.
 - Ovenschaal invetten, de bodem met een derde van de lasagnevellen bedekken. De helft van de gehaktmassa erop scheppen en met wat saus begieten. De helft van de overgebleven lasagnevellen erop leggen en daarop de gehaktmassa, wat saus en de rest van de lasagnevellen. Ten slotte met veel saus bedekken en met Parmezaanse kaas bestrooien. Botervlokjes erop leggen en koken.
15-17 min. 560 W
- De lasagne na het koken 5 tot 10 minuten laten staan.

Frankrijk

Ratatouille

totale bereidingstijd: ca. 19-21 minuten

servies: schaal met deksel (2 l inhoud)

ingrediënten

5 el	olijfolie (50 ml)
1	teentje knoflook, geperst
1	ui (50 g), in plakjes
1	kleine aubergine (250 g), in grote blokjes
1	courgette (200 g), in grote blokjes
1	paprika (200 g), in grote blokjes
1	kleine venkelknol (75 g) in grote blokjes
	peper
1	bouquet garni
200 g	artisjokharten uit blik, in vieren
	zout en peper

- Olijfolie en knoflook in de schaal doen. Groente m.u.v. de artisjokharten toevoegen en met peper kruiden. Bouquet garni toevoegen en afgedekt stoven. Tussendoor één maal omroeren.
19-21 min. 800 W
5 minuten voor het einde de artisjokharten toevoegen.
- De ratatouille met zout en peper op smaak brengen. Het bouquet garni voor het opdienen verwijderen. Na het stoven ongeveer 2 minuten laten staan.

Tip: bij vleesgerechten serveren. Het gerecht smaakt koud uitstekend als voorgerecht.

Een bouquet garni bestaat uit:
takje peterselie, bosje soepgroente, takje lavas, takje tijm, enkele laurierbladeren.

NL

Groente en pasta

Spanje

Gevulde aardappelen

totale bereidingstijd: ca. 12-16 minuten

servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
porseleinen bord

ingrediënten

4	middelgrote aardappelen (400 g)
100 ml	water
60 g	ham, in kleine blokjes
1/2	ui (25 g), gesnijperd
75-100 ml	melk
2 el	geraspte Parmezaanse kaas (20 g)
	zout en peper
2 el	geraspte Emmentaler

- De aardappelen in de schaal doen, water toevoegen en afgedekt koken. Tussendoor één maal omroeren.

8-10 min. 800 W

Laten afkoelen.

- De aardappelen in de lengte halveren en voorzichtig uithollen. De aardappelmassa met ham, ui, melk en Parmezaanse kaas tot een glad deeg vermengen. Met zout en peper op smaak brengen.

- De massa in de aardappelhelften doen, met de Emmentaler bestrooien, op het bord zetten en bereiden.

4-6 min. 800 W

De aardappelen na het bereiden ongeveer 2 minuten laten staan.

Dranken en desserts

Denemarken

Bessengelei met vanillesaus

totale bereidingstijd: ca. 10-13 minuten

servies: 2 schalen met deksel (2 l inhoud)

ingrediënten

150 g	rode aalbessen
150 g	aardbeien
150 g	frambozen
250 ml	witte wijn
100 g	suiker
50 ml	citroensap
8	blaadjes gelatine
300 ml	melk
	merg van 1/2 vanillestokje
30 g	suiker
15 g	maïzena

Tip: u kunt ook diepvriesfruit gebruiken, dat moet dan eerst worden ontdoooid.

Duitsland

Hete citroendrank

1 portie

totale bereidingstijd: ca. 1-2 minuten

servies: theeglas (150 ml inhoud)

ingrediënten

100 ml	water
	sap van 1 citroen
2-3 tl	suiker

- Een paar vruchten achterhouden voor de garnering. De rest met de witte wijn pureren, in de schaal doen en afgedekt verwarmen.

7-9 min. 800 W

Suiker en citroensap erdoor mengen.

- De gelatine ongeveer 10 minuten in koud water weken en uitknijpen. De gelatine door de hete vruchtenpuree roeren tot het is opgelost. De gelei in de koelkast zetten en stijf laten worden.

- Voor de vanillesaus de melk in een schaal doen. Merg van het vanillestokje, suiker en maïzena door de melk roeren en afgedekt verwarmen. Tussendoor en na afloop omroeren.

3-4 min. 800 W

- De gelei op een bord storten en met de hele vruchten garneren. De vanillesaus erbij serveren.

- Water en citroensap in het glas gieten en verwarmen.

ca. 1-2 min. 800 W

Suiker naar smaak toevoegen.

Dranken en desserts

Frankrijk

Peren in chocoladesaus

totale bereidingstijd: ca. 12-16 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
schaal met deksel (1 liter inhoud)

ingrediënten

4	peren (600 g)
60 g	suiker
1	zakje vanillesuiker (10 g)
1 el	perenlikeur
150 ml	water
130 g	pure chocolade
100 g	crème fraîche

1. De peren schillen.
2. Suiker, vanillesuiker, likeur en water in de schaal doen.
Omroeren en verwarmen.
1-2 min. **800 W**
3. Peren in de vloeistof zetten, afdekken en koken.
9-11 min. **800 W**
Peren uit de schaal nemen en laten afkoelen.
4. 50 ml sap in de kleine schaal doen en crème fraîche en chocolade toevoegen. Afdekken en verwarmen.
2-3 min. **800 W**
5. De saus goed omroeren en over de peren gieten

Tip: lekker met een bolletje vanilleijs.

Nederland

Duivelsdrank

voor 10 porties
totale bereidingstijd: ca. 9-11 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)

ingrediënten

500 ml	witte wijn
500 ml	droge rode wijn
500 ml	rum, 54%
1	sinaasappel
3	kaneelstokjes
75 g	suiker
10 tl	kandij

1. Wijn en rum in de schaal gieten. Sinaasappel dun afschillen en schil met kaneelstokjes en suiker in de alcohol doen. Afdekken en verwarmen.
9-11 min. **800 W**
Sinaasappelschil en kaneel verwijderen. In elk glas een theelepel kandij doen en de drank erover gieten.

Oostenrijk

Chocolademelk met slagroom

1 portie
totale bereidingstijd: ca. 1-2 minuten
servies: grote kop (200 ml inhoud)

ingrediënten

150 ml	melk
30 g	pure chocolade, geraspt
30 ml	slagroom
	chocoladehagelslag

1. De melk in de kop gieten, Chocolade toevoegen, omroeren en verwarmen. Af en toe omroeren.
ca. 1-2 min. **800 W**
2. De room stijfkloppen en op de chocolademelk lepelen. Garneren met chocoladehagelslag.

i Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN COMMERCIEËLE OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOONMAAKMIDDELEN DIE Natriumhydroxide BEVATTEN OF SCHUURSPONSJES. DIT GELDT VOOR ALLE DELEN VAN UW MAGNETRON.

Ommanteling

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

Bedieningspaneel

Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren.

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

Ovenruimte

1. Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengedeelte.
2. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.
3. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte.
4. Verwarm de oven regelmatig door de grill in te schakelen, zie aanwijzing 2 op pag. 152.

Draaiplateau en draaimechanisme

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

Apparaatdeur

De deur, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen.

Rek

Het rek met een mild sopje schoonmaken en afdrogen. U kunt het rek ook in de afwasmachine schoonmaken.

AANWIJZING: Gebruik geen stoomreiniger

Wat te doen als ...

 ... de magnetron niet goed functioneert?

Controleer of

- de zekering in de huisinstallatie in orde is
- de stroom misschien uitgevallen is.
- Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.

 ... de magnetron niet werkt?

Controleer of

- de deur goed gesloten is
- de deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn,
- toets START is ingedrukt.

 ... het draaiplateau niet draait?

Controleer of

- het draaimechanisme goed op de aandrijving zit,
- het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt,
- levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren
- zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.

 ... de magnetron niet uitschakelt?

- Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit.
- Neem contact op met onze service-afdeling.

 ... de ovenverlichting uitvalt?

- Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden.

 ... de levensmiddelen langzamer heet en gaan worden dan voorheen

- Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of
- als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of een hoger vermogen instellen.

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

kookmethode	standaardtijd	verlaagd vermogen
magnetron 800 W	20 minuten	magnetron 560 W
grill	10 minuten	grill 50 %
magnetron + grill	grill - 10 minuten	grill 50 %

NL

Service

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

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

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

model
S-nr.

Geef onze service-afdeling ook het volgende op:

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

Wanneer ontstaan er voor u ook tijdens de garantiertermijn kosten?

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

Adres service-afdeling

AEG fabrieksservice
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn tel. (0172) 468 300

(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)

Consumentenbelangen tel. (0172) 468 172

(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

www.aeg.nl

Garantievoorwaarden NEDERLAND

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

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

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

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

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

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

telefoon: (0172) 468 300

Garantievoorwaarden NEDERLAND

Reparatievoorwaarden

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

- Art. 1** Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.
- Art. 2**
 - a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.
 - b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.
- Art. 3** Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:
 - a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorzien omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of
 - b) ook andere dan in de begroting voorzien reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.
 In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.
- Art. 4** De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:
 - a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.
 - b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.
 - c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijktarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.
- Art. 5** De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatierekening direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.
- Art. 6** Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantiertermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.
- Art. 7** Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantiertermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.
- Art. 8** Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.
- Art. 9** Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

* Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

Waarborgvoorwaarden BELGIË

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

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

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - abnormale milieumstandigheden in het algemeen,
 - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsmomstandigheden,
 - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.

10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meeraals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar ratio van de verstrekken gebruikspériode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719
1502 LEMBEEK
Tel. 02.363.0444

Technische gegevens

Aansluiting aan	: 230 V, 50 Hz, één fase
Zekering	: min. 16 A
Opgenomen vermogen:	magnetron : 1.25 kW grill : 1.00 kW magnetron/grill : 2.2 kW
Nuttig vermogen:	magnetron : 800 W (IEC 60705) grill : 1000 W
Microgolvenfrequentie	: 2450 MHz * (Groep 2 / Klasse B)
Buitenafmetingen:	MCD1751E : breedte x hoogte x diepte: 492 x 370 x 316 mm MCD1761E : breedte x hoogte x diepte: 592 x 370 x 316 mm
Afmetingen ovenruimte	: breedte x hoogte x diepte: 285 x 202 x 298 mm **
Inhoud ovenruimte	: 17 liter **
Draaiplateau	: ø 272 mm, glas
Gewicht	: ca. 16 kg
Ovenlamp	: 25 W/240 - 250 V

* Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.

Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd.

Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen.

Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte.

De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.



Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG incl. wijzigingsrichtlijn 93/68/EEG.

IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJD ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.



Belangrijke informatie



Milieuvriendelijke afvalverwerking van verpakking en oude apparaten



Verpakking

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



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

Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.



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

>PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking

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

>PP< voor polypropyleen, bijv. de verpakkingsbanden

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

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



Oude apparaten

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

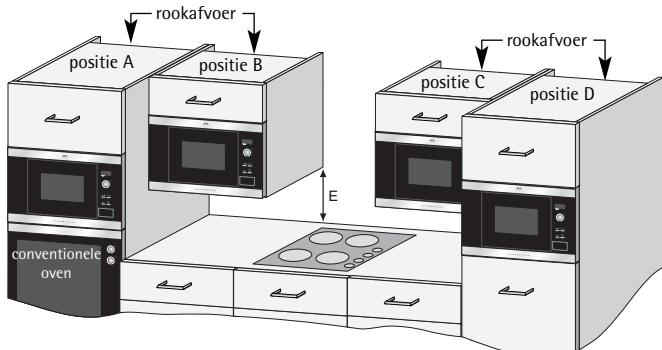
Als u uw oude apparaat afdankt, lever het dan in bij uw vakhandelaar of informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

i Installatie-aanwijzing

INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Dit apparaat is bedoeld voor inbouw in een kast van 360 mm hoog. Als het apparaat in een 350 mm hoge kast moet worden ingebouwd:
De 4 voeten (3 hoge en 1 lage) aan de onderkant van het apparaat losschroeven. De 3 hoge voeten vervangen door de meegeleverde voeten. De lage voet hoeft niet te worden vervangen.
3. Als u de magnetron boven een oven (positie A) inbouwt, moet u de meegeleverde kunststof plaat gebruiken.
 - a. De plaat uitsnijden op de inwendige breedte van de kast.
 - b. Het beschermfolie van het plakband trekken en de plaat zodanig aan de achterste rand van de plank bevestigen, dat de service-opening wordt afgedekt (zie afbeelding).
4. Schuif het apparaat langzaam en zonder geweld in de inbouwkast, tot de voorste lijst van het apparaat een naadloze afsluiting vormt met de voorste opening van de kast.
5. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 5 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt gehouden (zie afbeelding).
6. Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven in deze positie. De bevestigingspunten bevinden zich in de hoeken boven en onder (zie afbeelding op pag. 142).
7. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

MERK: Installeer de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is.



positie	nismaat breedte x hoogte x diepte	rookafvoer (min.)	afstand tussen kast en plafond
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	460 x 300 x 350	15	50
	460 x 300 x 360	15	50
	560 x 300 x 350	15	50
	560 x 300 x 360	15	50
D	460 x 500 x 350	40	50
	460 x 500 x 360	40	50
	560 x 500 x 350	40	50
	560 x 500 x 360	40	50

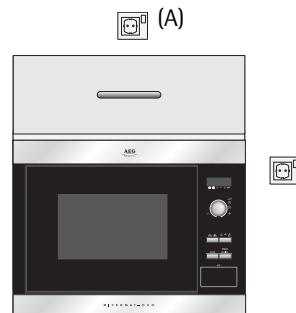
Afmetingen in mm

NL

i Installatie-aanwijzing

AANSLUITING OP HET STROOMNET

- Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken.
- Plaats het stopcontact niet achter de kast.
- De beste plek is boven de kast (A). Als het aansluitsnoer niet wordt aangesloten op punt (A), moet het van de snoerdrager (zie afb. op pag. 142) worden losgenomen en onder het apparaat door worden geleid.
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 16 A zekeren.
- **Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.**
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.

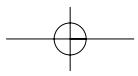
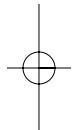
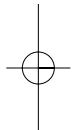


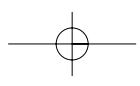
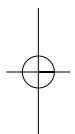
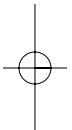
ELEKTRISCHE AANSLUITING



WAARSCHUWING:
DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN
 Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt
 opgevolgd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor
 schade.

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







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-A349URR1

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

