AG-91D-EU COVER 28/11/2005 12:49 Page A

MCC4060E

Microwave oven with grill and convection
Mikrowellengerät mit grill und heissluft
Four à micro-ondes avec gril et convection
Magnetronoven met grill en hetelucht
Horno microondas con grill y convección
Micro-ondas com grill e convecção

Operating instructions UK
Gebrauchsanweisung D
Notice d'utilisation F
Gebruiksaanwijzing NL
Instrucciones de Manjo E
Livro de instruções P



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...»

1. AG-91D-EU ENGLISH 28/11/2005 12:44 Page 1

Contents

Important safety instructions .....2 - 3
Oven & accessories 4
Control panel 5
Before operation 6
Selecting the language 6
Using the STOP button 7
Setting the clock 7
Energy save mode 8
Microwave power levels 8
What are microwaves? 9
This is what your new combination microwave oven can do 9
Microwave cooking 10
Grill cooking 11
Heating without food 11
Convection cooking .....12 - 13
Dual cooking .....14 - 15
Other convenient functions .....16 - 18
Suitable ovenware 19
Cooking charts 20
Recipes for glass tray and convection .....21 - 22
Recipes for glass tray and grill 23
Automatic operations .....24 - 25
Auto cook chart 26
Auto cook from frozen chart 27
Auto defrost chart .....28 - 29
Recipes for auto cook AC-4 29
Recipes for auto cook AC-5 30
Care and cleaning 31
What to do if... 32
Service & spare parts 33
Guarantee conditions 33
Specifications 34
Important information 35
Installation .....36 - 37

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 230 V, 50 Hz, with a minimum 16 A distribution line fuse, or a minimum 16 A distribution circuit breaker.
It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.
Do not store or use the oven outdoors.

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

Only use microwave-safe containers and utensils. See Page 19.

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

Clean the waveguide cover, the oven cavity and the turntable 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 the cookery book section.

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 door safety 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 the instructions for "Care and Cleaning" on page 31. 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 your local 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.
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 contact your local 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.

⚠ Important safety instructions

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

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

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

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

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Stir liquid prior to heating/reheating.
2. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
3. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

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

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

To avoid the possibility of burns

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

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

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

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

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

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

Keep children away from the door 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, **CONVECTION** mode, **DUAL** mode, **AUTO COOK** and **AUTO COOK FROM FROZEN** 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.

Do not move the oven while it is in operation.

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 11. 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 due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.

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

Use only the turntable designed for this oven.

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, **CONVECTION** mode, **DUAL** mode, **AUTO COOK** and **AUTO COOK FROM FROZEN**, because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

NOTE:

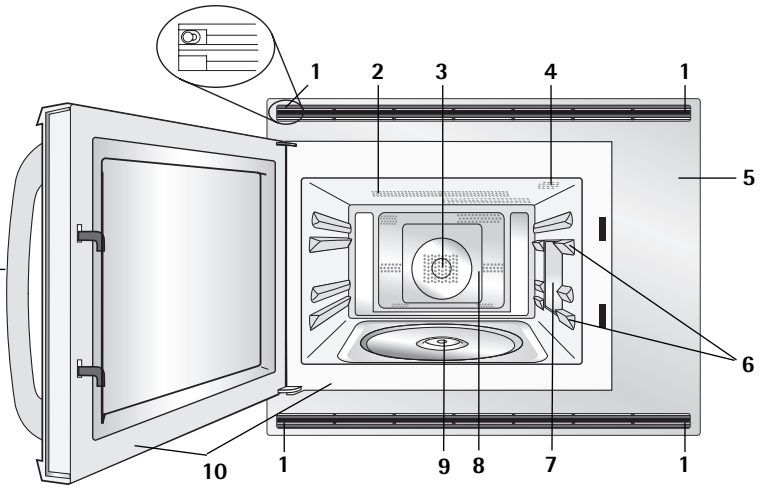
If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

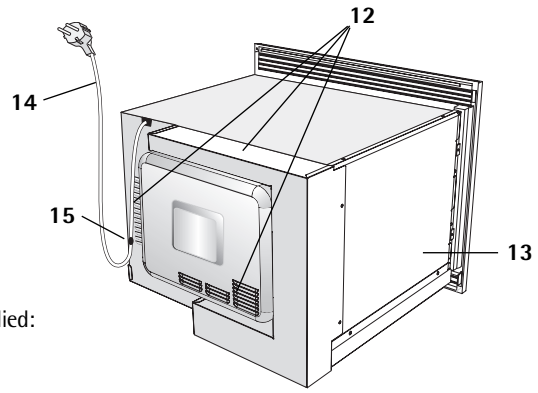
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

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.

Oven & accessories

1 Fixing points (4 points)
2 Grill heating element
3 Convection heating element
4 Oven lamp
5 Control panel
6 Shelf runners
7 Waveguide cover
8 Oven cavity
9 Coupling
10 Door seals and sealing surfaces
11 Door opening handle
12 Air-vent openings
13 Outer cabinet
14 Power cord
15 Power supply cord support clip

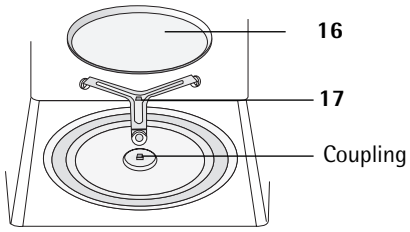




ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are supplied:
16 Turntable **17** Turntable support **18** Low Rack.
19 High rack **20** Rack for glass tray **21** Glass tray.

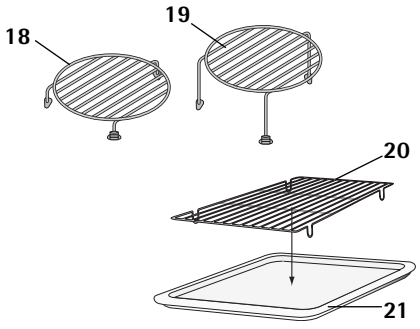
- Place the turntable support into the coupling in the centre of the oven floor, ensuring you place it TOP side up, (TOP is engraved on one side). It should be able to freely rotate around the coupling.
- Place the turntable on to the turntable support.
- Place the high/low racks onto the turntable if necessary
- Slide the glass tray into the shelf runners. You may cook dishes directly in the tray or set the rack inside the tray when roasting in order to catch drippings. (See page 20.)



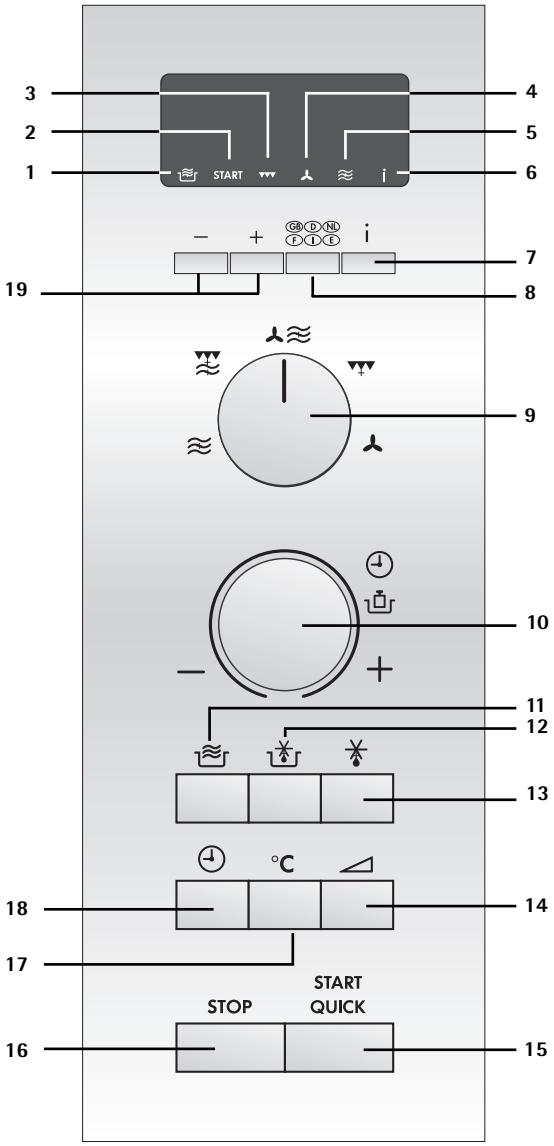
NOTES:

- Always operate the oven with the turntable and support fitted correctly. This promotes thorough even cooking. A badly fitted turntable may rattle, may not rotate properly and damage the oven.
- The turntable rotates clockwise or counter clockwise. The rotary direction may change each time you start the oven. This does not affect cooking performance.
- When you order accessories, please mention two details: part name and model name to your dealer or AEG-Electrolux service agent.

These racks are used for cooking in Convection, Dual or Grill mode.



Control panel



Digital display and indicators:

1 **COOKING** indicator
2 **START** indicator
3 **GRILL** indicator
4 **CONVECTION** indicator
5 **MICROWAVE** indicator
6 **INFORMATION** indicator

Operating buttons:

7 **INFORMATION** button
8 **LANGUAGE** button
9 **COOKING MODE** knob

- for microwave cooking
- for microwave cooking with GRILL
- for microwave cooking with CONVECTION
- for GRILL
- for CONVECTION

10 **TIMER/WEIGHT** knob
Rotate the knob to enter either the cooking/defrosting time or weight of food.
11 **AUTO COOK** button
12 **COOK FROM FROZEN** button
13 **AUTO DEFROST** button
14 **MICROWAVE POWER LEVEL** button
15 **START/QUICK** button
16 **STOP** button
17 **CONVECTION** button
18 **CLOCK SETTING** button
19 **LESS/MORE** buttons

☞ Before operation

Your oven has an energy save mode.

1. Plug in the oven. Nothing will appear on the display at this time.

2. Open the door.
The oven display will show "SELECT LANGUAGE" in 6 languages.

NOTE: Once you select the language using the **LANGUAGE** button, the display will show **"ENERGY SAVE MODE TO GO OUT OF ENERGY SAVE MODE SET CLOCK"** when you plug the oven in.

3. Close the door.

4. Select a language (See below).

NOTE: If you use the oven in English, you do not have to select language, simply press the **STOP** button. The display will show ".0" and go to step 5.

5. Set the clock (See page 7).

6. Heat the oven without food (See page 11).

COOKING HINTS:
The oven has an 'Information Display System' which offers you step by step instructions to easily guide you through each feature, and enable you to gain information in your desired language. The oven has an **INFORMATION** button for getting instructions for each button. Indicators will appear in the display, after pressing a button, to inform you of the next operation step.

☞ Selecting the Language

Press **LANGUAGE** button	LANGUAGE
once	ENGLISH
twice	DEUTSCH
3 times	NEDERLANDS
4 times	FRANÇAIS
5 times	ITALIAN
6 times	ESPAÑOL

The oven comes set for English. You can change the language. To change, press the **LANGUAGE** button until the desired language is displayed. Then press the **START/QUICK** button.

Example:
To select **Italian:**

1. Choose the desired language by pressing the **LANGUAGE** button.



x5

2. Press the **START/QUICK** button to start the setting.



x1

Check the display.



NOTE: The selected language will be memorised even if the electical power supply is interrupted.

☞ Using the STOP button

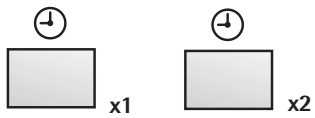


Use the **STOP** button to:
1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the **STOP** button twice.

☞ Setting the clock

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

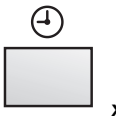
Step 1 **Step 2**



1. To set the 12 hour clock, press the **CLOCK SETTING** button once as in Step 1.
2. To set the 24 hour clock, press the **CLOCK SETTING** button twice as in Step 2.

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

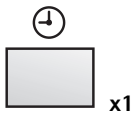
1. Choose the 24 hour clock by pressing the **CLOCK SETTING** button twice.



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



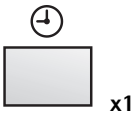
3. Change from hours to minutes by pressing the **CLOCK SETTING** button once.



4. Set the minutes (35).



5. Press the **CLOCK SETTING** button to start the clock.



Check the display.



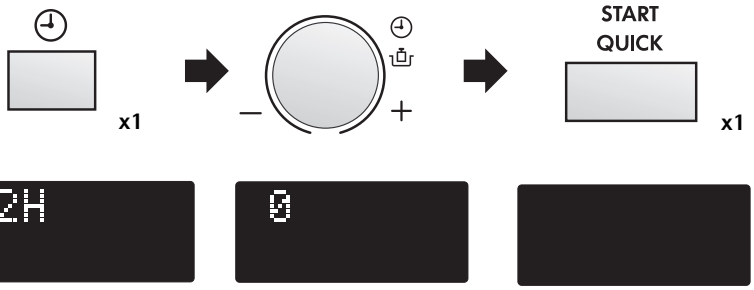
NOTES:
1. You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or counterclockwise.
2. Press the **STOP** button if you make a mistake during programming.
3. If the oven is in cooking mode and you wish to know the time of day, touch the **CLOCK SETTING** button. As long as your finger is touching the button, the time of day will be displayed.
4. If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, plug in the oven again, then open and close the door. The display will show "ENERGY SAVE MODE TO GO OUT OF ENERGY SAVE MODE SET CLOCK". This information will appear if you have already set the language with the LANGUAGE button. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will also be erased.
5. When you want to reset the time of day, follow the above example again.
6. If you do not set the clock, press the **STOP** button once. 0 will appear on the display. When the operation of the oven is finished, 0 will reappear on the display instead of the time of day.
7. If you set the clock, energy save mode does not work.

☞ Energy save mode

Your oven comes set for the energy save mode.
If you do nothing for 3 minutes after a preceding operation, i.e. closing the door or at the end of cooking, the power will go off automatically. To restore power on, open the door.
To start energy save mode, follow the instructions below.

Example:
To start the energy save mode, (the current time is 23:35):

1. Make sure the correct time appears on the display.
2. Press the **CLOCK SETTING** button once.
3. Adjust the display to 0 by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob.
4. Press **START/QUICK** button. The power will be off and the display will show nothing.



NOTE: You can press the **CLOCK SETTING** button twice at step 2.

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:
900 W used for fast cooking or reheating e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish, etc.
630 W used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
450 W for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, eg. beef dishes, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
270 W (Defrost 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.
90 W for gentle defrosting, eg. cream gateaux or pastry.

W = WATT

To set the microwave power level :
1. Rotate the **COOKING MODE** dial to the microwave setting.
2. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or counter-clockwise to select cooking time.
3. Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button until the desired power level appears on the display. (If the **MICROWAVE POWER LEVEL** button is touched once, 900 W will be displayed. If you miss your desire level, continue pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button until you reach the level again).
4. Press the **START/QUICK** button.

NOTE: If the power level is not selected, 900 W is automatically set.

What are microwaves?

Like radio and television waves, microwaves are electromagnetic waves.
Microwaves are produced by a magnetron inside the microwave oven, and these vibrate the molecules of water present in the food. The friction this causes produces heat, which ensures that the food is defrosted, heated or cooked through.
The secret of the reduced cooking times is the fact that the microwaves penetrate the food from every direction. Energy is used to the full. In comparison, the energy from a conventional hob passes from the burner through the pan and so to the food.
This method wastes a great deal of energy.

THE CHARACTERISTICS OF MICROWAVES
Microwaves penetrate all non-metal objects made of glass, china, earthenware, plastic, wood or paper. This is why the microwaves never make these materials hot. Dishes become hot only because the food inside them is hot.
The food absorbs the microwaves and is heated. Microwaves cannot pass through objects made of metal and so they are deflected. For this reason metal objects are not normally suitable for microwave cookery.
There are exceptions where you can actually make use of the fact that the microwaves cannot pass through metal. If you cover food with aluminium foil at specific points while it is defrosting or cooking, you can prevent those parts from getting too warm, too hot, or overcooked. Please check out the advice given in the guide.

This is what your new combination microwave oven can do

Microwave operation

By using the microwave facility in your new combination microwave oven you can, for example, quickly heat up ready-prepared meals or drinks, or melt butter or chocolate in no time at all.
The microwave oven is equally good at defrosting food. Sometimes, however, it is better to combine the microwave with convection heating or grilling (combined operation). You can then cook the food rapidly and brown it at the same time. Cooking times are generally much shorter than in conventional food preparation.

COMBINED OPERATION (MICROWAVE OPERATION WITH CONVECTION OR GRILL)

By combining two modes of operation the benefits of your oven are cleverly linked together.
You are able to choose between

- microwave + convection (ideal for joints of meat, poultry, puddings, bread and cakes) and
- microwave + grill (ideal for pizzas, snacks, quick fry-ups, joints, poultry, chicken legs, kebabs, Welsh rarebit and cooking au gratin).

Using the combination facility you can cook and brown food at the same time.
The advantage is that the convected heat or the heat from the grill quickly seals the pores in the outer layers of the food. The microwaves ensure a short and gentle cooking period. The juices are preserved inside the food and the outside is crisp.

Convection operation

You can also use convection without microwave. The result is like using a conventional oven. The circulating air quickly heats up the external parts of the food without drying up the meat juices and the foods.
This sealing process means that the meals remain tasty and cook in a shorter time than with conventional ovens with upper and lower heaters.

Grill Operation

This appliance comes with a quartz grill above the cooking area. It can be used as a conventional grill without microwave. You can quickly bake or grill dishes. It's also suitable for steaks, chops and cakes.

☞ 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 opposite:

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

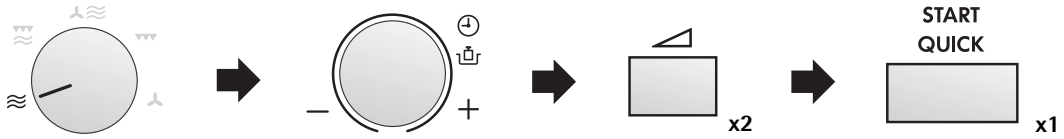
Example:
To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Rotate the **COOKING MODE** dial to the ≋ microwave setting.

2. Enter desired cooking time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise.

3. Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button twice for 630 W microwave power.

4. Press the **START/ QUICK** button once to start 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 **MICROWAVE POWER LEVEL** button. As long as your finger is pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button, the power level will be displayed.

3. You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or counter-clockwise. If you rotate the dial counter-clockwise, the cooking time will decrease from 90 minutes by degrees.

☞ Grill cooking

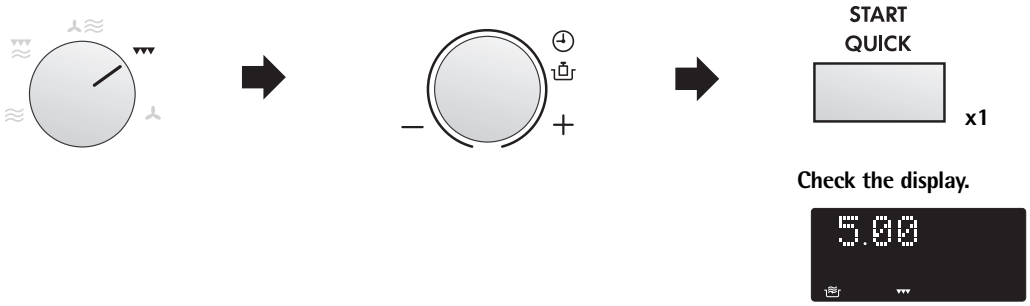
The grill heating element at the top of the oven cavity has one power setting only.

Example: To cook cheese on toast for 5 minutes (Place toast on the high rack.)

1. Rotate the **COOKING MODE** dial to the GRILL setting.

2. Enter the desired cooking time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise.

3. Press the **START/QUICK** button to start cooking.



1. The high or low racks are recommended when grilling.

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. (Please see heating without food below.)

3. After cooking the display may show 'NOW COOLING'.

WARNING: The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.

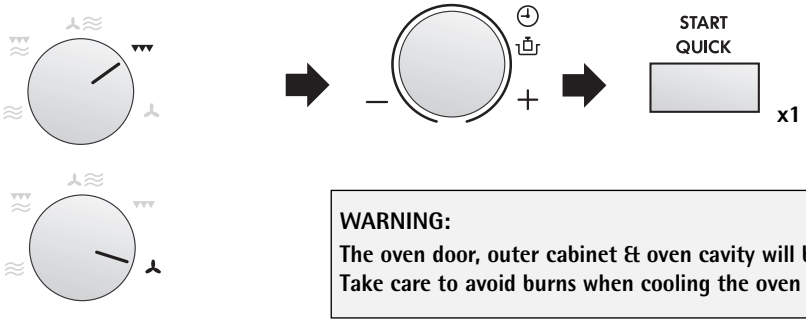
☞ Heating without food

You may detect smoke or a burning smell when using the grill and convection 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, heat the oven without food for 20 minutes on grill and then at convection 250° C.
IMPORTANT: During operation, to allow smoke or smells to disperse open a window or switch the kitchen ventilation on. Make sure there is no food in the oven.

1. Rotate the **COOKING MODE** dial to the **GRILL** or **CONVECTION** setting.

2. Enter the required heating time. (20 min.)

3. Start cooking by pressing the **START/QUICK** button.



The oven will count down. When the oven has finished cooking, open the door to cool the oven cavity.

WARNING:
The oven door, outer cabinet & oven cavity will become hot.
Take care to avoid burns when cooling the oven down after operation.

☞ Convection cooking

Your oven can be used as a conventional oven using the convection facility and 10 pre-set oven temperatures.

Press **Convection** button	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oven Temp (˚ C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

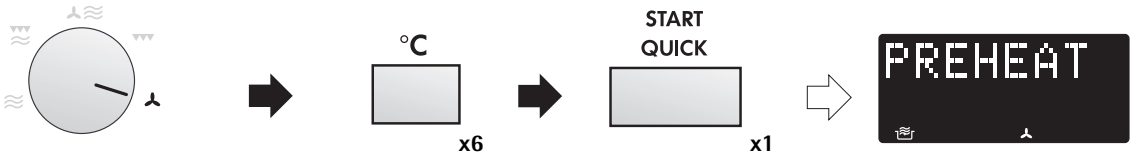
Example 1: To cook with preheating
To pre-heat to 180° C and cook for 20 minutes at 180° C.

1. Select the cooking mode by rotating the cooking mode dial to ⅄ .

2. Enter the desired preheat temperature by pressing the **CONVECTION** button six times. The display will show 180° C.

3. Press the **START/ QUICK** button to start pre-heating.

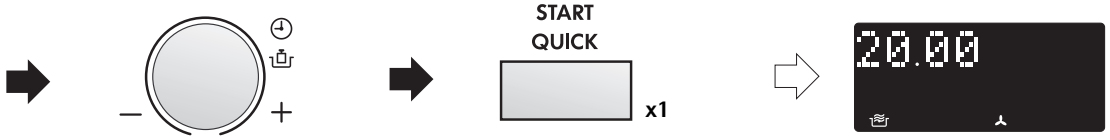
When the pre-heated temperature has been reached the audible signal sounds, the display will show 180° C, open the door and place the food inside the oven. Close the door.



4. Use the **TIMER/WEIGHT** knob to input the cooking time (20 mins).

5. Press the **START/QUICK** button.

Check the display.



NOTES:

1. When the oven is preheating, the turntable should be in the oven.
2. After preheating, if you want to cook at a different temperature press the **CONVECTION** button until the desired setting appears on the display. In the example above, to change the temperature you would press the **CONVECTION** button after entering the cooking time.
3. When the oven reaches the programmed preheating temperature, it will automatically hold at the pre-heated temperature for 30 minutes. After 30 minutes the display will change to time of day, if set. The selected convection programme will be cancelled.
4. After cooking the oven will automatically cool and the display may show **"NOW COOLING"**.
5. To get the best results when following pack instructions for convection, please follow the instructions for "conventional oven".

☞ Convection cooking

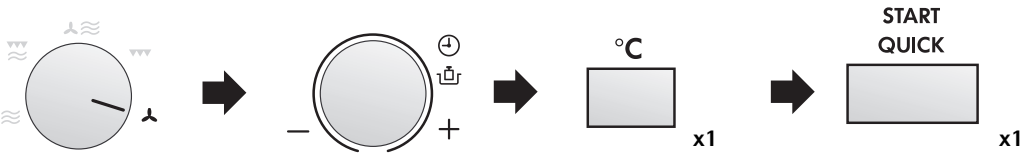
Example 2: To cook without preheating
To cook at 250° C for 20 minutes.

1. Select the cooking mode by rotating the cooking mode dial to .

2. Use the **TIMER/WEIGHT** knob to input the cooking time (20 mins).

3. Select the desired cooking temperature. (250° C).

4. Press the **START/ QUICK** button.



Check the display.



NOTES:

1. After cooking the oven will automatically cool and the display may show **"NOW COOLING".**
2. To change the convection temperature, press the **CONVECTION** button until the desired temperature appears on the display.
3. You may detect smoke or a burning smell when using convection for the first time. This is normal and is not a sign that the oven is out of order. (Please see Heating Without Food on page 11).

WARNING: The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.

☞ Dual cooking

Your oven has 2 **DUAL** cooking modes combining 1) Convection & microwave, 2) Grill with microwave.
To select the **DUAL** cooking mode rotate the **COOKING MODE** dial to the desired setting, then choose the cooking time. Generally, dual cooking time shortens the total cooking time.

COOKING MODE	Cooking method	Initial microwave power
DUAL 1	Convection 250° C	270 W
DUAL 2	Grill	270 W

NOTES: The power settings are variable:
DUAL 1 : The oven temperature can be changed from 40° C to 250° C in ten levels.
Microwave power levels can be changed from 90 W - 630 W in four levels.
DUAL 2 : Microwave power levels can be changed from 90 W - 900 W in five levels.

Example 1:
To cook for 20 minutes on DUAL 1 using 90 W microwave power and 200° C convection.

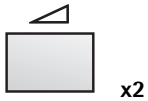
1. Select the cooking mode by rotating the cooking mode dial to .



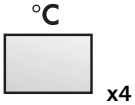
2. Enter the desired cooking time (20 minutes).



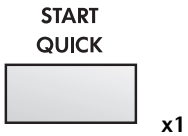
3. Press the microwave **POWER LEVEL** button twice (90 W).



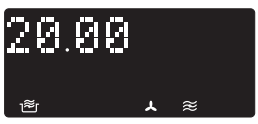
4. Press **CONVECTION** button four times (200° C).



5. Press the **START/ QUICK** button.



Check the display.



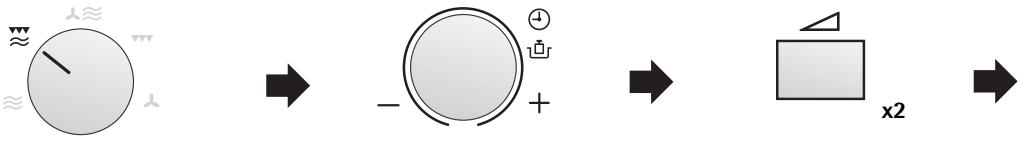
☞ Dual cooking

Example 2:
To cook for 20 minutes on DUAL 2 using 90 W microwave power and GRILL.

1. Select the cooking mode by rotating the cooking mode dial to ≋.

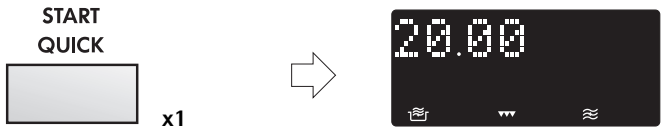
2. Enter the desired cooking time (20 minutes).

3. Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button twice (90 W).



4. Press the **START/ QUICK** button.

Check the display.



NOTE: After cooking, the oven will automatically cool and the display may show "NOW COOLING".

WARNING: The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.

☞ Other convenient functions

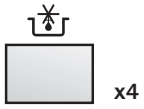
1. LESS (▼) / MORE (▲) button

The **LESS** (▼) and **MORE** (▲) buttons allow you to decrease or increase programmed setting times easily, (for a less well or more well cooked result), when cooking in progress.

a) Choosing Autocook with Less/More:
Press the **LESS** (▼) and **MORE** (▲) button after entering weight and before pressing the **START/QUICK** button. (See cooking for menus that use Less and More.)

Example: To cook 0,2 kg French Fried Potatoes using the **AUTO COOK FROM FROZEN**.

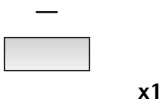
1. Choose the **AUTO COOK FROM FROZEN** menu for French Fried Potatoes by pressing the button four times.



2. Enter the amount (0,2 kg).



3. Choose the "thin" French Fried Potatoes by pressing the **LESS** (▼) button once.



4. Press the **START/QUICK** button.



Check the display.



NOTES:

To cancel less or more press the same button again.
To change more to less simply press the less (▼) button.
To change **LESS** to **MORE** simply press the **MORE** (▲) button.

b) Changing the heating time while the oven is operating:
During the manual cooking progress, the cooking time can be decreased or increased in 1 minute steps each time the **LESS** (▼) and **MORE** (▲) buttons are pressed.

NOTE: You can use this function for manual cooking only.

☞ Other convenient functions

2. START/QUICK FUNCTION

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

a) 30 seconds cooking

You can cook on your desired cooking mode for 30 seconds without entering the cooking time.

Example:

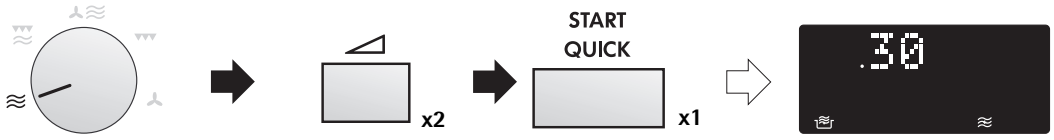
To cook for 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Select the cooking mode by rotating the **COOKING MODE** dial to ≋ (Microwave).

2. Change the power by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button.

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

Check the display.



NOTES:

1. You can use this function for manual cooking only.

2. When the **COOKING MODE** dial is on microwave (≋) and you press the **START/QUICK** button, the microwave power is always 900 W.
When the **COOKING MODE** dial is on dual (⅄≋ or ≋) and you press the **START/QUICK** button, the microwave power is always 270 W.
When the **COOKING MODE** dial is on convection or dual 1 (⅄ or ⅄≋) and you press the **START/QUICK** button, the convection temperature is always 250° C.

3. To avoid misuse by children the add 30 seconds function can be used only within 3 minutes after the preceding operation, ie closing the door, pressing the **STOP** button or end of cooking.

b) Extend the cooking time

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

NOTE: You can use this function for manual cooking only.

☞ Other convenient functions

3. TO CHECK SETTINGS WHILE THE OVEN IS OPERATING

You can check the power level and the actual oven temperatures ie: when pre-heating.

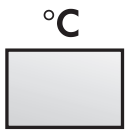
TO CHECK THE POWER LEVEL:
To check the microwave power level during cooking press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button.
The oven continues to count down, although the display shows the power level.

As long as your finger is pressing the button, the power level will be displayed.



TO CHECK THE CONVECTION TEMPERATURE:
To check the convection temperature during cooking press the **CONVECTION** button.
When the oven is pre-heating, you can check the actual oven temperature.

As long as your finger is pressing the button, the convection temperature in ° C will be displayed.

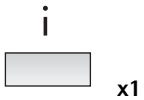


4. INFORMATION button

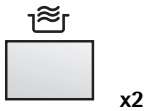
Each button carries useful information. If you wish to get the information, press the **INFORMATION** button before pressing the desired button.

Example:
To get information about AUTO COOK menu number 2, Roast chicken:

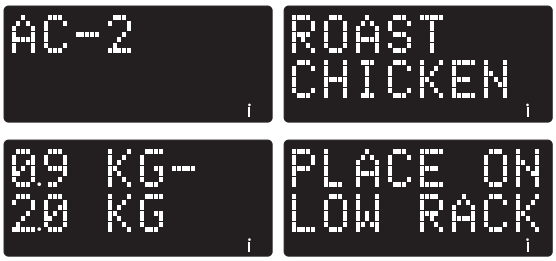
NOTE:
1. The information message will be repeated twice, and then the display will show the time of day, if set.
2. If you want to cancel the information press the **STOP** button.



1. Choose the **INFORMATION** button function.



2. Press the **AUTO COOK** button 2 times to select Roast Chicken.



Suitable ovenware

Ovenware material	Mode of operation			
	Micro-wave	Convec-tion	Grill	Combination
Ovenproof glass and ceramic dishes (without any metal parts, e.g. Pyrex, oven-to-tableware, glass tray).	X	X	X	X
Non ovenproof glass and porcelain (e.g table crockery 1).	X	-	-	-
Glass ceramic and vitroceramic made of fire / frostproof material (e,g. Arcoflam).	X	X	X	X
Ovenproof earthware 2).	X	X	-	X
Plastic heat-resistant up to 200°C 3).	X	X 3)	-	X 3)
Paper, cardboard	X	-	-	-
Cling film	X	-	-	-
Microwaveable roasting bag 4).	X	X	-	X 4)
Metal roasting pans, e.g. enamel or cast-iron dishes.	-	X	X	-
Black-lacqued or silcone-coated baking tins.	-	X	-	-

X = suitable - = non suitable

1). excluding silver, gold, platinum or metal decoration
2). does not include glaze containing metal
3). please note the maximum temperature stated by the manufacturer
4). convection + microwave combined function

Cooking charts

BAKING USING THE GLASS TRAY WITH THE CONVECTION FUNCTION

MENU	TIME	MODE	POSITION
Quiche	Preheat 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Cook base for 15'00, directly in glass tray, lower position, rotate after 1)
Banana Loaf Cake	Preheat 60'00	180 °C 180 °C	Place loaf tin in glass tray, lower position
Apricot & Pecan Loaf	Preheat 35'00	180 °C 90 W & 180 °C	Place loaf tin in glass tray, lower position
Cherry & Almond Cake	Preheat 40'00	180 °C 90 W & 180 °C	Place loaf tin in glass tray, lower position
Cheese Cake	Preheat 54'00	160 °C 160 °C	Place on the rack in glass tray, lower position
Frozen Pizza	Preheat 12'00	220 °C 220 °C	Place on the rack in glass tray, lower position
Garlic Baguette	Preheat 15'00	200 °C 90 W & 200 °C	Place directly in glass tray, lower position
Frozen Lasagne	Preheat 25'00	200 °C 270 W & 200 °C	Place directly in glass tray, lower position
Small Pastries (from dough) (e.g. Croissants)	Preheat 35'00	160 °C 160 °C	Place directly in glass tray lower position

USING THE GLASS TRAY WITH THE GRILL FUNCTION

MENU	TIME	MODE	POSITION
Gratin	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W & grill 450 W & grill	Place dish in glass tray, lower position Rotate after 2)
Kebabs	1) 10'00 2) 10'00	270 W & grill 270 W & grill	Place on the rack in glass tray, upper position
Onion Soup	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W & grill	Place the soup bowls into the glass tray, lower position, add cheese & croutons after 1).
Chicken Noodle Casserole	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W & grill	Place dish in glass tray, lower position
Steak	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Place on the rack in glass tray, lower position
Thick sausages	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Place on the rack in glass tray, lower position Turnover after 1)
Thin sausages	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Place on the rack in glass tray, lower position Turnover after 1)
Toast	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Place on the rack in glass tray, lower position Turnover after 1).
Cheese on Toast	1) Preheat 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Place on the rack in glass tray, lower position turn over and add cheese after 2).
Mackeral	1) 6'00 2) 6'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Place on the rack in glass tray, lower position Turnover after 1).
Sardines	1) 5'00 2) 3'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Place on the rack in glass tray, lower position Turnover after 1).

The above infomation should be used as a guideline.
Adjust cooking times/power levels as required to give the best result.

The times given are for guidance only, as they are dependent upon the type and quality of the meat.
Grilling is ideal for flat, pieces of meat and fish.
Unless otherwise stated, the settings given in the table are for use in a cold oven.
Flat foods should be turned only once. Thicker pieces should be turned more often.
Fish are best place head to tail on the wire tray.

Recipes for glass tray & convection

Banana loaf

Ingredients

120 g	butter
170 g	caster suger
1 tsp	coffee essence
2	ripe bananas
225 g	flour
1 tsp	bicarbonate of soda
1/4 tsp	baking powder
1	medium egg
100 ml	milk

Preheat the oven.

1. Grease and line loaf tin.
2. Cream butter and sugar together.
3. Add egg and coffee essence and beat again.
4. Peel and mash bananas and add to the mix, beat well.
5. Mix in the flour, bicarbonate of soda baking powder and milk until smooth.
6. Place in tin and smooth the surface.
7. Place loaf tin in glass tray, lower position.
   60 min. 180 °C
8. Stand for 5 mins in tin before turning onto a cooling rack.

Apricot & pecan loaf

Ingredients

	pinch of salt
1 1/2 tsp	baking powder
2 tsp	cinnamon
110 g	plain flour
110 g	wholemeal flour
110 g	butter
175 g	soft brown sugar
2	beaten eggs
3 tbsp	milk
175 g	ready to eat apricots, chopped
175 g	toasted pecans, chopped

Preheat the oven.

1. Grease and line loaf tin.
2. Mix the salt, baking powder, cinnamon and flour.
3. Add the rest of the ingredients, except the fruit and nuts, mix well.
4. Fold in the fruit and nuts.
5. Place in tin and smooth the surface.
6. Place loaf tin in glass tray, lower position.
   35 min. 90 W / 180 °C

Baked cheesecake

Ingredients

Base:

100 g	butter
4 tsp	brown sugar
200 g	plain flour
110 g	crushed disgestive biscuits

Filling:

450 g	soft cheese
150 g	double cream
100 g	caster sugar
2	egg yolk
1	juice and zest of lemon

1. Line the base of the springform tin with greaseproof paper.
2. Melt the butter, add the sugar and crushed biscuits.
3. Push into base of the tin, then chill until set.
4. Put all the filling ingredients in a bowl and whisk until smooth.
5. Pour the filling onto the chilled base.
6. Place tin in glass tray, lower position.
   54 min. 160 °C
7. Allow to cool, decorate with fruit to serve.

Recipes for glass tray & convection

Cherry almond cake

Ingredients

175 g	margarine
175 g	caster sugar
3	medium eggs
175 g	plain flour
1 tsp	baking powder
100 g	glace cherries
75 g	ground almonds
1 tsp	almond essence
1 tbsp	milk

1. Grease and line the springform.
2. Cream the margarine and sugar until light and fluffy.
3. Beat in the eggs one at a time.
4. Fold in the flour and baking powder, stir in the cherries, ground almonds, almond essence and milk.
5. Spoon in the mixture and smooth the surface.
6. Place tin in glass tray, lower position.
   40 min. 90 W / 180 ˚C

Red onion quiche

Ingredients

500 g	shotcrust pastry
45 g	butter
300 g	red onions, sliced
3	eggs
150 ml	double cream
50 ml	milk
100 g	grated gouda
1/4 tsp	dijon mustard
	black pepper
1/4 tsp	salt

Preheat the oven.

1. Roll out the pastry and line the square dish.
2. Prick the pastry all over with a fork.
3. Line the pastry with baking paper.
4. Bake in lower position
   15 min. 200 ˚C
5. Remove from the over and allow to cool.
6. Cook the onions in the butter for
   5 min. 900 W
   drain off the butter then cool.
7. Beat the eggs, cream, milk, mustard, salt and pepper together.
8. Add the onions and cheese, mix well.
9. Pour mixture into the pastry case and cook.
   1. **20 min. 200 ˚C,** rotate, then
   2. **12 min. 200 ˚C**

Recipes for glass tray & grill

Onion soup

Ingredients

20 g	butter
250 g	onions
500 ml	stock
	salt & pepper
2	slices of toast
80 g	emmental cheese

1. Slice the onions, place in a bowl with the stock, salt and pepper, cook for
   8 min. ≋ 900 W
2. Put the soup in to 4 soup bowls.
3. Cut the toast into cubes and put on top of the soup and place the cheese on the toast.
4. Place soup bowls in the glass tray, lower position and cook
   7 1/2 min. ≋ 270 W / GRILL

Gratin

Ingredients

450 g	potatoes, sliced thinly
150 g	sliced onion,
200 g	grated gouda
	salt & pepper
250 ml	cream
3	eggs

1. Grease a gratin dish.
2. Put a layer of potatoes, a layer of onions and 1/2 the cheese in to the dish.
3. Repeat, finishing with a top layer of potato.
4. Mix together cream and eggs, add salt & pepper. Pour over the potatoes.
5. Sprinkle the remaining cheese over the top.
6. Place dish in the glass tray, lower position, cook
   1. **6 min. ≋ 900 W**
   2. **14 min. ≋ 450 W / GRILL,** rotate, then
   3. **5 min. ≋ 450 W / GRILL**

Chicken noodle casserole

Ingredients

30 g	butter
100 g	sliced mushrooms
100 g	diced onion
100 g	diced peppers
25 g	plain flour
175 ml	milk
300 ml	stock
150 g	sweetcorn
	salt & black pepper
250 g	diced, cooked chicken
150 g	cooked noodles
75 g	freshly grated gouda cheese

1. Place butter, onion, pepper and mushroom in a bowl and cook
   2 min. ≋ 900 W
2. Blend the flour with the milk until smooth, add the stock, sweetcorrn, salt & pepper, mix well.
3. Add the chicken and noodles to the sauce.
4. Sprinkle the cheese over the top.
5. Place dish in the glass tray, lower position, cook
   1. **3 min. ≋ 900 W**
   2. **10 min. ≋ 450 W / GRILL**

Grilled sardines/mackeral

Ingredients

6	headless sardines/mackeral

Marinade

4 tbs	olive oil
1 tsp	garlic puree
1 tbsp	balsamic vinegar
1 tsp	lemon juice
	salt & pepper
1 tsp	fennel

1. Mix all ingredients for marinade and spread on the fish, chill for one hour.
2. Place on the rack in the glass tray, lower position.
   Cook Sardines:
   1. **5 min. ≋ 90 W / GRILL** turn over
   2. **3 min. ≋ 90 W / GRILL**

   Cook Mackeral:
   1. **6 min. ≋ 90 W / GRILL,** turn over
   2. **6 min. ≋ 90 W / GRILL**

☞ Automatic operations

The **AUTOMATIC OPERATIONS** automatically work out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 5 **AUTO COOK** menus, 4 **AUTO COOK FROM FROZEN** menus and 7 **AUTO DEFROST** menus.

Warning:

For AUTO COOK and AUTO COOK FROM FROZEN:

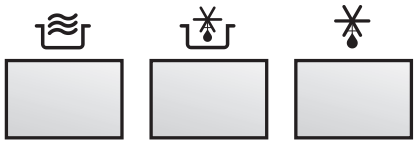
The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot. Use thick oven gloves when removing food or the turntable from the oven to prevent burns.

What you need to know when using this automatic function:

1. Enter the menu by pressing the **AUTO COOK**, **AUTO COOK FROM FROZEN** or **AUTO DEFROST** button until the desired menu number appears in the display. (See pages 26 - 28)
2. The weight or quantity of the food can be input by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob until the desired weight/quantity 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/quantities given in the cooking chart, cook using manual programmes.
3. The programmed cooking times are average times. If you want to alter cooking times pre-programmed in the automatic operations, use the **LESS** (▼) or **MORE** (▲) buttons. See page 16 for details. For best results, follow cooking chart instructions.
4. To start cooking press **START/QUICK** button.

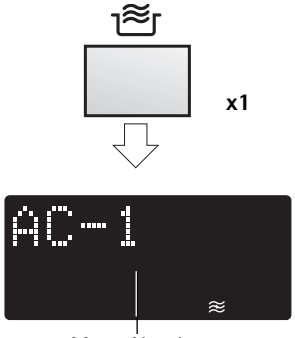
   When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible signals sound, the display shows the necessary action. To continue cooking, press the **START/QUICK** button.

   The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking time and change the power level.



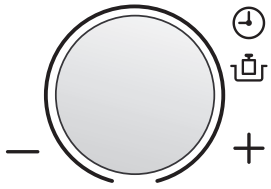
AUTOMATIC buttons

1.



Menu Number

2.



TIMER/WEIGHT knob

3.



LESS/MORE buttons

4.



START/QUICK button

NOTE: Please refer to the menu label for list of AUTOMATIC menus and weight ranges.

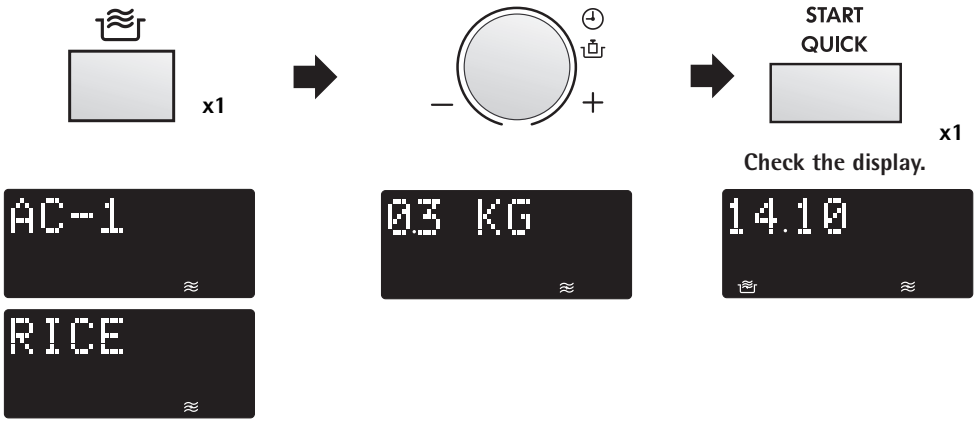
☞ Automatic operations

Example: To cook 300 g of Rice using **AUTO COOK (AC-1)**

1. Press the **AUTO COOK** button once to select Rice.

2. Enter the weight by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob until the desired weight is displayed.

3. Press the **START/QUICK** button to start cooking.



Auto cook chart

MENU NO.	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
AC-1  Rice (par-boiled) (initial temp rice 20° C) Rice: 100 g / 200 g / 300 g Boiling Water: 250 ml / 450 ml / 650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Big bowl & lid	• Place in a big bowl and add boiling water. • Cover with a lid. • Place the dish in the centre of the turntable. • When the audible signals sound, stir and recover. • When the audible signals sound again, stir and recover, replace into the oven and press start. • Stand for approx. 10 mins after cooking.
AC-2  Roast Chicken (initial temp 5° C) Ingredients for 1,2 kg Roast chicken: Salt and Pepper, 1 tsp sweet paprika, 2 tbsp oil	0,9 - 2,0 kg (100 g) Low Rack	• Mix the ingredients and spread on the chicken. • Pierce the skin of the chicken. • Put chicken breast side down on the low rack. • When audible signals sound, turn the chicken over. • After cooking, let the food stand for 3 minutes in the oven.
AC-3  Roast Pork (initial temp 5° C) Ingredients for 1 kg rolled lean pork: 1 garlic clove, crushed, 2 tbsp oil, 1 tbsp sweet paprika, a little cumin powder, 1 tsp salt	0,6 - 2,0 kg (100 g) Low Rack	• Lean roast pork is recommended. • Mix all ingredients and spread them onto the pork. • Place the pork on the low rack and cook. • When audible signals sound, turn the food over. • After cooking, let the food stand wrapped in aluminium foil for approx. 10 minutes.
AC-4  Gratin (initial temp 20° C) e.g. Courgette pasta gratin and Broccoli-Mushroom-Potato gratin	0,5 - 2,0 kg (100 g) Shallow, oval or round gratin dish Low Rack	• Prepare the gratin referring to the page 29. • Place the gratin dish on the low rack. • After cooking, let the food stand covered for approx. 5-10 minutes.
AC-5  Cake (initial temp 20° C) e.g. Carrot cake, Gugelhupf, Apple cake with Calvados	0,5 - 1,5 kg (100 g) Baking tin, Saucer Low rack	• Prepare the cake referring to pages 30. • Put a saucer upside down on the low rack and place the baking tin on it. • Let the cake stand for approximately 10 minutes after baking. • Remove the cake from the baking tin.

Auto cook from frozen chart

MENU NO.	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
ACF-1 Cook  Frozen Ready Meals (initial temp -18° C) Stirrable type (e.g. Noodles Bolognese, Chinese Menus.)	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Casserole dish & lid * If the manufacturer instructs to add water, please calculate the total amount for the program with additional liquid.	• Transfer meal to suitable casserole dish. • Add some liquid if recommended by the manufacturer. • Cover with a lid. • When the audible signals sound, stir and re-cover. • After cooking, stir and let stand for approx. 1-2 minutes.
ACF-2 Cook  Frozen Vegetables (initial temp -18° C) e.g. Brussel sprouts, cauliflower, peas, mixed vegetables, broccoli	0,1 - 0,8 kg (100 g) Casserole dish & lid	• Add 1tbsp water per 100 g. (For mushrooms no additional water is necessary). • Cover with a lid. • When the oven stops and the audible signals sound, stir and re-cover. • After cooking, let stand for approx. 1-2 minutes. **NOTE:** If frozen vegetables are compacted together, cook manually.
ACF-3 Cook  Frozen Gratin (initial temp -18° C) e.g. Frozen lasagne, Potato gratin	0,2 - 0,6 kg (100 g) Gratin dish Low rack	• Remove the gratin from original container and place in a suitable gratin dish. • Add 3-4 tbsp water if necessary. • Do not cover. • Place on the low rack. • After cooking, let stand, covered in aluminium foil for approximately 5 minutes.
ACF-4 Cook  Frozen French Fried Potato (recommended for conventional ovens) (initial temp -18° C)	0,20 - 0,40 kg (50 g) Flan Dish High Rack	• Remove the frozen french fried potatoes from the package and place them on a flan dish. • Place the dish on the high rack in the oven. • When the audible signals sound, turn over. • After cooking, remove from the dish and put on a plate for serving. (No standing time is necessary). • Add salt to taste. **NOTE:** For thin type of French fried potatoes, cook with the **LESS** (▼) button.

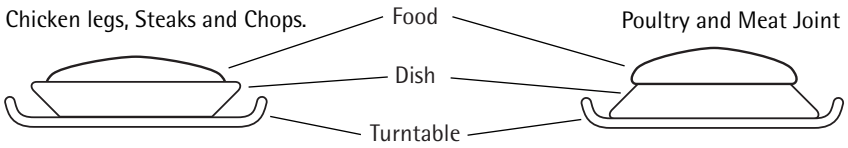
Auto defrost chart

MENU NO.	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
AD-1 Defrost  Steaks, Chops (initial temp -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (see note on page 29)	• Place the food on a plate in the centre of the turntable. • When the oven stops and the audible signals sound, turn the food over, rearrange and separate. Shield the thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, wrap in aluminium foil for 10-15 minutes, until thoroughly defrosted.
AD-2 Defrost  Meat Joint (initial temp -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (see note on page 29)	• Place a plate upside down on the turntable and put the meat on it. • When the oven stops and the audible signals sound, turn the food over. Shield the defrosted parts with aluminium foil. • If audible signals sound, turn the food over and shield again (for 1,1 kg - 2,0 kg). • After defrosting, cover with aluminium foil and stand for 15-30 minutes until thoroughly defrosted.
AD-3 Defrost  Minced Meat (initial temp -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Cling film (see note on page 29)	• Cover the turntable with cling film. • Place the block of minced meat onto the turntable. • When the oven stops and the audible signals sound, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. • After defrosting, cover in aluminium foil for 5-10 minutes, until thoroughly defrosted.
AD-4 Defrost  Chicken Legs (initial temp -18° C)	0,20 - 1,00 kg (50 g) (see note on page 29)	• Place the food on a plate in the centre of the turntable. • When the oven stops and the audible signals sound, turn the food over, rearrange and separate. Shield the thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, wrap in aluminium foil for 10-15 minutes, until thoroughly defrosted.
AD-5 Defrost  Poultry (initial temp -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (see note on page 29)	• Place a plate upside down on the turntable and put the poultry breast side down on the plate. • When the oven stops and the audible signal sounds, turnover and shield the thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, cover with aluminium foil and stand for 15-30 minutes until thoroughly defrosted. • Finally clean the poultry under running water.
AD-6 Defrost  Cake (initial temp -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plate	• Remove all packaging from the cake. • Place on a plate in the centre of the turntable. • After defrosting, cut the cake into similar sized pieces. Keep space between each piece and let stand for 15-30 minutes until thoroughly defrosted.
AD-7 Defrost  Bread (initial temp -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plate	• Distribute on a plate in the centre of the turntable. Only sliced bread is recommended for this programme. • When the audible signals sound rearrange, and remove defrosted slices. • After defrosting separate all slices and distribute on a large plate. Cover the bread with aluminium foil and let stand for 5-10 minutes until thoroughly defrosted.

Auto defrost chart

NOTES:

1. Steaks, Chops and Chicken legs should be frozen in one layer.
2. Minced meat should be frozen in the thin shape.
3. After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
4. The poultry should be processed immediately after defrosting.
5. 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.
6. For AD-1, AD-2, AD-4 and AD-5 arrange the food in the oven as shown:



Recipes for auto cook AC-4

Baked courgettes and pasta

(This recipe makes approx. 1,5 kg).

Ingredients

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

1. Put the water, oil and salt in the bowl, cover and bring to the boil.
   3-5 min. ≋ 900 W
2. Break the macaroni into pieces and add them to the dish. Stir and allow to soak.
   9-11 min. ≋ 270 W
   Drain the pasta and allow to cool.
3. Mix the tomatoes with the onions and season well. Grease the ovenproof dish. Add the macaroni and pour the tomato sauce over. Arrange the courgette slices on top.
4. Beat the sour cream and the eggs and pour over the dish. Sprinkle the grated cheese.
   Cook on the low rack using
   AUTO COOK AC-4
   Allow the dish to stand for approx. 5-10 minutes after cooking.

Baked broccoli and potato with mushrooms

(The recipe makes approx. 1,5 kg.)

Ingredients

400 g	potatoes, peeled and optionally halved
400 g	broccoli florets
6 tbsp	water (60 ml)
1 tsp	butter or margarine to grease the dish
400 g	mushrooms, sliced
1 tbsp	parsley, finely chopped
	salt & pepper
3	eggs
125 ml	cream
125 ml	milk
	salt & pepper, nutmeg
100 g	grated gouda cheese

1. Put the potatoes and broccoli in the bowl.
   Add the water, cover and cook.
   Stir once during cooking.
   9-12 min. ≋ 900 W
2. Slice the potatoes into discs.
3. Grease the oven-proof dish. Put in the broccoli, the mushrooms and the potatoes alternately in layers.
   Sprinkle over parsley and season with salt and pepper.
4. Combine the eggs with the liquid and seasoning, pour over the vegetables, then sprinkle the cheese over the dish.
   Cook on the low rack using
   AUTO COOK AC-4
   Allow the dish to stand for approx. 10 minutes after cooking.

Recipes for auto cook AC-5

Carrot cake

(This recipe makes approx. 1,1 kg)

Ingredients

1 tsp	butter or margarine to grease the dish
5	egg yolks
250 g	sugar
250 g	carrot, finely grated
	juice of one lemon
250 g	ground almonds
80 g	flour
1 tbsp	baking powder
5	egg white

1. Grease the dish.
2. Cream the egg yolks and sugar with a hand mixer.
3. Add the carrots, lemon juice and almonds.
4. Combine the flour and the baking powder, add to the rest and mix well.
5. Beat the egg white until stiff and carefully fold it in. Put the mixture in the baking tin, place it on the low rack and bake using.
   AUTO COOK AC-5
6. Allow to cool in the tin for 5 minutes after baking.

Gugelhupf

(This recipe makes approx.. 0,9 kg)

Ingredients

1 tsp	butter or margarine to grease the dish
170 g	butter or margarine
140 g	icing suger
4	egg yolks
40 g	slivered almonds
40 g	raisins, washed, some finely
	grated lemon peel
4	egg whites
280 g	flour
1 Pck.	baking powder (15 g)

1. Grease the gugelhupf mould.
2. Beat the butter with the icing sugar with a mixer until smooth. Add the egg yolks one at a time.
3. Gradually stir in slivered almonds, raisins and the finely grated lemon peel. Mix well.
4. Beat the egg whites until stiff and fold into the mixture. Mix baking powder and flour, sift and carefully fold it into the mixture.
5. Transfer the dough to the mould and bake on the low rack using
   AUTO COOK AC-5

Apple tart with calvados

(This recipe makes approx. 1,3 kg)

Ingredients

200 g	flour
1 tsp	baking powder
100 g	sugar
1 Pck.	vanilla sugar
1 pinch	salt
1	egg
3-4 drop	bitter almond oil
125 g	butter
1 tsp	butter or margarine to grease the dish
50 g	ground hazelnuts
600 g	apple (russets approx. 3-4)
	cinnamon
2	eggs
1 pinch	salt
4 tbsp	sugar
4 tbsp	calvados (apple liqueur)
11/2 tbsp	cornflour
125 g	double cream
	icing sugar for dusting

1. Mix the flour with the baking powder. Add the sugar, vanilla sugar, salt, the egg, bitter almond oil and butter and knead to a paste with the kneading hook of a hand mixer.
2. Cover the pastry dough and leave in a cool place for about 30 minutes.
3. Grease the dish. Roll out the pastry dough between two sheets of foil and place it in the tin. Form an edge to the pastry dough approx. 3 cm high.
4. Distribute the hazel nuts over the pastry shell.
5. Peel the apples, cut them in quarters, remove the core and cut them in slices. Arrange the slices to overlap each other on top of the hazel nuts and lightly dust them with cinnamon.
6. Separate the eggs. Beat the egg whites until stiff, gradually trickling in a pinch of salt and 1 tbsp sugar.
7. Stir the egg yolk, the remaining sugar and the vanilla sugar until creamy.
8. Add Calvados, cornflour and double cream and mix them in. Fold in the beaten egg whites and spread the mixture evenly over the apple slice.
9. Place on the low rack and bake using.
   AUTO COOK AC-5

Tip: Allow the tart to cool in the tin and dust it with icing sugar.

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.

WARNING!
After **GRILL, DUAL, CONVECTION, AUTO COOK, AUTO COOK FROM FROZEN** modes, the oven cavity, door, oven cabinet and accessories will become very hot. Before cleaning, make sure they are completely cool.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

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 convection and grill, refer to "Heating without food" on page 11. Remaining food or fat splashed can cause smoke or 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.

Keep the waveguide cover and accessories clean at all times. If you leave grease or fat in the cavity or accessories, it may overheat, cause arcing, smoke or even catch fire when next using the oven.

NOTE: A steam cleaner should not be used.

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 an authorised AEG-Electrolux service agent.

... the microwave mode is not working ?

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

... the turntable is not turning ?

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.

IMPORTANT: If the display shows nothing even if the power plug is properly connected, the energy save mode should carry on. To release it, open and then close the oven door. See page 8.

NOTES:

1. If you cook the food over the standard time with only 900 W, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating. (The microwave power level will be reduced).

Cooking mode	Standard time
Microwave 900 W cooking	20 min.
Grill cooking	15 min.
Dual 1	Micro - 40 min.
Dual 2 (900 W microwave power)	Micro - 15 min. Grill - 15 min.
Dual 2 (630 W microwave power)	Micro - 40 min. Grill - 15 min

2. After **GRILL**, **DUAL**, **CONVECTION**, **AUTO COOK**, **AUTO COOK FROM FROZEN**, the cooling fan will run and "NOW COOLING" may appear on the display. Also, when you press the **STOP** button and open the door during these cooking modes, the cooling fan will run; you may, therefore, feel air blowing from the ventilation openings.

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

Specifications

AC Line Voltage		: 230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		: Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave	: 1.5 kW
	Grill	: 2.8 kW
	Grill/Microwave	: 2.8 kW
	Convection	: 2.8 kW
	Convection/Microwave	: 2.95 kW
Output power:	Microwave	: 900 W (IEC 60705)
	Grill heating elements	: 1300 W (650 W x 2)
	Convection	: 1450 W
Microwave Frequency		: 2450 MHz * (Group 2/Class B)
Outside Dimensions		: 592 mm (W) x 462 mm (H) x 537 mm (D)
Cavity Dimensions		: 375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D) **
Oven Capacity		: 40 litres **
Turntable		: ø362 mm, ceramic
Weight		: 30 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.

CE

This equipment complies with the requirements of directives 89/336/EEC and 73/23/EEC as amended by 93/68/EEC.

As part of a policy of continuous improvement, we reserve the right to alter design and specifications without notice.

Important information

Ecologically responsible disposal of packaging materials and old appliances

Packaging materials

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.

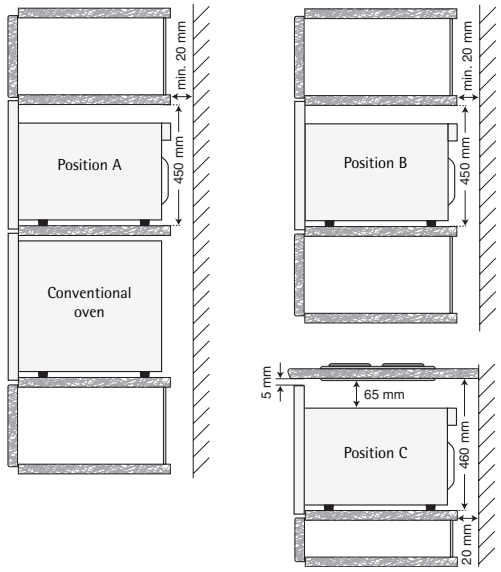
Disposal of old appliances

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.

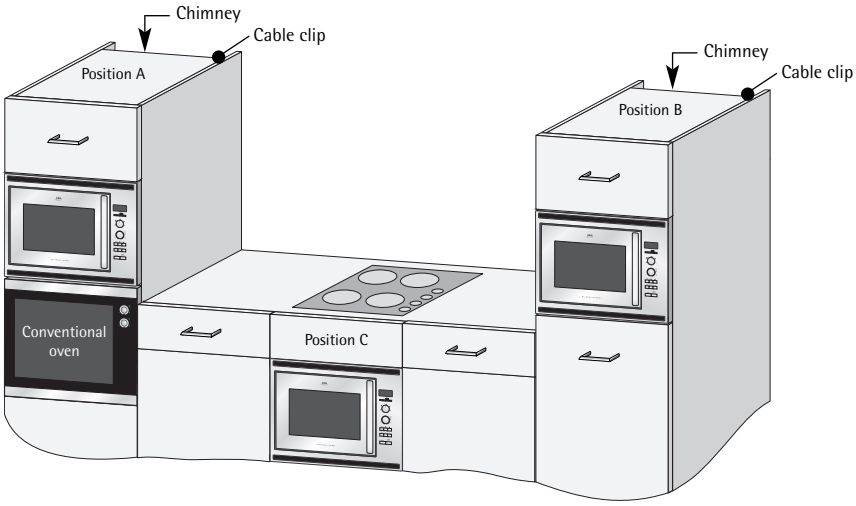
Installation

INSTALLING THE APPLIANCE

1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. If the microwave is fitted in position C, ensure that the minimum air gaps are maintained as shown in the diagram.
3. Secure four cupboard retention blocks in position using the setting template (TMAPTA004URR0).
4. Fit the appliance into the kitchen cupboard, lift over the bottom/front blocks then push 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.
6. Fix the oven in position with the screws provided. The fixing points are located within the louvre areas at the top and bottom of the oven (see diagram, item 1, on page 4).
7. Fit the frame fastner caps to the four fixing positions (2 spare caps are provided).
8. It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation manual and the conventional oven or hob manufacturer's installation instructions.



The microwave can be fitted in position A, B or C:



POSITION	NICHE SIZE W D H	CHIMNEY (min)	Gap Between Cupboard & Ceiling
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 550 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Not Applicable

Measurements in (mm)

Installation

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE POWER SUPPLY

(A)



- **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).
  If connection is to be made to position (A), remove the clip from position 15 on the rear of the oven (see page 4) and use the clip to secure the power supply cord to the top of the housing unit (see page 36).
  When not connecting the power supply cord to position (A), the power supply cord should be routed under the oven.
- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket.
  The socket must be fused with a 16 A fuse.
- **The power supply cord may only be replaced by an electrician.**
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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



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



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



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



Mit dem Kleeblatt sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.
Für eventuell auftretende Störungen enthält die Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt 'Was tun, wenn...'

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise .....40 - 42
Gerät & Zubehör 43
Bedienblende 44
Vor Inbetriebnahme 45
Auswählen der Sprache 45
Verwendung der STOP-taste 46
Einstellen der Uhr 46
Energiesparmodus 47
Hinweis zur Leistungseinstellen 47
Was sind Mikrowellen? 48
Das kann Ihr neues Kombi-Mikrowellengerät 48
Garen mit der Mikrowelle 49
Grillbetrieb 50
Heizen ohne Speisen 50
Heissluftbetrieb .....51 - 52
Kombi-Betrieb .....53 - 54
Andere nützliche Funktionen .....55 - 57
Geeignetes Geschirr 58
Gartabellen 59
Rezepte für Glastablett & Heißluft .....60 - 61
Rezepte für Glastablett & grill 62
Automatik-betrieb .....63 - 64
Tabelle: Auto-Garen 65
Tabelle: Auto-Garen von TK 66
Tabelle: Auto-Auftauen .....67 - 68
Rezepte für Auto-Garen AC-4 68
Rezepte für Auto-Garen AC-5 69
Reinigung und Pflege 70
Was tun, wenn... 71
Kundendienst 72
Garantiebedingungen 73
Kundendienst & Ersatzteile (Belgien) 74
Garantiebedingungen (Belgien) 75
Technische Daten 76
Wichtige Hinweise 77
Aufstellanweisungen .....78 - 79

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

Benutzen Sie nur Behälter und Geschirr, das für Mikrowellen geeignet ist. Siehe Seite 58.

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

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum und den Drehteller 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 und das Kochbuch zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNUNG:

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

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

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

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.
Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung und Pflege" auf Seite 70. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag
Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den AEG-Electrolux-Kundendienst anfordern.
Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.
Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich Geräterückseite.
Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur vom AEG-Electrolux Kundendienst auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von AEG-Electrolux autorisierte Kundendienststelle!
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.
Bitte das Auswechseln durch einen von AEG-Electrolux autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

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

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß 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, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

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

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.
Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.
Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.
Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
Die Gerätetür, die Geräteaußenflächen, die Geräterückseite, der Geräteinnenraum Lüftungsöffnungen, Zubehörteile und das Geschirr im **GRILL**, **HEISSLUFFT-**, **KOMBI-**, **AUTO-GAREN** und in der **AUTO-GAREN von TK-**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.
Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
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

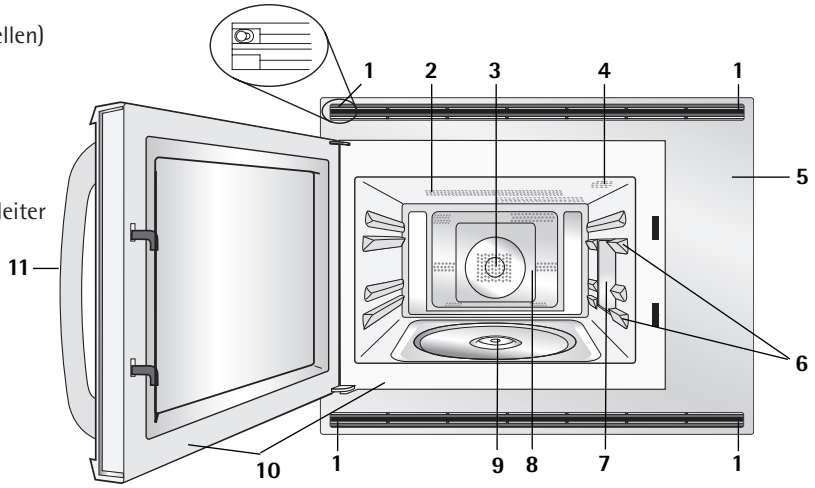
Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (siehe Seite 50). Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.
Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers 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 verwenden.
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**, **HEISSLUFFT-**, **KOMBI-**, **AUTO-GAREN** und in der **AUTO-GAREN von TK-**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 Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

Gerät & Zubehör

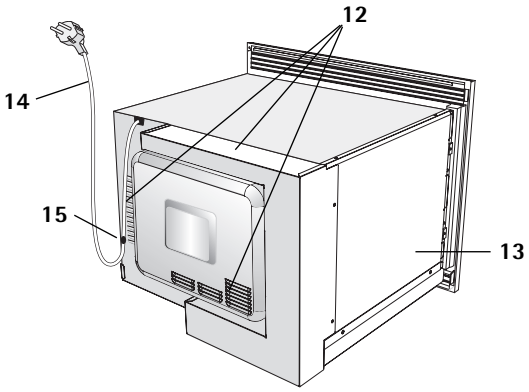
1 Befestigungspunkte (4 Stellen)
2 Grill-Heizelement
3 Heißluft-Heizelement
4 Garraumlampe
5 Bedienfeld
6 Laufschienen
7 Spritzschutz für den Hohlleiter
8 Garraum
9 Antriebswelle
10 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
11 Türgriff
12 Lüftungsöffnungen
13 Außenseite
14 Netzanschlusskabel
15 Netzkabel-Träger

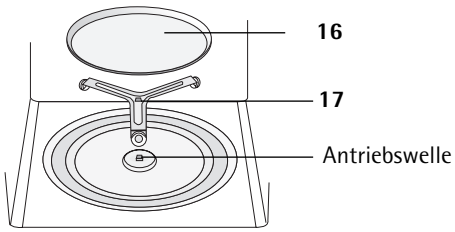


ZUBEHÖR:
Überprüfen, ob die Zubehörteile vorhanden sind:
16 Drehteller **17** Drehteller-Träger **18** Niedriger Rost, **19** Hoher Rost **20** Rost für Glastablett **21** Glastablett.

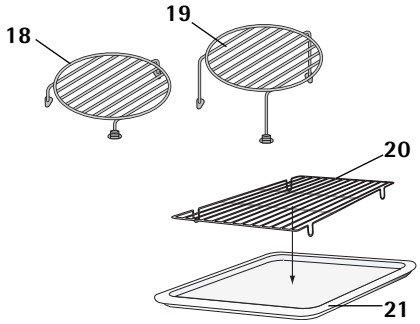
- Den Drehteller-Träger auf die Antriebswelle in die Mitte des Gerätebodens legen. Stellen Sie bitte dabei sicher, dass die TOP markierte Oberseite nach oben weist. Der Drehteller-Träger sollte sich nun reibungslos um die Antriebswelle drehen lassen.
- Platzieren Sie nun den Drehteller auf den Drehteller-Träger.
- Bei Bedarf das hohe/niedrige Rost auf den Drehteller stellen.
- Schieben Sie das Glastablett in die Laufschienen. Sie können Speisen direkt auf dem Glastablett zubereiten oder den Rost beim Braten auf das Tablett setzen, um tropfendes Fett aufzufangen. (Siehe Seite 59.)

HINWEIS:
- Das Gerät nur betreiben, wenn der Drehteller und der Drehteller-Träger korrekt installiert worden sind. Dies fördert ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein schlecht installierter Drehteller kann klappern, sich nicht richtig drehen und dadurch das Gerät beschädigen.
- Der Drehteller dreht sich sowohl im als auch gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung kann sich bei jedem erneuten Starten des Geräts ändern. Dies hat keine Auswirkungen auf das Garergebnis.
- Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie Ihrem Händler oder dem AEG-Electrolux-Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.

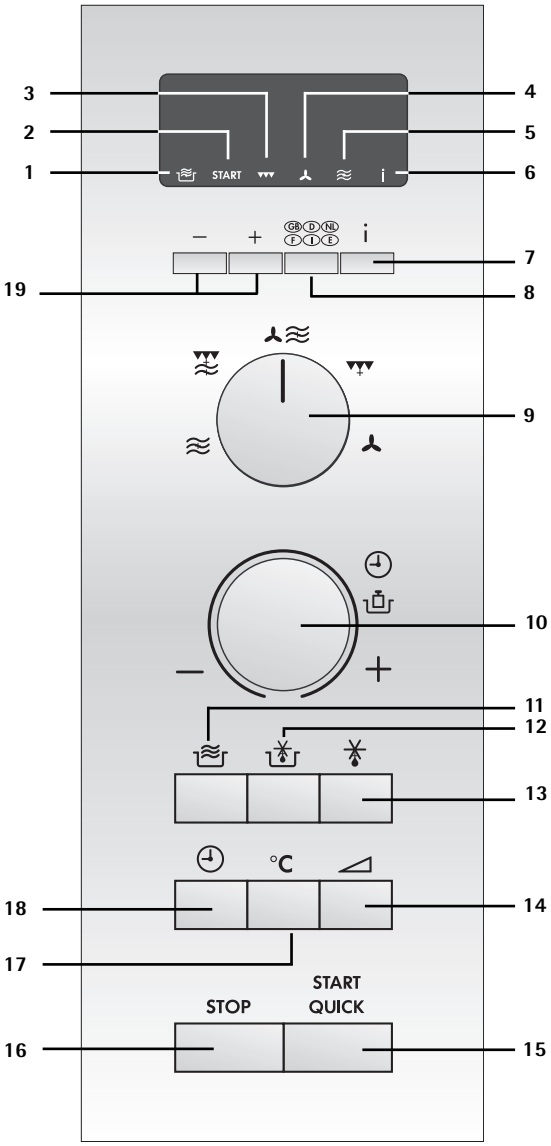




Diese Roste werden zum Garen im Heißluft-, Kombi- und Grillbetrieb verwendet.



Bedienblende



Anzeigen und Symbole:

1 Symbol für **GARVORGANG**
2 Symbol für **START**
3 Symbol für **GRILL**
4 Symbol für **HEISSLUFT**
5 Symbol für **MIKROWELLE**
6 Symbol für **INFORMATION**

Bedienungstasten

7 **INFORMATIONS**-Taste
8 **SPRACHEN**-Taste
9 Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART**

- für Mikrowellengaren
- für Mikrowellengaren mit GRILL
- für Mikrowellengaren mit HEISSLUFT
- für GRILL
- für HEISSLUFT

10 **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf
Geben Sie mit diesem Knopf entweder die Gar- oder Auftauzeit bzw. das Gewicht der Speise ein.
11 **AUTO-GAREN**-Taste
12 **AUTO-GAREN VON TK**-Taste
(TK = TIEFGEFRORENEM)
13 **AUTO-AUFTAUEN**-Taste
14 **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste
15 **START/QUICK**-Taste
16 **STOP**-Taste
17 **HEIßLUFT**-Taste
18 **UHREINSTELL**-Taste
19 **KÜRZER/LÄNGER**-Tasten

☞ Vor Inbetriebnahme

Ihr Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

1. Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose. Die Anzeige zeigt dabei noch nichts an.
2. Öffnen Sie die Tür. Auf der Anzeige erscheint "SPRACHE WÄHLEN" in 6 Sprachen.
   HINWEIS: Nach Wahl der Sprache mit Hilfe der **SPRACHEN**-Taste erscheint bei Einschalten des Herdes "ENERGIESPARMODUS UM DEN ENERGIESPARMODUS ZU VERLASSEN UHRZEIT EINSTELLEN" auf der Anzeige.
3. Schließen Sie die Tür.
4. Die gewünschte Sprache wählen (siehe unten).
   HINWEIS: Wenn Sie deutschsprachige Anzeigen wünschen, brauchen Sie die **SPRACHEN**-Taste nicht betätigen. Drücken Sie einfach die **STOP**-Taste. Daraufhin erscheint die Anzeige ".0" und gehen Sie zu Schritt 5.
5. Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe Seite 46).
6. Heizen Sie den Grill des Gerätes ohne Speisen auf (siehe Seite 50).

HINWEISE ZUM GAREN:
Das Gerät verfügt über ein "Informations-anzeigesystem", das Ihnen schrittweise Anleitungen für die verschiedenen Funktionen in einer gewünschten Sprache gibt. über die **INFORMATIONS**-Taste, können Sie sich die Hinweise über jede Taste des Bedienfeldes abrufen. Nach dem Drücken einer Taste erscheinen im Display Anzeigensymbole, die Sie auf den nächsten Schritt hinweisen.

☞ Auswählen der Sprache

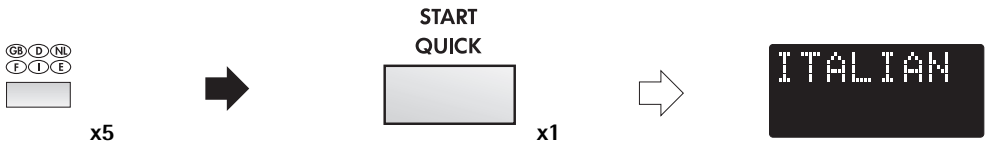
SPRACHEN-Taste drücken	SPRACHE
einmal	ENGLISCH
zweimal	DEUTSCH
dreimal	NEDERLANDS
viermal	FRANCAIS
fünfmal	ITALIAN
sechsmal	ESPANOL

Das Gerät ist zunächst auf Deutsch eingestellt.
Sie können jedoch eine andere Sprache wählen.
Drücken Sie die **SPRACHEN**-Taste, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird. Dann die **START/QUICK**-Taste drücken.

Beispiel: So wählen Sie **Italienisch**:

1. Wählen Sie durch fünfmaliges Drücken der **SPRACHEN**-Taste die gewünschte Sprache.
2. Starten Sie den Einstellung durch einmaliges Drücken der **START/QUICK**-Taste.

Überprüfen Sie das Display.



HINWEIS: Die Wahl der Sprache wird gespeichert und durch Stromausfälle nicht gelöscht.

☞ Verwendung der Stop-Taste

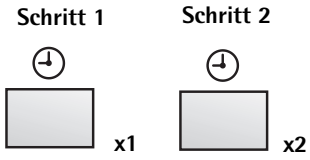


Verwendung der **STOP**-Taste:

1. Löschen eines Eingabefehlers während des Programmierens.
2. Unterbrechen des Gerätes während des Betriebs.
3. Zum Löschen eines Programms während des Betriebs die **STOP**-Taste zweimal drücken.

☞ Einstellen der Uhr

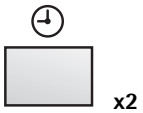
Die Uhr läuft im 12 Stunden- oder im 24 Stunden-Format.



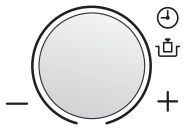
1. Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **UHREINSTELL**-Taste entsprechend Schritt 1 einmal drücken.
2. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **UHREINSTELL**-Taste entsprechend Schritt 2 zweimal drücken.

Beispiel:
Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Min.

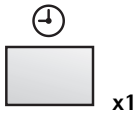
1. Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr durch zweimaliges Drücken der **UHREINSTELL**-Taste.



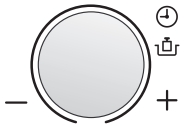
2. Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird (23).



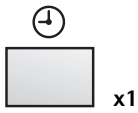
3. Durch einmaliges Drücken der **UHREINSTELL**-Taste von den Stunden zu den Minuten wechseln.



4. Die Minuten einstellen (35).



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



Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:

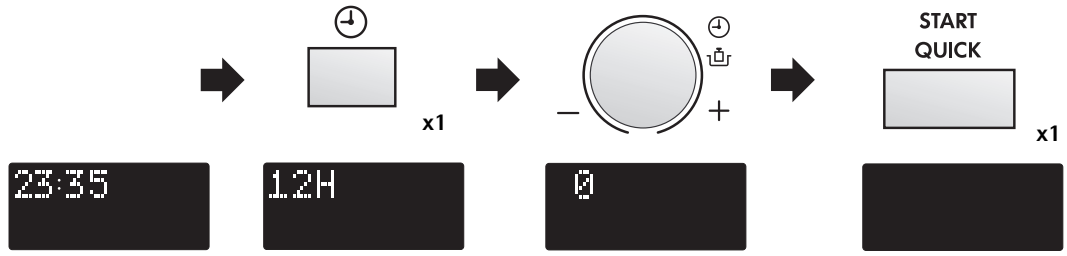
1. Sie können den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
3. Wenn sich das Gerät im Garprozess befindet und Sie die Uhrzeit wissen möchten, drücken Sie die **UHREINSTELL**-Taste. Solange Ihr Finger die Taste berührt, wird die Uhrzeit angezeigt.
4. Falls die Stromversorgung Ihres Mikrowellengerätes unterbrochen wird, öffnen und schließen Sie die Tür, sobald die Spannung wieder hergestellt ist. Auf der Anzeige erscheint "ENERGIESPARMODUS UM DEN ENERGIESPARMODUS ZU VERLASSEN UHRZEIT EINSTELLEN". Diese Information erscheint, wenn Sie die Sprache bereits mit der **SPRACHEN**-Taste eingestellt haben. Bei Stromausfall während des Garens, geht das Bedienungsprogramm und auch die Uhrzeit verloren.
5. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.
6. Wenn Sie die Uhr nicht einstellen, drücken Sie einmal die **STOP**-Taste 0 erscheint auf dem Display. Wenn der Betrieb des Gerätes beendet ist, erscheint anstelle der Uhrzeit wieder 0 auf dem Display.
7. Bei Einstellung der Uhr wird der "Energiesparmodus" abgeschaltet.

☞ Energiesparmodus

Das Gerät wird mit eingestelltem "Energiesparmodus" geliefert, d.h. die Stromversorgung wird abgeschaltet
Falls Sie 3 Minuten nach einer vorangegangenen Bedienung, der Beendigung des Garvorgangs oder nach dem Anschließen des Mikrowellengerätes, nichts weiter unternehmen, schaltet das Gerät automatisch in den Energiesparmodus. Öffnen Sie die Tür, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.
Um den Energiesparmodus einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

Beispiel:
So starten Sie den Energiesparmodus (die aktuelle Zeit ist 23:35 Uhr):

1. Prüfen Sie, ob die richtige Zeit auf der Anzeige erscheint.
2. Drücken Sie einmal die **UHREINSTELL**-Taste.
3. Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf auf 0.
4. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste. Die Stromversorgung wird abgeschaltet und die Anzeige erlischt.



HINWEIS: Sie können die **UHREINSTELL**-Taste während des Schritts 2 zweimal drücken.

ⓘ 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:
900 W: für schnelles Garen oder Aufwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.
630 W: zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
450 W: für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. für Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
270 W (Auftau-Einstellung): wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße garzuziehen und gebackenen Eierpudding zu garen.
90 W: zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

W = WATT

Um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen:
1. Drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der Betriebsart in die Mikrowellen-Einstellung.
2. Den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Garzeit auszuwählen.
3. Die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe auf dem Display angezeigt wird. (Wird die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt, wird 900 W angezeigt.) Wenn Sie die gewünschte Stufe übersehen haben, drücken Sie weiter die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis die Leistungsstufe erneut angezeigt wird.
4. Die Taste **START/QUICK** drücken.

HINWEIS: Wenn keine Auswahl der Leistungsstufe erfolgt, wird automatisch die volle Leistung (900 W) eingestellt.

Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind wie Radio- und Fernsehwellen, elektromagnetische Wellen.
Mikrowellen werden im Mikrowellengerät vom Magnetron erzeugt und versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, dass die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.
Das Geheimnis der kurzen Garzeiten liegt darin, dass die Mikrowellen von allen Seiten direkt in das Gargut eindringen. Die Energie wird optimal ausgenutzt. Im Vergleich dazu gelangt die Energie beim Kochen mit dem Elektroherd über Umwege von der Herdplatte an den Kochtopf und dann erst zum Lebensmittel. Auf diesem Umweg geht viel Energie verloren.

Eigenschaften der Mikrowellen

Mikrowellen durchdringen alle nichtmetallischen Gegenstände aus Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoff, Holz und Papier. Das ist der Grund dafür, warum diese Materialien in der Mikrowelle nicht erhitzt werden. Das Geschirr wird nur indirekt über die Speise erwärmt. Speisen nehmen Mikrowellen auf (absorbieren) und werden dadurch erhitzt.
Materialien aus Metall werden von der Mikrowelle nicht durchdrungen, die Mikrowellen werden zurückgeworfen (reflektiert). Deshalb sind Gegenstände aus Metall für die Mikrowelle in der Regel nicht geeignet. Es gibt jedoch Ausnahmen, wo Sie genau diese Eigenschaften ausnutzen können. So werden Speisen an bestimmten Stellen während des Auftauens oder Garens mit etwas Aluminiumfolie abgedeckt. Dadurch vermeiden Sie zu warme oder zu heiße bzw. übergarte
Bereiche bei unregelmäßigen Teilen. Beachten Sie hierzu die folgenden Hinweise.

Das kann ihr neues Kombi-Mikrowellengerät

Mikrowellenbetrieb

Sie können in Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät durch Einsatz des Mikrowellenbetriebes zum Beispiel Tellergerichte oder Getränke schnell erhitzen oder in kürzester Zeit Butter oder Schokolade schmelzen. Für das Auftauen von Lebensmitteln ist die Mikrowelle ebenfalls hervorragend geeignet. In vielen Fällen ist es jedoch vorteilhaft, Mikrowelle mit Heißluft oder Grill zu kombinieren (Kombibetrieb).
Dann können Sie sowohl in kürzester Zeit garen als auch gleichzeitig bräunen. Im Vergleich zum konventionellen Braten ist die Garzeit in der Regel erheblich kürzer.

Kombibetrieb (Mikrowellenbetrieb mit Heißluft oder Grill)

Durch die Kombination zweier Betriebsarten werden die Vorteile Ihres Gerätes sinnvoll miteinander kombiniert.
Sie haben die Möglichkeit zu wählen zwischen

- Mikrowelle + Heißluft (ideal für Braten, Geflügel, Aufläufe, Pizzen, Brot und Kuchen) und
- Mikrowelle + Grill (ideal für Kurzgebratenes, Braten, Geflügel, Hähnchenschenkel, Grillspieße, Käsetoasts und zum Gratinieren).

Durch den Einsatz des Kombibetriebs können Sie gleichzeitig garen und bräunen. Der Vorteil liegt darin, dass die Heißluft oder die Hitze des Grills die Poren der Gargutrandschichten schnell versiegelt. Die Mikrowellen sorgen für eine kurze schonende Garzeit. Das Lebensmittel bleibt innen saftig und wird außen knusprig.

Heißluftbetrieb

Sie können die Heißluft auch ohne Mikrowellenbetrieb einsetzen. Die Ergebnisse entsprechen denen eines konventionellen Backofens.
Zirkulierende Luft erhitzt sehr schnell die äußeren Teile der Lebensmittel, so dass beispielsweise bei Fleisch der Fleischsaft nicht austreten kann und das Gargut nicht austrocknet.
Dieser Versiegelungsprozeß führt dazu, dass die Speisen schmackhaft bleiben und in kürzerer Zeit garen als bei konventionellen Geräten mit Ober- und Unterhitze.

Grillbetrieb

Ihr Gerät ist mit einem Quarzgrill an der Garraumdecke ausgestattet. Er kann wie jeder konventionelle Grill ohne Mikrowellenbetrieb benutzt werden. Sie können Gerichte schnell überbacken oder grillen. Besonders geeignet sind Steaks, Koteletts und Gerichte zum Überbacken.

☞ Garen mit der Mikrowelle

Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten programmieren. (90.00). Die Zeiteinheiten zum Garen (Auftauen) variieren von 10 Sekunden bis fünf Minuten, in Abhängigkeit von der Gesamtgar- oder Auftauzeit, wie in der Tabelle aufgeführt:

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

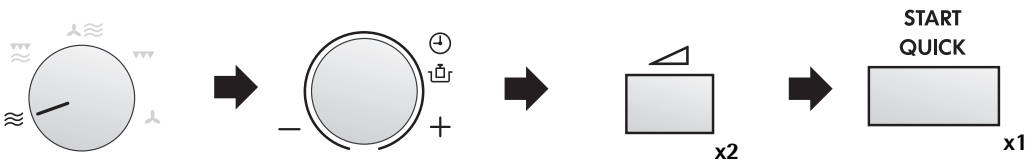
Beispiel:
So wärmen Sie Suppe für 2 Minuten und 30 Sekunden bei 630 W Mikrowellenleistung auf.

1. Drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die ≋ Mikrowellen-Einstellung.

2. Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen.

3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.

4. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um mit dem Erhitzungsvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:

1. Wenn die Tür während der Garzeit geöffnet wird, wird die Garzeit auf dem Display automatisch gestoppt. Sie läuft weiter, sobald die Tür geschlossen und die **START/QUICK**-Taste gedrückt wurde.

2. Wenn Sie während der Garzeit die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.

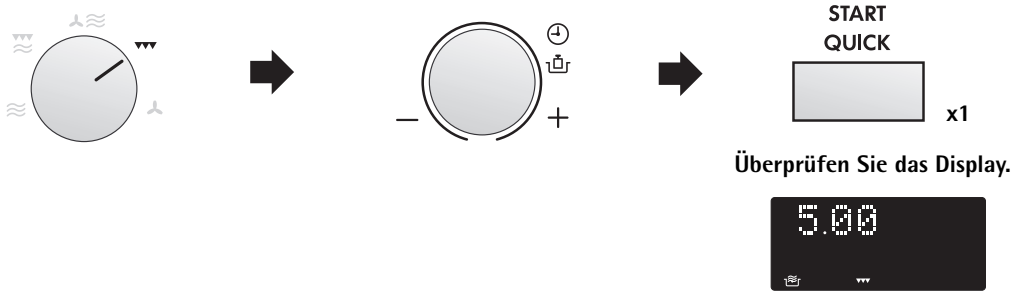
3. Sie können den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, verringert sich die Garzeit allmählich von 90 Minuten.

☞ Grillbetrieb

Die Leistung des oben an der Garraumdecke befindlichen Grillheizelements ist nicht regulierbar.

Beispiel: So backen Sie Käsetoast in 5 Minuten (legen Sie das Toast auf den hohen Rost).

1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung **GRILL**.
2. Geben Sie durch Drehen des **ZEIT/GEWICHTS**-Knopfes im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.
3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.

1. Zum Grillen wird die Verwendung des hohen bzw. niedrigen Rosts empfohlen.
2. Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. (Siehe unten 'Heizen ohne Speisen'.)
3. Nach dem Garen erscheint in der Anzeige **"KÜHLUNG"**.

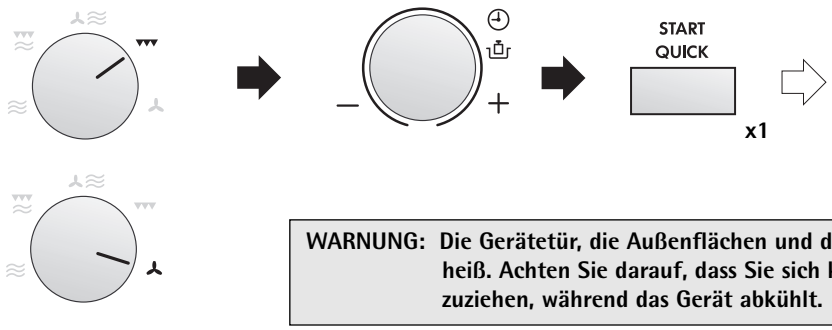
WARNUNG: Garraum, Gerätetür, Außenseiten, Drehteller, Roste und Geschirr werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

Heizen ohne Speisen

Bei der ersten Benutzung des Grills und der Heißluft kann es zu Rauch- oder Geruchsentwicklung 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 und die Heißluft (250° C) 20 Minuten lang ohne Speisen.

WICHTIG: Damit während des Grillbetriebs entstehender Rauch oder Gerüche abziehen können, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Abzugshaube/den Ventilator ein.

1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung GRILL oder Heissluft.
2. Geben Sie die gewünschte Heizzeit ein. (20 Min).
3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Das Gerät zählt nun die Zeit zurück. Nach dem Aufheizen die Gerätetür öffnen und den Garraum auskühlen lassen.

WARNUNG: Die Gerätetür, die Außenflächen und der Garraum werden heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich keine Verbrennungen zuziehen, während das Gerät abkühlt.

☞ Heissluftbetrieb

Sie können Ihr Gerät mit Hilfe der Heißluftfunktion und den 10 voreingestellten Temperaturstufen wie einen konventionellen Herd benutzen.

HEISSLUFT-Taste drücken	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Gerätetemperatur (° C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

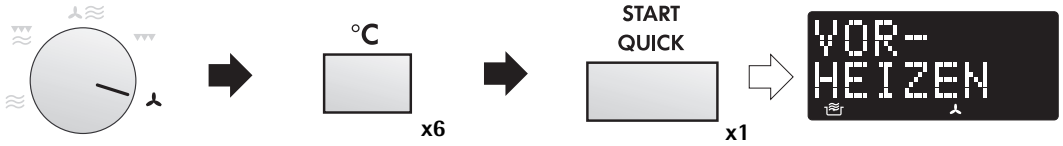
Beispiel 1: Garen mit Vorheizen
So heizen Sie auf 180° C vor und garen für 20 Minuten bei 180° C.

1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung HEISSLUFT.

2. Die gewünschte Vorheiztemperatur durch sechsmaliges Drücken der **HEISSLUFT**-Taste eingeben. Auf dem Display wird 180° C angezeigt.

3. Die **START/QUICK**-Taste drücken, um das Vorheizen zu starten.

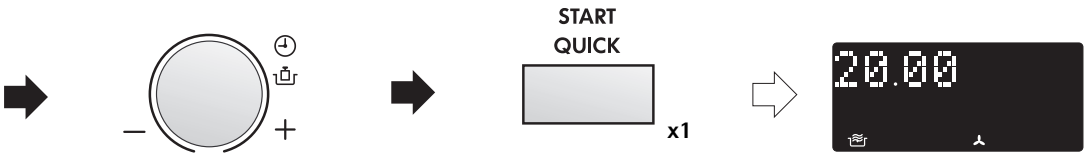
Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt das akustische Signal, auf dem Display wird 180° C angezeigt. Die Gerätetür öffnen und die Speisen in das Gerät geben. Die Tür schließen.



4. Mit dem **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf die Garzeit (20 Min.) eingeben.

5. Die **START/QUICK**-Taste drücken.

Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:

1. Wenn das Gerät vorgeheizt wird, den Drehteller im Gerät lassen.
2. Wenn Sie nach dem Vorheizen bei unterschiedlichen Temperaturen garen wollen, drücken Sie die **HEISSLUFT**-Taste, bis die gewünschte Einstellung auf dem Display angezeigt wird. In dem obigen Beispiel würden Sie zur Änderung der Temperatur die **HEISSLUFT**-Taste nach der Eingabe der Garzeit drücken.
3. Wenn das Gerät die programmierte Vorheiztemperatur erreicht hat, wird diese automatisch 30 Minuten lang beibehalten. Nach 30 Minuten wechselt das Display zur Uhrzeit, falls eingestellt.
Das ausgewählte **HEISSLUFT**-Programm wird gelöscht.
4. Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint "**KÜHLUNG**".
5. Die besten Resultate werden erzielt, wenn bei den Packungsanweisungen die Empfehlungen für Ober- und Unterhitze befolgt werden.

☞ Heissluftbetrieb

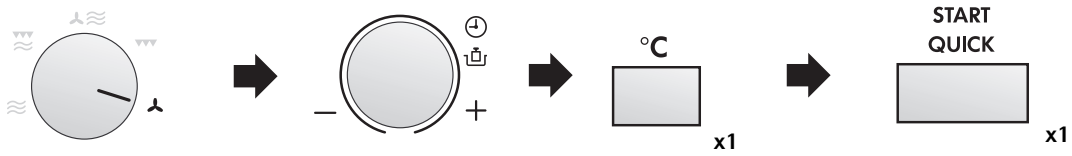
Beispiel 2: Garen ohne Vorheizen
So garen Sie für 20 Minuten bei 250° C.

1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung HEISSLUFT.

2. Mit dem **ZEIT/ GEWICHTS**-Knopf die Garzeit eingeben (20 Min.).

3. Die gewünschte Gartemperatur eingeben. (250° C).

4. Die **START/QUICK**-Taste drücken.



Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:
1. Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint "KÜHLUNG".
2. Um die Heißlufttemperatur zu ändern, die **HEISSLUFT**-Taste drücken, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.
3. Bei der ersten Benutzung Heißluft kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. (Siehe Seite 50 'Heizen ohne Speisen'.)

WARNUNG: Garraum, Gerätetür, Außenseiten, Drehteller, Roste und Geschirr werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

☞ Kombi-Betrieb

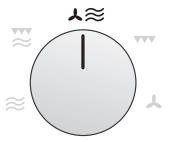
Ihr Mikrowellengerät verfügt über 2 **KOMBI**-Betriebsarten, bei denen die Mikrowelle entweder mit der Heissluft oder mit dem Grill kombiniert werden. Um einen **KOMBI**-Betrieb zu wählen, drehen Sie zuerst den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die gewünschte Einstellung und dann stellen Sie die Garzeit ein. Im allgemeinen verkürzt die **KOMBI**-Betriebsart die Gesamtgarzeit.

BETRIEBSART	Garmethode	Grundeinstellung der Mikrowellenleistung
KOMBI 1	Heissluft 250°C	270 W
KOMBI 2	Grill	270 W

HINWEISE: Die Leistungseinstellungen sind variabel:
KOMBI 1 : Die Heissluftemperatur kann in zehn Stufen von 40° C bis 250°C eingestellt werden.
Die Mikrowellenleistungsstufen können in vier Stufen von 90 W bis 630 W eingestellt werden.
KOMBI 2 : Die Mikrowellenleistungsstufen können in fünf Stufen von 90 W bis 900 W eingestellt werden.

Beispiel 1:
So garen Sie für 20 Minuten im KOMBIBETRIEB 1 mit 90 W Mikrowellenleistung und 200°C Heißluft.

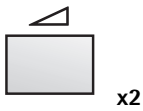
1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung KOMBI 1.



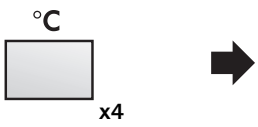
2. Die gewünschte Garzeit eingeben (20 Minuten).



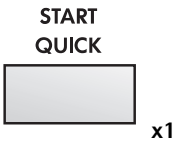
3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste zweimal (90 W).



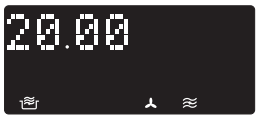
4. Die **HEISSLUFT**-Taste viermal drücken (200°C).



5. Die **START/QUICK**-Taste drücken.



Überprüfen Sie das Display.



☞ Kombi-Betrieb

Beispiel 2:
So garen Sie für 20 Minuten im KOMBIBETRIEB 2 mit 90 W Mikrowellenleistung und GRILL.

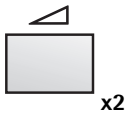
1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung ≋ KOMBI 2.



2. Die gewünschte Garzeit eingeben (20 Minuten).



3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste zweimal (90 W).



4. Die **START/QUICK**-Taste drücken.



Überprüfen Sie das Display.



HINWEIS: Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint "KÜHLUNG".

WARNUNG: Garraum, Gerätetür, Außenseiten, Drehteller, Roste und Geschirr werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

☞ Andere nützliche Funktionen

1. KÜRZER (▼)/LÄNGER (▲)-Taste

Mit den **KÜRZER** (▼) und **LÄNGER** (▲) -Tasten können Sie die programmierten Zeiteinstellungen problemlos verkürzen oder verlängern (um die Speisen mehr oder weniger durchzugaren).

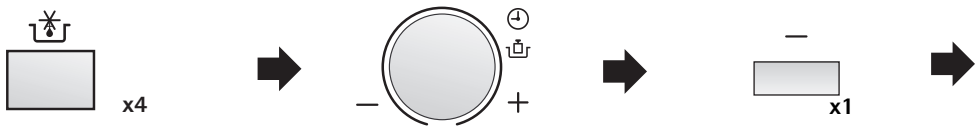
a) Ändern der vorprogrammierten Zeiteinstellung:
Drücken Sie die **KÜRZER** (▼) und **LÄNGER** (▲)-Tasten nach Eingabe des Gewichts und vor dem Drücken der **START/QUICK**-Taste. (Für Menüs mit **KÜRZER** und **LÄNGER**, sehen Sie Seiten 65 - 67.)

Beispiel: So backen Sie 0,2 kg Pommes Frittes mit der **AUTO-GAREN VON TK**-Taste.

1. Wählen Sie das **AUTO-GAREN VON TK** Menü für Pommes Frites durch viermaliges Drücken der **AUTO-GAREN VON TK**-Taste.

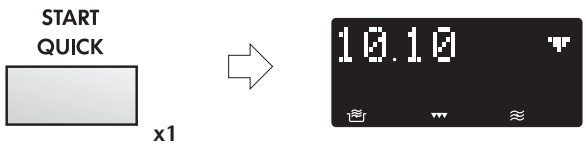
2. Das Gewicht eingeben (0,2 kg).

3. Wählen Sie das gewünschte Garergebnis (dünne Sorte) durch einmaliges Drücken der **KÜRZER** (▼)-Taste.



4. Die **START/QUICK**-Taste drücken

Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:
Zum Abbrechen von **KÜRZER** oder **LÄNGER** drücken Sie die gleiche Taste noch einmal.
Um von **LÄNGER** zu **KÜRZER** zu wechseln, drücken Sie einfach die **KÜRZER** (▼) -Taste.
Um von **KÜRZER** zu **LÄNGER** zu wechseln, drücken Sie einfach die **LÄNGER** (▲) -Taste.

b) Ändern der Garzeit bei laufendem Garvorgang:
Sie können die Garzeit um je 1 Minute vermindern oder erhöhen, indem Sie die **KÜRZER** (▼) - oder **LÄNGER** (▲) -Taste drücken.

HINWEIS: Diese Funktion können Sie nur für manuelles Garen verwenden.

☞ Andere nützliche Funktionen

2. START/QUICK FUNKTION

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

a) 30 Sekunden kochen

Sie können die gewünschte Betriebsart 30 Sekunden lang direkt einschalten, ohne die Garzeit einzugeben.

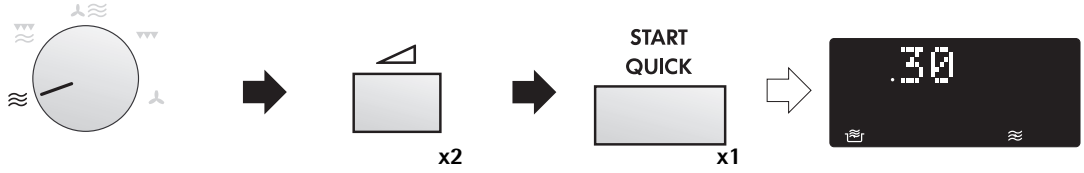
Beispiel: So garen Sie für 30 Sekunden bei 630 W Mikrowellenleistung.

1. Drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Mikrowellen- Einstellung ≋ .

2. Um die Leistungsstufe zu ändern, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste zweimal.

3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um mit dem Erhitzungsvorgang zu starten.

Überprüfen Sie das Display.



HINWEIS:

1. Diese Funktion können Sie nur für manuelles Garen verwenden.

2. Wenn der Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** auf Mikrowellengaren (≋) eingestellt ist und Sie die **START/QUICK**-Taste drücken, beträgt die Leistung für Mikrowelle immer 900 W.
Steht der Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** auf der Stellung (⅄≋ oder ⩛) und Sie die **START/QUICK**-Taste drücken, beträgt die Leistung für Mikrowelle immer 270 W.
Steht der Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** auf der Stellung (⅄ oder ⅄≋) und Sie die **START/QUICK**-Taste drücken, beträgt die Heißlufttemperatur immer 250° C.

3. Um eine Fehlbedienung durch Kinder zu verhindern, kann die **START/QUICK**-Taste nur 3 Minuten nach der vorhergehenden Bedienung genutzt werden, z.B. nach dem Schließen der Tür oder dem Betätigen der **STOP**-Taste.

b) Verlängerung der Garzeit

Sie können die Garzeit je 1 Minute verlängern, wenn Sie während des Betriebs die **START/QUICK**-Taste drücken.

HINWEIS: Diese Funktion können Sie nur für manuelles Garen verwenden.

☞ Andere nützliche Funktionen

3. ÜBERPRÜFEN DER EINSTELLUNG WÄHREND DES BETRIEBS

Sie können die Leistungsstufe und die Gerätetemperatur überprüfen z.B. beim Vorheizen.

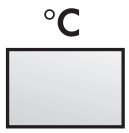
ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE:
Um während des Garvorgangs die Mikrowellenleistung zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.

Solange Sie die Taste mit dem Finger drücken, wird die Leistungsstufe angezeigt.



ÜBERPRÜFEN DER HEISSLUFTTEMPERATUR:
Um während des Garens die Heißlufttemperatur zu überprüfen, die **HEISSLUFT**-Taste drücken.
Während der Gerät vorgeheizt wird, die Gerätetemperatur überprüfen.

Solange Sie die Taste mit dem Finger drücken, wird die Heißlufttemperatur in ° C angezeigt.

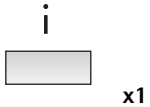


4. INFORMATIONS-Taste

Jede Taste bietet nützliche Informationen. Wenn Sie die Informationen sehen wollen, drücken Sie die **INFORMATIONS**-Taste, bevor Sie die gewünschte Taste betätigen.

Beispiel:
So rufen Sie Informationen über das AUTO-GAREN-Menü 2 für Grillhähnchen ab:

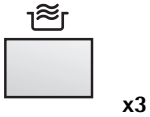
HINWEIS:
1. Die Informationsmeldung wird zweimal wiederholt, anschließend wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt.
2. Wenn Sie die Informationen abbrechen wollen, drücken Sie die **STOP**-Taste.



x1

1. Wählen Sie die **INFORMATIONS**-Funktion.





x3

2. Das **AUTO-GAREN**-Menü für Brathähnchen durch dreimaliges Drücken der **AUTO-GAREN**-Taste wählen.



Geeignetes Geschirr

Ofenfestes Material	Betriebsart			
	Mikrowelle	Heißluft	Grill	Kombination
Ofenfestes Glas- und Keramikgeschirr (ohne Metallteile, z.B. Pyrex, Koch- und Serviergeschirr, Glastablett).	X	X	X	X
Nicht-ofenfestes Glas und Porzellan (z.B. Tischgeschirr 1).	X	-	-	-
Glaskeramik aus feuerfestem /kältebeständigem Material (z.B. Arcoflam).	X	X	X	X
Ofenfestes Steingut 2).	X	X	-	X
Kunststoff, hitzebeständig bis zu 200° C 3).	X	X 3)	-	X 3)
Papier, Pappe	X	-	-	-
Klarsichtfolie	X	-	-	-
Mikrowellen-geeignete Bratbeutel 4).	X	X	-	X 4)
Metallpfanne, z.B. aus Emaille oder Gußeisen.	-	X	X	-
Schwarz lackierte oder silikonbeschichtete Backformen.	-	X	-	-

X = geeignet - = ungeeignet

1). Ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallverzierungen.
2). Gilt nicht für Glasur mit Metallbestandteilen.
3). Bitte beachten Sie die vom Hersteller angegebene Höchsttemperatur.
4). Kombibetrieb mit Heißluft + Mikrowelle.

Gartabellen

BACKEN MIT DEM GLASTABLETT UND HEISSLUFT

MENU	ZEIT	BETRIEBSART	POSITION
Quiche	Vorheizen 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Boden für 15'00 backen, direkt auf dem Glastablett, unterer Einschub, nach 1) drehen
Bananenbrot	Vorheizen 60'00	180 °C 180 °C	Kastenform auf Glastablett stellen, unterer Einschub
Aprikosen-Pecan-brot	Vorheizen 35'00	180 °C 90 W & 180 °C	Kastenform auf Glastablett stellen, unterer Einschub
Kirsch-Mandel-Kuchen	Vorheizen 40'00	180 °C 90 W & 180 °C	Kastenform auf Glastablett stellen, unterer Einschub
Käsekuchen	Vorheizen 54'00	160 °C 160 °C	Auf dem Rost auf das Glastablett stellen, unterer Einschub
Tiefkühlpizza	Vorheizen 12'00	220 °C 220 °C	Auf dem Rost auf das Glastablett stellen, unterer Einschub
Knoblauchbrot	Vorheizen 15'00	200 °C 90 W & 200 °C	Direkt auf das Glastablett legen, unterer Einschub
Tiefkühl-Lasagne	Vorheizen 25'00	200 °C 270 W & 200 °C	Direkt auf das Glastablett legen, unterer Einschub
Kleine Blätterteigteile (aus Teig) (z.B. Croissant)	Vorheizen 35'00	160 °C 160 °C	Direkt auf das Glastablett legen, unterer Einschub

VERWENDUNG DES GLASTABLETTS MIT DEM GRILL

MENU	ZEIT	BETRIEBSART	POSITION
Auflauf	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W & grill 450 W & grill	Auflaufform auf das Glastablett stellen, unterer Einschub, nach 2) drehen
Grillspieße	1) 10'00 2) 10'00	270 W & grill 270 W & grill	Auf dem Rost auf das Glastablett stellen, oberer Einschub
Zwiebelsuppe	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W & grill	Suppentassen auf das Glastablett stellen, unterer Einschub, nach (1) Käse & Croutons zufügen
Hähnchen-Nudel Kasserolle	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W & grill	Form auf das Glastablett stellen, unterer Einschub
Steak	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub
Dicke Würstchen	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 1) wenden
Dünne Würstchen	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 1) wenden
Toast	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 1) wenden
Käse auf Toast	1) Vorheizen 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 2) wenden und mit Käse belegen.
Makrele	1) 6'00 2) 6'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 1) wenden
Sardinen	1) 5'00 2) 3'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 1) wenden

Die obigen Angaben dienen lediglich zu Ihrer Information.
Für optimale Ergebnisse passen Sie die Garzeiten/Leistungsstufen Ihren Anforderungen an.

Die angegebenen Zeiten dienen lediglich als Anhaltspunkt, da sie von der Art und Qualität des Fleisches abhängen.
Grillen eignet sich besonders für dünne Fleischstücke und Fisch.
Sofern nicht anders angegeben, gelten die Einstellungen in dieser Tabelle für kalte (nicht vorgeheizte) Geräte.
Dünne Stücke nur einmal wenden. Dickere Stücke bitte mehrmals wenden.
Fisch wenn möglich von Kopf bis Schwanz auf den Gitterrost legen.

Rezepte für Glastablett & Heißluft

Bananenbrot

Zutaten

120 g	Butter
170 g	Zucker
1 TL	Kaffeeessenz
2	reife Bananen
225 g	Mehl
1 TL	doppelt kohlensaures Natron
1/4 TL	Backpulver
1	mittelgroßes Ei
100 ml	Milch

Den Ofen vorheizen.

1. Die Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Zucker schaumig schlagen.
3. Ei und Kaffeeessenz hinzufügen und wieder verrühren.
4. Bananen abschälen und zerdrücken, zur Mischung hinzufügen, gut rühren.
5. Mehl, Natron, Backpulver und Milch hinzufügen und rühren, bis der Teig glatt ist.
6. Den Teig in die Kastenform füllen und die Oberfläche glätten.
7. Die Kastenform auf das Glastablett stellen, unterer Einschub.
   60 Min. 180 °C
8. 5 Minuten lang in der Form ruhen lassen, anschließend auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Aprikosen-Pecan-Brot

Zutaten

	Prise Salz
1 1/2	TL Backpulver
2 TL	Zimt
110 g	weißes Mehl
110g	Vollkornmehl
110 g	Butter
175 g	brauner Zucker
2	verrührte Eier
3 EL	Milch
175 g	verzehrfertige Aprikosen, gehackt
175g	getoastete Pecan-Nüsse, gehackt

Den Ofen vorheizen.

1. Die Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Salz, Backpulver, Zimt und Mehl vermischen.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen, außer Früchten und Nüssen und gut verrühren.
4. Früchte und Nüssen unterheben.
5. Den Teig in die Kastenform füllen und die Oberfläche glätten.
6. Die Kastenform auf das Glastablett stellen, unterer Einschub.
   35 Min. 90 W / 180 °C

Gebackener Käsekuchen

Zutaten

Boden:

100 g	Butter
4 TL	brauner Zucker
200 g	weißes Mehl
110 g	zerdrückte Roggenmehl-Kekse

Füllung:

450 g	Weichkäse
150 g	Double Cream (Sahne mit 48 % Fettgehalt)
100 g	Zucker
2	Eigelb
	Saft und Schale 1 Zitrone

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter schmelzen, Zucker und zerdrückte Kekse hinzufügen.
3. Auf den Boden der Springform drücken und kaltstellen, bis die Masse sich gefestigt hat.
4. Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und verrühren, bis die Masse glatt ist.
5. Die Füllung auf den gekühlten Boden geben.
6. Die Kuchenform auf das Glastablett stellen, unterer Einschub.
   54 Min. 160 °C
7. Abkühlen lassen, vor dem Servieren mit Obst verzieren.

Rezepte für Glastablett & Heißluft

Kirsch-Mandel-Kuchen

Zutaten

175 g	Margarine
175 g	Zucker
3	mittelgroße Eier
175 g	weißes Mehl
1 TL	Backpulver
100g	kandierte Kirschen
75 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Mandelessenz
1 EL	Milch

1. Die Springform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Margarine und Zucker rühren, bis sie leicht und schaumig sind.
3. Die Eier nacheinander einrühren.
4. Mehl und Backpulver unterheben, Kirschen, gemahlene Mandeln, Mandelessenz und Milch einrühren.
5. Die Teigmischung in die Kuchenform geben und die Oberfläche glätten.
6. Die Kuchenform auf das Glastablett stellen, unterer Einschub.
   40 Min. **90 W / 180 °C**

Zweibelquiche

Zutaten

500 g	Mürbeteig
45 g	Butter
300 g	rote Zwiebeln, in Scheiben
3	mittelgroße Eier
150 g	Double Cream (Sahne mit 48% Fettgehalt)
50 g	Milch
100 g	geriebenen Gouda
1/4 TL	Dijon-Senf
	Schwarzer Pfeffer
1/4 TL	Salz

Den Ofen vorheizen.

1. Den Mürbteig ausrollen und das rechteckige Blech mit Backpapier auslegen.
2. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. Den Mürbteig mit Backpapier abdecken.
4. Auf unterer Stufe backen
   15 Min. **200 °C**
5. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
6. Die Zwiebeln in Butter anbraten:
   5 Min. **900 W**
   Die Butter abgießen und abkühlen lassen.
7. Eier, Sahne, Milch, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.
8. Zwiebeln und Käse hinzufügen und gut verrühren.
9. Die Mischung auf den Teigboden geben und backen.
   1. **20 Min.** **200 °C,** drehen, dann
   2. **12 Min.** **200 °C**

Rezepte für Glastablett & Grill

Zwiebelsuppe

Zutaten

20 g	Butter
250 g	Zwiebeln
500 ml	Brühe
	Salz & Pfeffer
2	Scheiben Toast
80 g	Emmentaler

1. Die Zwiebeln schneiden, mit der Brühe in eine Schüssel geben, Salz und Pfeffer hinzufügen,
   8 Min. ≋ 900 W
2. Die Suppe auf 4 Suppentassen verteilen.
3. Toast würfeln und auf die Suppe geben, Käse über die Toaststückchen verteilen.
4. Die Suppentassen auf das Glastablett stellen, unterer Einschub, garen.
   7 1/2 Min. ≋ 270 W / GRILL

Gratin

Zutaten

450 g	Kartoffeln, dünn geschnitten
150 g	Zwiebelscheiben
200 g	geriebenen Gouda
	Salz & Pfeffer
250 ml	Sahne
3	Eier

1. Die Auflaufform einfetten.
2. Eine Lage Kartoffeln, eine Lage Zwiebeln und die Hälfte vom Käse in die Form geben.
3. Wiederholen, mit einer Lage Kartoffeln abschließen.
4. Sahne und Eier verrühren, Salz und Pfeffer hinzufügen. Über die Kartoffeln gießen.
5. Den restlichen Käse darüber streuen.
6. Die Form auf das Glastablett stellen, unterer Einschub, backen.
   1. **6 Min. ≋ 900 W**
   2. **14 Min. ≋ 450 W / GRILL,** drehen, dann
   3. **5 Min. ≋ 450 W / GRILL**

Hähnchen-Gratin

Zutaten

30 g	Butter
100 g	Champignons in Scheiben
100 g	Zwiebel, gewürfelt
100 g	Paprika, gewürfelt
25 g	weißes Mehl
175 ml	Milch
300 ml	Brühe
150 g	Mais
	Salz & Pfeffer
250 g	gekochtes Hühnchen, in Würfel geschnitten
150 g	gekochte Nudeln
75 g	frisch geriebener Gouda

1. Butter, Zwiebeln, Pfeffer und Champignons in eine Schale geben und garen
   2 Min. ≋ 900 W
2. Mehl mit Milch glatt rühren, Brühe, Mais, Salz & Pfeffer hinzufügen und gut verrühren.
3. Hühnchen und Nudeln zur Soße hinzufügen.
4. Den Käse darüber streuen.
5. Die Form auf das Glastablett stellen, unterer Einschub, backen.
   1. **3 Min. ≋ 900 W**
   2. **10 Min. ≋ 450 W / GRILL**

Gegrillte Sardinen/Makrelen

Zutaten

6	Sardinen/Makrelen ohne Kopf

Marinade:

4 TL	Olivenöl
1 TL	Knoblauchpüree
1 TL	Balsamessig
1 TL	Zitronensaft
	Salz & Pfeffer
1 TL	Fenchel

1. Alle Zutaten zu einer Marinade vermischen, auf den Fisch streichen, eine Stunde kaltstellen.
2. Auf dem Rost auf das Glastablett stellen, unterer Einschub.
   Sardinen garen:
   1. **5 Min. ≋ 90 W / GRILL** wenden
   2. **3 Min. ≋ 90 W / GRILL**

   Makrelen garen:
   1. **6 Min. ≋ 90 W / GRILL,** wenden
   2. **6 Min. ≋ 90 W / GRILL**

☞ Automatik-Betrieb

Bei Benutzung eines **AUTOMATIKPROGRAMMS** erfolgt die Einstellung der Leistungsstufe und Garzeit automatisch. Sie können 5 **AUTO-GAREN** Menüs, 4 **AUTO-GAREN VON TK** Menüs und 7 **AUTO-AUFTAUEN**-Menüs auswählen.

Warnung:
Für AUTO-GAREN und AUTO-GAREN VON TK: Garraum, Tür, Außenseiten, Drehteller, Roste und Geschirr werden besonders heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

Was Sie bei der Verwendung dieser Automatik-Funktion wissen sollten:

1. Die Menüs werden eingegeben, indem Sie die **AUTO-GAREN**, **AUTO-GAREN VON TK** oder **AUTO-AUFTAUEN**-Tasten drücken, bis die gewünschte Menünummer auf dem Display angezeigt wird.
2. Das Gewicht/Menge der Speisen wird über den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf eingestellt, bis das gewünschte Gewicht/Menge angezeigt wird.
   - Nur das Gewicht der Speisen eingeben. Das Gewicht des Behälters nicht einbeziehen.
   - Speisen, deren Gewicht/Menge die Angaben in der Tabelle über- oder unterschreitet, garen Sie bitte in manuellem Betrieb.
3. Die programmierten Garzeiten sind Mittelwerte. Falls Sie die Lebensmittel stärker oder schwächer garen möchten als vom Programm vorgesehen, kann die Garzeit mit der Taste für **KÜRZER** (▼) bzw. **LÄNGER** (▲) entsprechend abgeändert werden. Einzelheiten siehe Seite 55.
   Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Anleitungen in der Tabelle und im Kochbuch folgen.
4. Um den Garvorgang zu starten, die **START/QUICK**-Taste drücken.

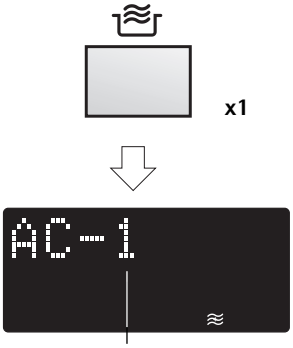
   Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät und das akustische Signal ertönt. Im Anzeigefeld sehen Sie die notwendige Aktion. Um den Garvorgang fortzusetzen, **START/QUICK**-Taste.

   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.



AUTOMATIK-Tasten

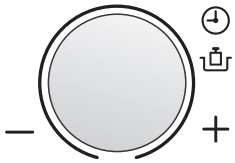
1.



x1

Menünummer

2.



ZEIT/GEWICHTS-Knopf

3.



KÜRZER/LÄNGER-Tasten

4.



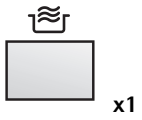
START/QUICK-Taste

HINWEIS: Eine Liste der AUTOMATIK-Menüs und Gewichtsangaben finden Sie auf dem Menü-Aufkleber.

☞ Automatik-Betrieb

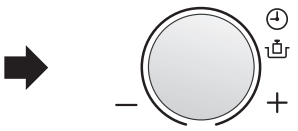
Beispiel: So kochen Sie 300 g Reis mit der **AUTO-GAREN** (AC-1):

1. Drücken Sie die **AUTO-GAREN**-Taste einmal für Reis.



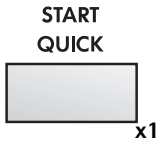


2. Geben Sie durch Drehen des **ZEIT/GEWICHTS**-Knopfes im Uhrzeigersinn die gewünschte Gewicht ein.





3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um mit dem Erhitzungsvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.



Tabelle: Auto-Garen

<table>
<tr><th>MENÜ Nr.</th><th>MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR</th><th>VERFAHREN</th></tr>
<tr><td>AC-1

Reis
(Ausgangstemp.:
Reis 20° C)
<table><tr><th>Reis</th><th>Kochendes Wasser</th></tr><tr><td>100 g
200 g
300 g</td><td>250 ml
450 ml
650 ml</td></tr></table></td><td>0,1 - 0,3 kg (100 g)
Große Schüssel mit Deckel</td><td>• In eine große Schüssel geben und kochendes Wasser hinzufügen.
• Mit einem Deckel abdecken.
• Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen.
• Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken.
• Wenn der Signalton wieder ertönt, umrühren und wieder abdecken.
• Nach dem Garen ca. 10 Minuten stehen lassen.</td></tr>
<tr><td>AC-2

Brathähnchen
(Ausgangstemp.: 5°C)</td><td>0,9 - 2,0 kg (100 g)
Niedriger Rost</td><td>• Die Zutaten mischen und das Hähnchen damit bestreichen.
• Die Haut des Hähnchens anstechen.
• Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen.
• Wenn das akustische Signal ertönt, das Hähnchen wenden.
• Das Hähnchen nach dem Garen für ca. 3 Minuten im Gerät stehen lassen.</td></tr>
<tr><td>AC-3

Schweinebraten
(Ausgangstemp.: 5° C)
Zutaten für 1,2 kg Grillhähnchen:
Salz und Pfeffer, 1 TL Paprika edelsüß, 2 EL Öl</td><td>0,6 - 2,0 kg (100 g)
Niedriger Rost</td><td>• Magerer Schweinerollbraten wird empfohlen.
• Alle Zutaten vermischen und auf dem Fleisch verteilen.
• Das Fleisch auf den niedrigen Rost legen und garen.
• Wenn das akustische Signal ertönt, das Fleisch wenden.
• Das Gericht nach dem Garen ca. 10 Minuten lang in Aluminiumfolie eingewickelt stehen lassen.</td></tr>
<tr><td>AC-4

Auflauf
(Ausgangstemp.: 20° C)
z.B. Zucchini-Nudel-Auflauf, Kartoffel-Auflauf mit Champignons
Zutaten für 1,0 kg mageren Schweinerollbraten:
1 zerdrückte Knoblauchzehe, 2 EL Öl, 1 EL Paprika edelsüß, 1 Prise Kreuzkümmel, 1 TL Salz</td><td>0,5 - 2,0 kg (100 g)
Flache, ovale, Auflaufform,
Niedriger Rost</td><td>• Den Auflauf entsprechend dem beiliegendem Seite 68 vorbereiten.
• Die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen.
• Nach dem Garen ca. 5-10 Minuten abgedeckt stehen lassen.</td></tr>
<tr><td>AC-5

Kuchen
(Ausgangstemp.: 20° C)
z.B. Möhrentorte, Gugelhupf, Apfelkuchen mit Calvados</td><td>0,5 - 1,5 kg (100 g)
Kuchenform,
Untertasse,
Niedriger Rost</td><td>• Den Kuchen entsprechend dem beiliegendem Seite 69 vorbereiten.
• Eine flache Untertasse mit dem Boden nach oben auf den niedrigen Rost legen und die Kuchenform daraufstellen.
• Nach dem Backen etwa 10 Min. stehen lassen.
• Den Kuchen aus der Form entnehmen.</td></tr>
</table>

Tabelle: Auto-Garen von TK

MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
ACF-1 Garen  Tiefkühl-Fertiggerichte (Ausgangstemp.: -18° C) Speisen zum Umrühren wie Nudeln Bolognese, Chili con carne etc.	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Schüssel mit Deckel * Wenn der Hersteller die Zugabe von Wasser empfiehlt, die Gesamtmenge für das Programm unter Einbeziehung der zusätzlichen Flüssigkeit berechnen.	• Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. • Falls vom Hersteller empfohlen, etwas Flüssigkeit zugeben. • Mit einem Deckel abdecken. • Wenn das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen umrühren und ca. 1-2 Minuten stehen lassen.
ACF-2 Garen  Tiefkühl-Gemüse (Ausgangstemp.: -18° C) z.B. Rosenkohl, Blumenkohl, Erbsen, Mischgemüse, Brokkoli	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	• 1 EL Wasser pro 100 g. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). • Mit dem Deckel abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen 1-2 Minuten stehen lassen. **HINWEIS:** Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.
ACF-3 Garen  Tiefkühl-Auflauf (Ausgangstemp.: -18° C) z.B. Tiefgefrorene Lasagne, Kartoffel-Auflauf	0,2 - 0,6 kg (100 g) Auflaufform Niedriger Rost	• Den Auflauf aus der Originalverpackung nehmen und in eine geeignete Auflaufform geben. • 3-4 EL Wasser zugeben. • Nicht abdecken. • Auf den niedrigen Rost stellen. • Nach dem Garen mit Aluminiumfolie abgedeckt ca. 5 Minuten stehen lassen.
ACF-4 Garen  Pommes frites (Ausgangstemp.: -18° C) (Empfohlen für die Verwendung in herkömmlichen Backöfen)	0,20 - 0,40 kg (50 g) Runde Auflaufform, Hoher Rost	• Die Pommes frites in eine flache Form aus Porzellan geben. Die Form auf den hohen Rost ins Gerät stellen. • Wenn das akustische Signal ertönt, wenden. • Nach dem Garen auf einem Servierteller anrichten. (Es ist keine Standzeit erforderlich.) • Nach Geschmack salzen. **HINWEIS:** Wenn dünne Pommes frites gegart werden sollen, die **KÜRZER**-Taste (▼) drücken.

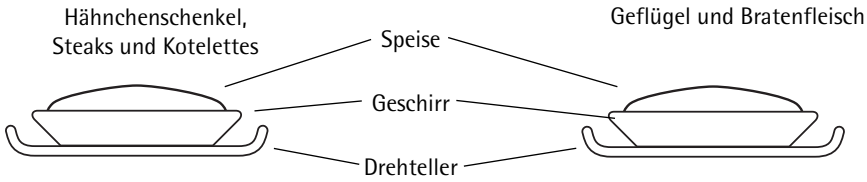
Tabelle: Auto-Auftauen

MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AD-1 Auftauen  Steaks und Koteletts (Ausgangstemp.: -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Siehe HINWEIS Seite 68)	• Die Speise auf einem Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, die Speise wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie ab. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10-15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
AD-2 Auftauen  Bratenfleisch (Ausgangstemp.: -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Siehe HINWEIS Seite 68)	• Einen Teller umgekehrt auf den Drehteller legen und das Fleisch darauf legen. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, wenden. Aufgetaute Teile gegebenenfalls mit Aluminiumfolie abdecken. • Wenn das akustische Signal ertönt, noch einmal wenden und abdecken (für 1,1 kg - 2,0 kg). • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 15-30 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
AD-3 Auftauen  Hackfleisch (Ausgangstemp.: -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Siehe HINWEIS Seite 68) Frischhaltefolie	• Decken Sie den Drehteller mit Frischhaltefolie ab. • Legen Sie den Block Hackfleisch auf den Drehteller. • Wenn das Mikrowellengerät stoppt und das Signal ertönt, drehen Sie das Hackfleisch um. Entfernen Sie die aufgetauten Teile, sofern möglich. • Nach dem Auftauen 5-10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
AD-4 Auftauen  Hähnchenschenkel (Ausgangstemp.: -18° C)	0,20 - 1,00 kg (50 g) (Siehe HINWEIS Seite 68)	• Die Speise auf einem Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, die Speise wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie ab. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10-15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
AD-5 Auftauen  Geflügel (Ausgangstemp.: -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Siehe HINWEIS Seite 68)	• Einen Teller umgekehrt auf den Drehteller legen und das Geflügel mit der Brustseite nach unten darauf legen. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, wenden. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie ab. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 15-30 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. • Zum Abschluß das Geflügel unter laufendem Wasser säubern.
AD-6 Auftauen  Torte (Ausgangstemp.: -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Flache Platte	• Die Torte von jeglicher Verpackung befreien. • Auf einen flache Platte in die Mitte des Drehtellers stehen. • Die Torte nach dem Auftauen in möglichst gleichgroße Stücke schneiden, zwischen den Stücken etwas Abstand lassen und 15-30 Minuten stehen lassen, bis sie gleichmäßig aufgetaut ist.
AD-7 Auftauen  Brot (Ausgangstemp.: -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Flache Platte	• Auf einen flache Platte in die Mitte des Drehteller stellen. Für dieses Programm nur Brotschreiben verwenden. • Wenn das Signal ertönt, die Scheiben neu anordnen und aufgetaute Scheiben abnehmen. • Nach dem Auftauen alle Scheiben voneinander trennen und auf einem großen Teller verteilen. Das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5-10 Minuten stehen lassen, bis es gründlich aufgetaut ist.

Tabelle: Auto-Auftauen

HINWEIS:

1. Steaks, Koteletts und Hähnchenschenkel sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
2. Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
3. Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
4. Das Geflügel und das Hackfleisch sollten sofort nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.
5. 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.
6. Für AD-1, AD-2, AD-4 und AD-5, die Speisen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät stellen:



Rezepte für Auto-Garen AC-4

Gebackene Zucchini und Nudeln

(Dieses Rezept ergibt ca. 1,5 kg)

Zutaten

500 ml	Wasser
1/2 TL	Öl
	Salz
80 g	Makkaroni
400 g	Dosentomaten, in Stücken
3	Zwiebeln (150 g), fein gewürfelt
	Basilikum, Thymian
	Salz & Pfeffer
1 TL	Öl zum Einfetten der Form
450 g	Zucchini, in Scheiben
150 g	saure Sahne
2	Eier
100 g	geriebenen Käse (Cheddar)

1. Wasser, Öl und Salz in eine Schale geben, bedecken und hochkochen lassen.
   3-5 Min. ≋ 900 W
2. Die Makkaroni in kleine Stücke brechen und in die Schale geben. Umrühren und einziehen lassen.
   9-11 Min. ≋ 270 W
   Die Nudeln abgießen und abkühlen lassen.
3. Die Tomaten mit den Zwiebeln verrühren und gut würzen. Die ofenfeste Schale einfetten. Makkaroni in die Schale geben und die Tomatensoße darüber verteilen. Mit Zucchinischeiben belegen.
4. Saure Sahne mit Eiern verrühren und über die Nudeln und Zucchini verteilen. Den geriebenen Käse drüber streuen. Auf dem unterem Rost mit **GAR-AUTOMATIK AC-4** garen.
   Nach der Zubereitung 5-10 Minuten ruhen lassen.

Gebackener Broccoli und Kartoffeln mit Champignons

(Dieses Rezept ergibt ca. 1,5 kg)

Zutaten

400 g	Kartoffeln, geschält und auf Wunsch halbiert
400 g	Broccoliröschen
6 TL	Wasser (60 ml)
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
400 g	Champignons, in Scheiben
1 EL	Petersilie, fein gehackt
	Salz & Pfeffer
3	Eier
125 ml	Sahne
125 ml	Milch
	Salz & Pfeffer , Muskatnuss
100 g	geriebenen Gouda

1. Kartoffeln und Broccoli in eine Schale geben. Wasser hinzufügen, bedecken und garen. Während des Garens einmal umrühren.
   9-12 Min. ≋ 900 W
2. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.
3. Die ofenfeste Form einfetten. Broccoli, Champignons und Kartoffeln abwechselnd in Schichten anordnen. Mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Eier mit Flüssigkeit und Gewürzen verrühren, über das Gemüse geben, anschließend Käse über das Gericht streuen. Auf dem unterem Rost mit **GAR-AUTOMATIK AC-4** garen.
   Nach der Zubereitung ca.10 Minuten ruhen lassen.

Rezepte für Auto-Garen AC-5

Möhrenkuchen

(Dieses Rezept ergibt ca. 1,1 kg)

Zutaten

1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
5	Eigelb
250 g	Zucker
250 g	Mohrrüben, fein gerieben
	Saft einer Zitrone
250 g	gemahlene Mandeln
80 g	Mehl
1 EL	Backpulver
5	Eiweiß

1. Die Backform einfetten.
2. Eigelb und Zucker mit einem Handrührgerät vermischen.
3. Die Mohrrüben, Zitronensaft und Mandeln hinzugeben.
4. Mehl und Backpulver verrühren, zur restlichen Mischung zugeben und gut unterrühren.
5. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Mischung in die Backform geben, auf dem unteren Rost platzieren und mit **AUTO-GAREN AC-5** backen.
6. Nach dem Backen 5 Minuten lang in der Backform abkühlen lassen.

Gugelhupf

(Dieses Rezept ergibt ca. 0,9 kg)

Zutaten

1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
170 g	Butter oder Margarine
140 g	Puderzucker
4	Eigelb
40 g	Mandelsplitter
40 g	Rosinen, gewaschen
	etwas fein geriebene Zitronenschale
4	Eiweiß
280 g	Mehl
1	Päckchen Backpulver (15 g)

1. Gugelhupf-Form einfetten.
2. Butter und Puderzucker mit einem Handrührgerät glatt rühren. Eigelb nacheinander einrühren.
3. Mandelstifte, Rosinen und fein geriebene Zitronenschale nach und nach unterrühren. Gut vermischen.
4. Eiweiß steif schlagen und unter die Mischung heben. Backpulver und Mehl verrühren, sieben und vorsichtig unter die Mischung rühren.
5. Den Teig in die Backform geben und auf dem unteren Rost mit **AUTO-GAREN AC-5** backen.

Apfel-Tarte mit Calvados

(Dieses Rezept ergibt ca. 1,3 kg)

Zutaten

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Zucker
1	Päckchen Vanillezucker
1	Prise Salz
1	Ei
3-4	Tropfen Bittermandelöl
125 g	Butter
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
50 g	gemahlene Haselnüsse
600 g	Äpfel (Boskop, ca. 3-4)
	Zimt
2	Eier
1	Prise Salz
4 EL	Zucker
4 EL	Calvados (Apfelschnaps)
1 1/2 EL	Stärkemehl
125 g	Double Cream (Sahne mit 48% Fettgehalt)
	Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Bittermandelöl und Butter hinzugeben und mit dem Knethaken eines Handrührgeräts zu einem Teig verrühren.
2. Den Mürbteig abdecken und ca. 30 Minuten an einen kalten Ort stellen.
3. Die Backform einfetten. Den Mürbteig zwischen 2 Lagen Folie ausrollen und in die Backform geben. Einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.
4. Haselnüsse über den Mürbteig verstreuen.
5. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Haselnussschicht so anordnen, dass sie einander überlappen und leicht mit Zimt bestreuen.
6. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, nach und nach eine Prise Salz und 1 EL Zucker dazugeben.
7. Eigelb, restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
8. Calvados, Stärkemehl und Double Cream hinzugeben und verrühren. Das geschlagene Eiweiß unterheben und die Mischung gleichmäßig über die Apfelscheiben verteilen.
9. Auf unterem Rost mit **AUTO-GAREN AC-5** backen.

Tipp: Die Tarte in der Form abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Reinigung und Pflege

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

WARNUNG!
Nach dem **GRILL-**, **HEISSLUFT-, KOMBI-**, **AUTO-GAREN** und **AUTO-GAREN VON TK** werden der Garraum, die Tür, die Außenflächen und Zubehörteile sehr heiß. Vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

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

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

Bedienfeld
Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig reinigen. Verwenden Sie ein nur mit Wasser befeuchtetes Tuch und wischen Sie das Bedienfeld vorsichtig sauber. 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.
   Akkumuliertes Fett und andere Spritzer können zum Überhitzen des Herdes führen, was Rauch, Feuer und Funkenüberschlag verursachen kann.
   Die Hohlleiterabdeckung nicht entfernen.
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 der Heißluft und Grill, siehe "Heizen ohne Speisen" auf Seite 50. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

Zubehör
Zubehör mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinenfest.

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

Die Hohlleiterabdeckung und das Zubehör sauber halten. Fett und andere Rückstände in Garraum oder an Zubehörteilen kann Rauch, Feuer und Funkenüberschlag verursachen.

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,
- Speisereste 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 ob
- 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.

ACHTUNG: Wenn auf der Anzeige nichts angezeigt wird, obwohl der Stecker richtig angeschlossen ist, ist wahrscheinlich der Energiesparmodus aktiviert. Öffnen und schließen Sie die Tür, um den Energiesparmodus zu verlassen. Siehe Seite 47.

HINWEISE:

1. Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen 900 W, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird vermindert und die Grillheizelement werden ein- und ausgeschaltet.)

Kochmodus	Standardzeit
Mikrowelle 900 W garen	20 Minuten
Grillbetrieb	15 Minuten
Kombi 1	Mikro - 40 Minuten
Kombi 2 (900 W Mikrowellenleistung)	Mikro - 15 Minuten Grill - 15 Minuten
Kombi 2 (630 W Mikrowellenleistung)	Mikro - 40 Minuten Grill - 15 Minuten

2. Nach dem **GRILL-**, **KOMBI-**, **HEISSLUFT-**, **AUTO-GAREN** und **AUTO-GAREN VON TK** läuft der Lüfter, und auf dem Display wird "KÜHLUNG" angezeigt. Auch wenn Sie während dieser Betriebsarten die **STOP**-Taste drücken und die Gerätetür öffnen, läuft der Lüfter, und Sie können fühlen, wie die Luft aus den Lüftungsöffnungen ausströmt.

Kundendienst

Sehr geehrter Kunde,

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

0180 322 66 22 (EUR 0.09 /Minute)

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.
Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 auf. (EUR 0.12 /Minute)

Mit freundlichen Grüßen
Ihr AEG-ELECTROLUX Werkskundendienst

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

PLZ	Adresse	
01099	**Dresden**	**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	Kyrik*	Hamburger Str. 31
18069	Rostock*	Gewerbestr. 1
22525	**Hamburg-Bahrenfeld**	**Holstenkamp 40**
24113	Kiel*	v. d. Goltz-Allee 2
25770	Hemmingstedt*	Kösliner 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**	**Sachtlebenstraße 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**

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

Diese Garantiebedingungen gelten ausschließlich für in Belgien gekaufte und benutzte Geräte. Bei Geräten, die exportiert werden, muss sich der Kunde zunächst vergewissern, dass sämtliche technischen Vorgaben (z.B. Netzspannung und -frequenz, Anschlussvorschriften, Gasart usw.) für das betreffende Land erfüllt sind und dass das Gerät sich für die Klima- und Umweltbedingungen vor Ort eignet. Bei im Ausland gekauften Geräten muss der Kunde sich zunächst vergewissern, dass sie die Vorschriften und Anforderungen für Belgien erfüllen.
Etwaige erforderliche oder gewünschte Änderungen sind durch die Garantie nicht abgedeckt und sind nicht in allen Fällen möglich.
Der Kundendienst steht auch nach Ablauf des Garantiezeitraums jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

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

Technische Daten

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 16A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1.5 kW
	Grill	: 2.8 kW
	Grill/Mikrowelle	: 2.8 kW
	Heißluftt	: 2.8 kW
	Heißluft/Mikrowlle	: 2.95 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 900 W (IEC 60705)
	Grill Heizelemente	: 1300 W (650 W x 2)
	Heißluf	: 1450 W
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen		: 592 mm (B) x 462 mm (H) x 537 mm (T)
Garraumabmessungen		: 375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (T) **
Garrauminhalt		: 40 Liter **
Drehteller		: ø362 mm, Keramik
Gewicht		: 30 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.

CE

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.
Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.
Die Anschrift erfahren Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

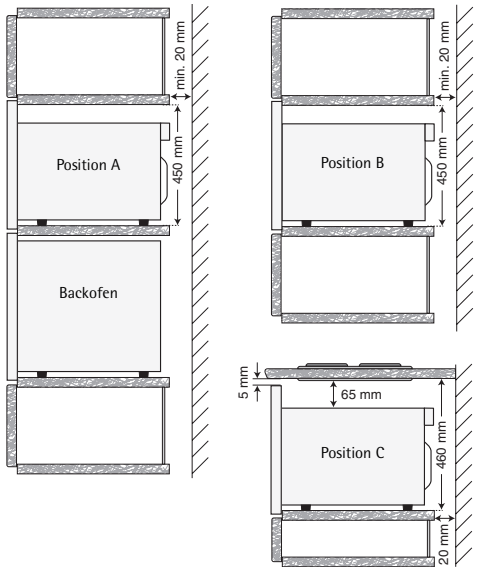
Altgerät

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Dazu Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.
Bringen Sie das ausgediente Gerät zum nächsten Recyclingcenter oder zu Ihrem Fachhändler, der es gegen einen geringen Kostenbeitrag zurücknimmt.

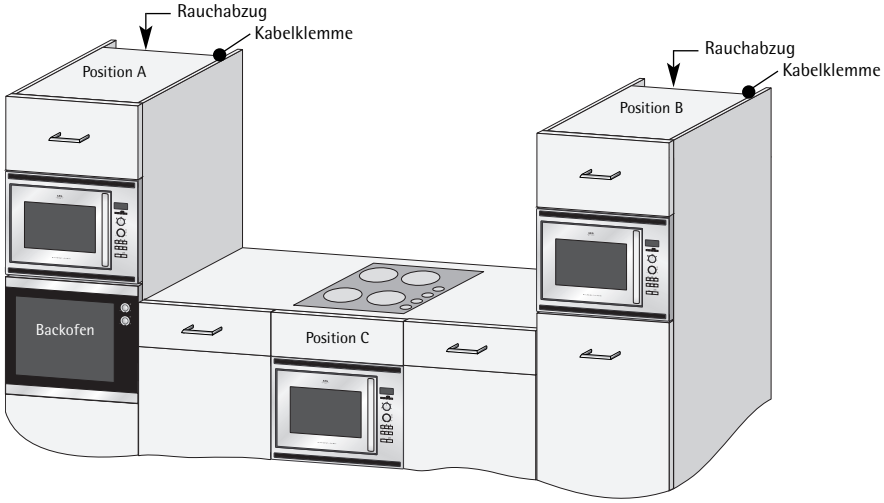
Aufstellanweisungen

INSTALLIERUNG DES GERÄTES

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und überprüfen Sie das Gerät sorgfältig auf Beschädigungen.
2. Bei Installation des Geräts in Position C müssen unbedingt die im Diagramm angegebenen Lüftungsabstände gewahrt werden.
3. Bringen Sie unter Verwendung der Einstellschablone (TMAPTA004URR0) vier Befestigungsblöcke im Schrank an.
4. Setzen Sie das Gerät in den Schrank ein. Heben Sie es dazu unten über die vorderen Blöcke und schieben Sie es sanft nach hinten, bis der Rahmen der Mikrowelle vorne dicht auf der Schranköffnung aufliegt.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und gerade steht.
6. Befestigen Sie das Gerät mit den beiliegenden Schrauben. Die Befestigungspunkte liegen bei den Lüftungsschlitzen an der Ober- und Unterkante des Geräts (siehe Diagramm Nr. 1 auf Seite 43).
7. Bringen Sie die Rahmenbefestigungskappen an den vier Befestigungspunkten an (2 zusätzliche Kappen werden mitgeliefert).
8. Es muss unbedingt sichergestellt werden, dass dieses Produkt gemäß den Anleitungen in diesem Handbuch sowie den Anleitungen für den herkömmlichen Ofen bzw. Herd installiert wird.



Die Mikrowelle kann in Position A, B oder C gepaßt werden:

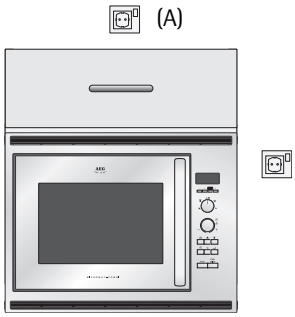


Position	Nischengröße W D H	Rauchabzug (Minimum)	Abstand zwischen Schrank & Decke
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 550 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Nicht zutreffend

Abmessungen in (mm)

Aufstellanweisungen

NETZANSCHLUSS



- **Die Steckdose sollte sich in einer leicht zugänglichen Position befinden, damit der Stecker des Geräts im Notfall leicht herausgezogen werden kann.**
- **Die Steckdose sollte nicht hinter dem Einbauschrank angebracht sein.**
- Die beste Position ist über dem Schrank, siehe (A). Entfernen Sie bei Anschluss in Position (A) die Klemme von Position 15 hinten am Gerät (siehe Seite 43) und befestigen Sie das Netzkabel mithilfe dieser Klemme oben am Einbauschrank (siehe Seite 78).
  Wenn das Netzkabel nicht in Position (A) angeschlossen wird, sollte es unter dem Gerät entlanggeführt werden.
- Schließen Sie das Gerät über eine korrekt installierte, geerdete Steckdose an ein 230 V/50 Hz Einphasen-Wechselstromnetz an.
  Die Steckdose muss mit einer 16 A Sicherung ausgestattet sein.
- **Das Stromversorgungskabel darf nur durch einen Elektriker ausgewechselt werden.**
- Befestigen Sie vor der Installation ein Stück Seil am Stromversorgungskabel, um den Anschluss an Punkt (A) bei der Installation zu erleichtern.
- Beim Einbau des Geräts in einen hochseitigen Schrank darf das Stromversorgungskabel NICHT zerdrückt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

WARNUNG:
DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN
Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsmaßnahme lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

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

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 gardes telles que «**Avertissement**», ou «**Prendre soin**». Veillez 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 .....83 - 86
Four et accessoires 87
Bandeau de commande 88
Avant la mise en service 89
Choix d'une langue 89
Touche STOP (ARRET) 90
Réglage de l'horloge 90
Mode d'economie d'énergie 91
Niveau de puissance du micro-ondes 91
Que sont les micro-ondes? 92
Voici ce que vous pourrez faire avec votre nouveau four micro-ondes 92
Fonctionnement manuel 93
Cuisson au gril 94
Fonctionnement à vide 94
Cuisson par convection .....95 - 96
Cuisson combinée .....97 - 98
Autres fonctions pratiques .....99 - 101
Bien choisir la vaisselle 102
Tableaux de cuisson 103
Recettes avec le plateau en verre en mode convection .....104 - 105
Recettes avec le plateau en verre en mode gril 106
Fonctionnement automatique .....107 - 108
Tableaux de cuisson automatique 109
Tableaux de cuisson depuis l'état congelé 110
Tableaux de décongélation automatique 111- 112
Recettes pour cuisson automatique AC-4 113
Recettes pour cuisson automatique AC-5 .....114 - 115
Entretien et nettoyage 116
Que faire si... 117
Service et garantie (France) 118
Service après-vente et pièces de rechange (belgique) 119
Déclaration de conditions de garantie (Belgique) 120
Fiche technique 121
Information importante 122
Installation .....123 - 124

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 inapproprié 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, 50 Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.
Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir 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. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le guide de recette. Voir la page 102.

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 et le plateau tournant 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:

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

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

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage" page 116. 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.

⚠ Avertissements importants de sécurité

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 aliment.

Pour éviter toute secousse électrique

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instrctions 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'exploser.

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

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

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

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

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

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

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

⚠ Avertissements importants de sécurité

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 **GRIL** mode**, CONVECTION**, en mode **COMBINEE, CUISSON AUTOMATIQUE** ou en mode **CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ** 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 fïence, 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 d'utilisation en fonction fril (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 hernétique, 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 recommendation du mode d'emploi, voir page 94. Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant. Le temps de préchauffage précisé dans le livre 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 bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes.

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

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

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

N'utilisez que le plateau tournant conçu pour ce four.

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**, **CONVECTION**, en mode **COMBINEE, CUISSON AUTOMATIQUE** ou en mode **CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ** 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.

⚠ Avertissements importants de sécurité

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 clui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui porraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. les assiettes et les gobelets en carton seront réservé pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

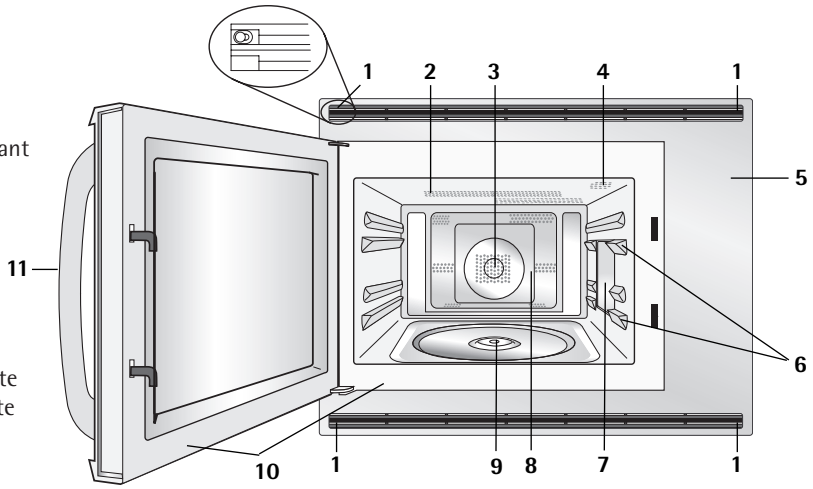
Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments.
Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Récipients en aluminium

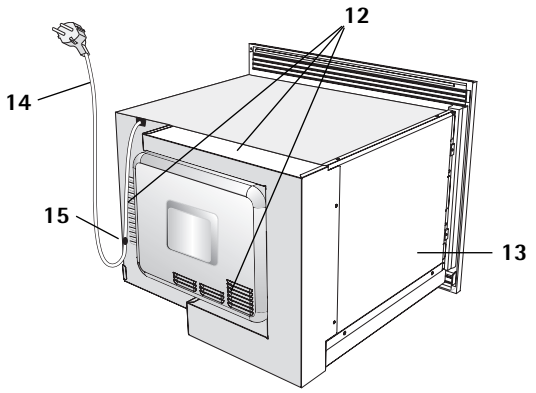
Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

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

Four et accessoires



1 Points de fixation (x4)
2 Elément chauffant du gril
3 Convection Elément chauffant
4 Eclairage du four
5 Bandeau de commande
6 Rails de grille
7 Cadre du répartiteur d'ondes
8 Entraînement
9 couplage
10 Cadre d'ouverture de la porte
11 Poignée d'ouverture de porte
12 Ouvertures de ventilation
13 Enveloppe extérieure
14 Cordon d'alimentation
15 Cordon d'alimentation clip de support

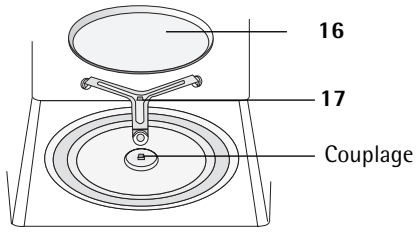


ACCESSOIRES:
Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:
16 Plateau tournant **17** Support d'entraînement
18 Trépied bas **19** Trépied haut **20** Grille de plateau
21 Plateau en verre

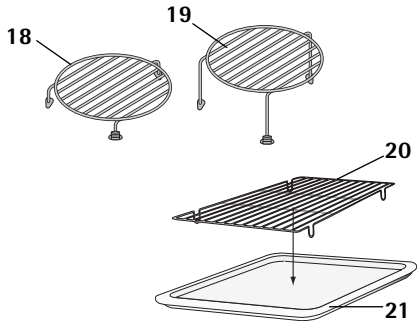
- Positionnez le support de plateau tournant sur le manchon situé au centre de la base inférieure du four en veillant à tourner la PARTIE superieure (comportant le mot "TOP" gravé) du support vers le haut. Le support doit tourner librement autour du manchon.
- Placez le plateau tournant sur le support de plateau.
- Placez les supports supérieurs/inférieurs sur le plateau tournant si nécessaire.
- Faites glisser le plateau en verre dans les rails de grille. Vous pouvez faire cuire les plats directement sur le plateau ou placer la grille à l'intérieur du plateau pour récupérer le jus de cuisson des rôtis. (Voir page 103.)

AVERTISSEMENT:

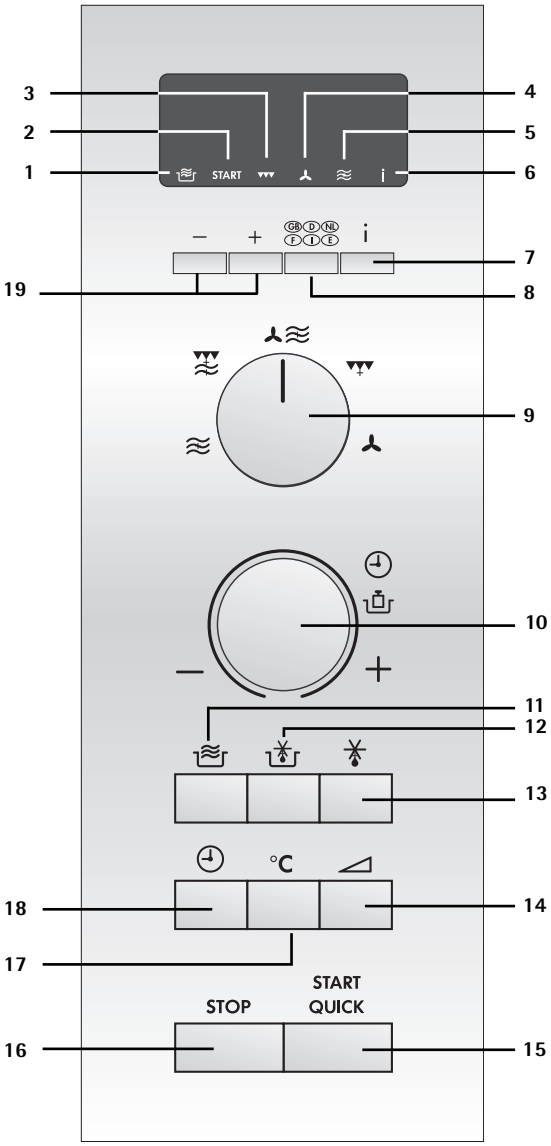
- Veillez toujours à ce que le plateau tournant et le support soient correctement montés afin de permettre une cuisson bien répartie. Un plateau tournant mal posé pourra cogner, ne pas tourner correctement et endommager le four.
- Le plateau tournant tourne dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le sens de rotation peut changer chaque fois que l'on met le four en marche. Cela n'affecte en rien la cuisson.
- Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments: le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre dépanneur agréé AEG-Electrolux.



Ces éléments sont utilisés pour faire cuire dans le mode de convection, combinee ou de gril.



Bandeau de commande



Affichage numérique et symboles

1 Symbole **CUISSON EN MARCHE**
2 Symbole **START**
3 Symbole **GRIL**
4 Symbole **CONVECTION**
5 Symbole **MICRO-ONDES**
6 Symbole **INFORMATION**

Touches de fonctionnement:

7 Touche **INFORMATION**
8 Touche **LANGUE**
9 Touche mode **CUISSON**

≋ pour une cuisson micro-ondes

pour une cuisson micro-ondes avec GRIL

pour une cuisson micro-ondes avec CONVECTION

pour GRIL

pour CONVECTION

10 Bouton rotatif **DUREE/POIDS**
Tournez le bouton rotatif pour sélectionner le temps de cuisson/décongélation ou le poids des aliments.
11 Touche **CUISSON AUTOMATIQUE**
12 Touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE**
13 Bouton **DECONGELATION AUTOMATIQUE**
14 Touche niveau de puissance micro-ondes.
15 Touche **START/QUICK**
16 Touche **ARRET (STOP)**
17 Touche **CONVECTION**
18 Touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**
19 Touche **MOINS/PLUS**

☞ Avant la mise en service

Le four dispose d'un mode d'économie d'énergie

1. Branchez le four, aucune donnée ne s'affiche.
2. Ouvrez la porte "CHOISIR LA LANGUE" clignote dans 6 langues.
   REMARQUE : une fois la langue sélectionnée à l'aide de la touche **LANGUE**, l'écran affichera le message "MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE POUR SORTIR DU MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE REGLER HORLOGE" lorsque vous brancherez le four sur la prise secteur.
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez la langue (Voir ci-dessous).
   REMARQUE: si vous choisissez d'utiliser le four en allemand, il sera inutile de sélectionner la langue. Appuyez simplement sur le bouton **STOP (ARRET)**. L'écran affichera ".0" et passera à l'étape 5.
5. Réglez l'horloge (Voir page 90).
6. Faites chauffer le four sans aliments (voir page 94).

GUIDE DE CUISSON INTEGRE:
Ce four dispose d'un système d'affichage des informations vous donnant accès à des instructions étape par étape pour une utilisation facile de chaque fonction, et ceci dans la langue de votre choix. La touche **INFORMATION** permet d'obtenir des instructions sur chaque touche. Des voyants s'affichent lorsque vous appuyez sur une touche pour vous indiquer l'étape suivante.

☞ Choix d'une langue

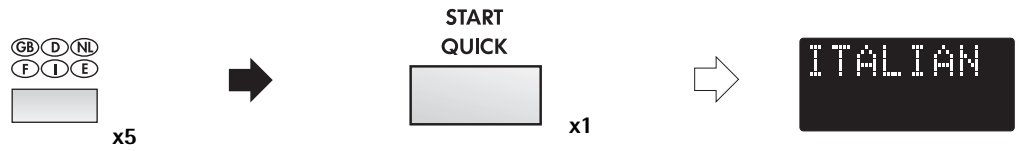
Appuyez sur **LANGUE**	LANGUE
1 fois	ANGLAIS
2 fois	DEUTSCH
3 fois	NEDERLANDS
4 fois	FRANCAIS
5 fois	ITALIAN
6 fois	ESPANOL

Le four est préréglé sur l' allemand mais il est possible de changer la langue. Pour choisir une autre langue, appuyez sur la touche **LANGUE** jusqu'à l'affichage de la langue désirée. Appuyez ensuite sur la touche **START/QUICK**.

Exemple: Pour sélectionner **l'italien.**

1. Choisissez la langue désirée. Appuyez sur la touche **LANGUE** cinq fois.
2. Appuyez une fois sur le touche **START/QUICK** pour démarrer le réglage.

Vérifier l'affichage:



REMARQUE: La langue sélectionnée sera mémorisée, même si l'alimentation électrique est coupée.

☞ Touche STOP (ARRET)

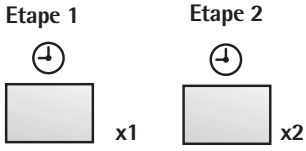


Utilisez la touche STOP (ARRET) pour:

1. Effacer une erreur lors de la programmation.
2. Faire une pause en cours de cuisson.
3. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyez sur la touche **STOP (ARRET)** deux fois).

☞ Réglage de l'horloge

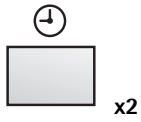
Il existe deux modes de réglage: horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.



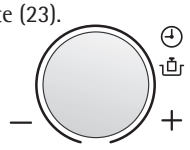
1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 1.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 2.

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

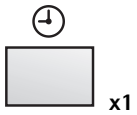
1. Choisissez l'horloge 24 heures en appuyant deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



2. Réglez les heures. Tournez le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage de l'heure correcte (23).



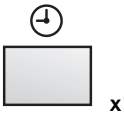
3. Passez des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



4. Réglez les minutes (35).



5. Appuyez deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE** Démarrez l'horloge.



Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** 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 le four est en mode cuisson ou minuterie et si vous voulez connaître l'heure, appuyez sur la touche **REGLAGE HORLOGE**. Tant que la touche reste enfoncée, l'heure s'affiche.
4. S'il y a une coupure de courant, débranchez le four, rebranchez-le, ouvrez la porte puis refermez-la, l'écran indique "MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE POUR SORTIR DU MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE REGLER HORLOGE". Ce message s'affichera si vous avez déjà sélectionné la langue à l'aide de la touche **LANGUE**. Si cela se produit lorsque le four est en fonctionnement, le programme est effacé, l'horloge est déréglée et vous devez la régler de nouveau.
5. Pour régler l'heure à nouveau, suivre l'exemple ci–dessous.
6. Si vous ne réglez pas l'horloge, appuyez une fois sur la touche **ARRET (STOP)**. 0 apparaît à l'affichage. A la fin du fonctionnement du four, réapparaît sur l'affichage 0 au lieu de l'heure.
7. Si vous réglez l'horloge, le mode d'économie d'énergie est hors service.

☞ Mode d'économie d'énergie

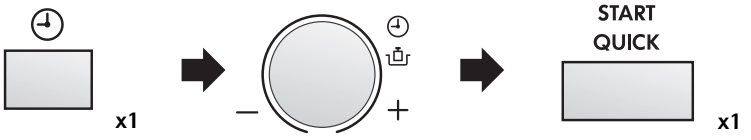
Votre four est livré préréglé en mode d'économie d'énergie. Si vous n'utilisez pas le four pendant 3 minutes, par exemple après son branchement ou à la fin d'une cuisson, l'alimentation électrique est coupée automatiquement. Pour remettre le four sous tension, ouvrez la porte, puis refermez-la.
Pour activer le mode d'économie d'énergie, procédez comme suit:
Exemple:
Pour activer le mode d'économie d'énergie: (il est actuellement 23:35)

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure affichée.

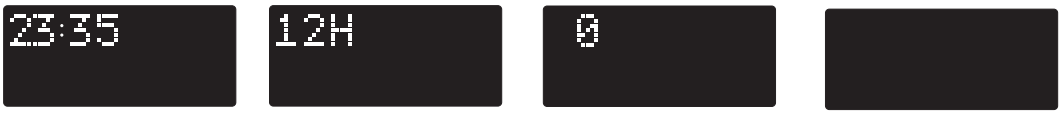
2. Appuyez sur le bouton **REGLAGE DE L'HORLOGE**.

3. Affichez la valeur 0 en tournant le cadran **DUREE/POIDS.**

4. Appuyez sur le bouton **START/QUICK**. L'alimentation est coupée et aucune donnée n'est affichée.



Vérifier l'affichage:



REMARQUE: il est possible d'appuyer sur le bouton **REGLAGE HORLOGE** à deux reprises à l'étape 2.

i 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 :
900 W: pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).
630 W: pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les viandes, 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 cuites).
450 W: convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
270 W (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.
90 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 :
1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton sur Micro-ondes.
2. Tournez le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche N**IVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à l'affichage du niveau de puissance voulu. Si vous appuyez une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, 900 W s'affiche. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance, continuez à appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à atteindre de nouveau le niveau voulu.
4. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.
REMARQUE: Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 900 W.

Que sont les micro-ondes?

Les micro-ondes sont, tout comme les ondes radio et télévision, des ondes électromagnétiques.
Dans le micro-ondes, les ondes sont générées par le magnéton 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.
Le secret des temps de cuisson courts tient au fait que les micro-ondes pénètrent de tous les côtés dans les aliments. L'énergie est donc utilisée avec un rendement optimal. En comparaison, l'énergie utilisée pour la cuisson avec une cuisinière électrique doit d'abord passer de la plaque chauffante à la casserole puis de la casserole aux aliments. Ces "détours" entraînent d'importantes pertes d'énergie.
Aliments - Ils absorbent les micro-ondes.
Métaux - Ils réfléchissent les micro-ondes.

Les propriétés des micro-ondes

Les micro-ondes traversent tous les objets non métalliques, le verre, la porcelaine, la céramique,
la matière plastique, le bois et le papier. C'est la raison pour laquelle ces matériaux ne chauffent pas dans le micro-ondes. La vaisselle n'est réchauffée que de façon indirecte par la chaleur des aliments.
Les mets absorbent les micro-ondes et sont donc réchauffés.
Les matériaux métalliques ne sont pas traversés par les micro-ondes, ils les réfléchissent. C'est pourquoi, en règle générale, il ne faut pas utiliser d'objets métalliques dans le micro-ondes. Il existe toutefois des exceptions qui vous permettent d'utiliser les propriétés des métaux. On recouvre par exemple de feuille d'aluminium certaines parties des mets pendant la décongélation ou la cuisson, empêchant ainsi une cuisson exagérée de certaines parties aux formes irrégulières. Suivez à ce propos les indications du guide.
Verre, porcelaine, céramique, matières plastiques, papier, etc. Ils laissent passer les micro-ondes.

Voici ce que vous pourrez faire avec votre nouveau four micro-ondes

Mode micro-ondes

Vous pouvez utiliser votre nouveau four micro-ondes/ gril en mode micro-ondes par exemple pour réchauffer rapidement des plats garnis ou des boissons ou faire fondre presque instantanément du beurre ou du chocolat.
Le micro-ondes est également idéal pour décongeler les aliments.
Il est souvent conseillé de combiner les micro-ondes avec l'air chaud ou le gril (cuisson mixte). Vous pouvez ainsi cuire très rapidement les aliments tout en les brunissant. Le temps de cuisson est en règle générale bien inférieur à la cuisson traditionnelle.

Cuisson mixte (micro-ondes avec air chaud ou gril)

L'utilisation combinée de deux modes de fonctionnement vous permet d'utiliser de façon idéale tous les avantages de votre appareil.
Vous avez le choix entre deux utilisations combinées:

- Micro-ondes + air chaud (idéal pour les rôtis, les volailles, les gratins et soufflés, les pizzas, le pain et les gâteaux) et
- Micro-ondes + gril (idéale pour les pizzas, les pièces rôties à cuisson rapide, les rôtis, les volailles, les cuisses de poulet, les brochettes, les croûtes au fromage et pour les casse-croûtes, gratiner).

La cuisson combinée vous permet en même temps de cuire et de brunir. L'avantage réside dans le fait que l'air chaud ou la chaleur du gril ferment rapidement les pores des couches extérieures des aliments. Les micro-ondes assurent une cuisson douce et rapide. Les aliments seront croustillants tout en restant juteux à l'intérieur.

Cuisson à l'air chaud

Vous pouvez utiliser l'air chaud sans les micro-ondes. Les résultats obtenus sont les mêmes qu'avec un four conventionnel.
Lors de la cuisson à l'air chaud, un ventilateur situé derrière la paroi arrière du four souffle de l'air chaud dans le four. L'air ainsi pulsé chauffe très rapidement l'extérieur des aliments, ce qui empêche par exemple la viande de perdre son jus et de sécher. Grâce à ce phénomène de fermeture des pores, les mets restent savoureux et cuisent plus rapidement qu'avec les méthodes de cuisson traditionnelles.

Cuisson au gril

Votre appareil est équipé d'un gril au quartz que vous pouvez utiliser sans les micro-ondes comme un gril traditionnel. Vous pouvez gratiner ou griller rapidement les aliments. Votre four dispose de plus d'un deuxième gril sous le plateau tournant. Ce dernier sert à brunir les aliments par dessous.

☞ Fonctionnement manuel

Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 90 minutes (90.00). L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

Cuisson:	**Palier de:**
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

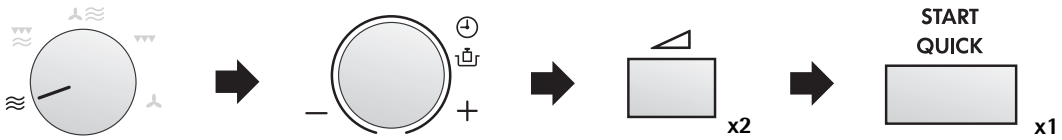
Exemple:
Pour réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.

1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton sur ≋ (Micro-ondes).

2. Saisissez le temps de cuisson voulu en tournant le bouton rotatif **DUREE/ POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min et 30 s).

3. Modifiez la puissance en appuyant sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.

4. Appuyez une fois sur le touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



Vérifiez l'affichage.



REMARQUES:

1. Si l'on ouvre la porte pendant la cuisson, le temps de cuisson affiché s'arrête automatiquement. Le compte à rebours reprend lorsque l'on referme la porte et que l'on appuie sur la touche **START/QUICK**.

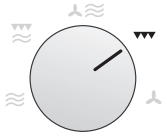
2. Pour connaître la puissance utilisée en cours de cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.** La puissance s'affiche tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** reste enfoncée.

3. Il est possible de tourner le bouton **DUREE/POIDS** dans le sens ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si l'on tourne le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le temps de cuisson diminue progressivement à partir de la valeur de 90 minutes.

☞ Cuisson au gril

L'élément chauffant du gril situé en haut de la cavité du four ne comporte qu'un seul niveau de puissance.
Exemple:
Pour faire cuire du pain grillé au fromage pendant 5 minutes. Placez le pain sur le trépied haut.

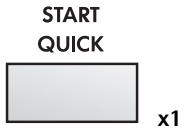
1. Choisissez la fonction **GRIL** en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur ▾▾▾ .



2. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.



3. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



Vérifier l'affichage.



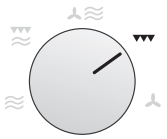
1. Les trépieds haut ou bas sont recommandés pour la cuisson au gril.
2. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du gril, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Voir la partie Fonctionnement à vide à la page précédente.
3. Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".

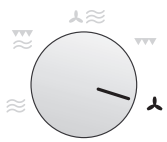
AVERTISSEMENT: L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

☞ Fonctionnement à vide

Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode gril ou convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable.
Pour éviter ceci, faites fonctionner à vide en mode gril et convection (250 °C) pendant 20 minutes avant la première utilisation du four.
IMPORTANT: De la fumée et des odeurs se dégagent pendant cette opération. Ouvrez les fenêtres et faites fonctionner le ventilateur d'aération de la pièce.

1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton sur ▾▾▾ **GRIL** ou **CONVECTION**.

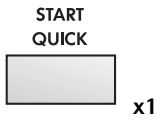




2. Entrez le temps de chauffage (20 min).



3. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



Le four commence à décompter. A la fin du fonctionnement à vide, ouvrez la porte pour laisser refroidir le four.

AVERTISSEMENT:
La porte du four, les parois extérieures et l'intérieur du four seront chauds. prenez soin d'éviter les risques de brûlures pendant que le **four refroidit.**

Cuisson par convection

Votre four peut être utilisé comme un four conventionnel à l'aide de la fonction de convection et des 10 températures de four préréglées.

Touche **CONVECTION**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperature du four (° C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

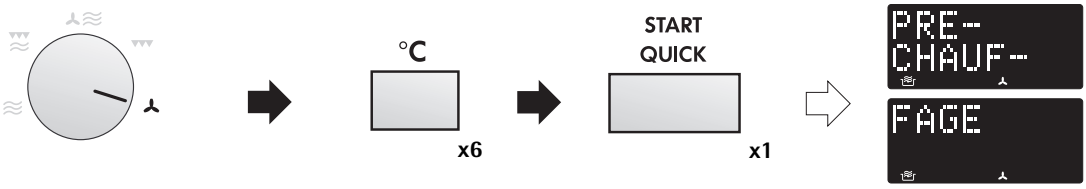
Exemple 1: Cuisson avec préchauffage
Pour préchauffer à 18° C et cuire pendant 20 minutes à 180° C.

1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .

2. Sélectionnez la température de préchauffage voulue en appuyant 6 fois sur la touche **CONVECTION.** L'affichage indique 180° C.

3. Appuyez sur la touche **START/QUICK** pour démarrer le préchauffage.

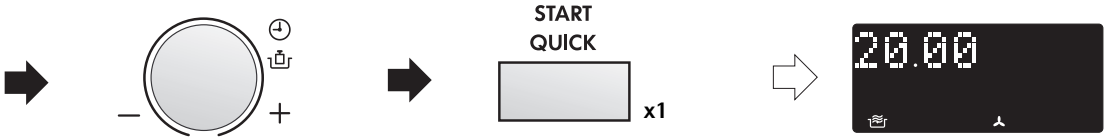
Lorsque la température de préchauffage est atteinte et le signal sonore retentit, l'affichage indique 180° C, ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Fermez la porte.



4. Utilisez le bouton rotatif **DUREE/POIDS** pour entrer la durée de cuisson (20 min).

5. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.

Vérifiez l'affichage.



REMARQUES:

1. Lors du préchauffage du four, laissez le plateau tournant dans le four.

2. Après le préchauffage, si vous voulez cuire à une température différente, appuyez sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que le réglage voulu apparaisse sur l'affichage. Dans l'exemple ci-dessus, pour modifier la température, appuyez sur la touche **CONVECTION** après avoir saisi la durée de cuisson.

3. Lorsque le four atteint sa température de préchauffage programmée, il reste automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, l'affichage passe à l'heure, si l'horloge est réglée. Le programme **CONVECTION** sera annulé.

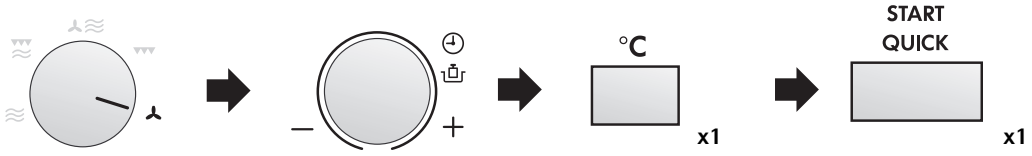
4. Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "**REFROIDISSEMENT EN COURS**".

5. Pour obtenir les meilleurs résultats quand les instructions suivantes de cuisson par convection, suivez svp les instructions pour "le four conventionnel".

Cuisson par convection

Exemple 2: Cuisson sans préchauffage
Pour faire cuire à 250° C pendant 20 minutes.

1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .
2. Utilisez le bouton rotatif **DUREE/POIDS** pour entrer la durée de cuisson (20 min).
3. Sélectionnez la température de cuisson voulue (250° C).
4. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



Vérifiez l'affichage.



REMARQUE:
1. Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "**REFROIDISSEMENT EN COURS**".
2. Pour modifier la température de convection, appuyez sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température voulue apparaisse sur l'affichage.
3. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Voir la partie "Fonctionnement à vide" à la page 94.

AVERTISSEMENT: L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

Cuisson combinée

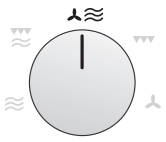
Ce four dispose de 2 modes de cuisson **COMBINEE** (Convection et micro-ondes ou Gril et micro-ondes) pour une cuisson associant micro-ondes et gril ou micro-ondes et convection. Pour sélectionner le mode de cuisson **COMBINEE**, mettez le bouton rotatif **MODE CUISSON** sur le réglage voulu puis choisissez d'abord la durée de cuisson. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

MODE CUISSON	Méthode de cuisson	Puissance micro ondes
COMB. 1	Convection 250° C	270 W
COMB. 2	Gril	270 W

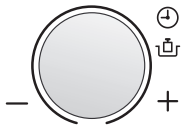
REMARQUES: Les réglages de puissance sont variables:
COMB. 1 : La température du four peut passer de 40° C à 250° C en 10 étapes.
Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 630 W en 4 étapes.
COMB. 2 : Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 900 W en 5 étapes.

Exemple 1:
Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la puissance micro-ondes 90 W et Convection 200° C.

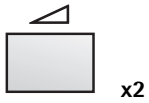
1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .



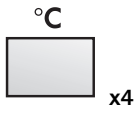
2. Saisissez la durée de cuisson voulue (20 min).



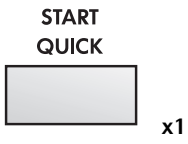
3. Appuyez deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (90 W).



4. Appuyez 4 fois sur la touche **CONVECTION** (200° C).



5. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



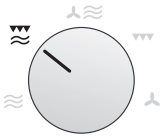
Vérifiez l'affichage.



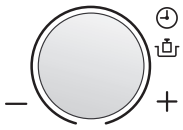
Cuisson combinée

Exemple 2:
Pour faire cuire pendant 20 minutes à COMB. 2 l'aide de la puissance micro-ondes 90 W et GRIL.

1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .



2. Sélectionnez la durée de cuisson voulue (20 min).



3. Appuyez deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (90 W).



4. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



Vérifiez l'affichage.



REMARQUE:
Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS'.

AVERTISSEMENT: L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

Autres fonctions pratiques

1. Touches MOINS (▼)/ PLUS (▲)

Les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) vous permettent de diminuer ou d'augmenter facilement les réglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en mode CUISSON ou en cours de cuisson.

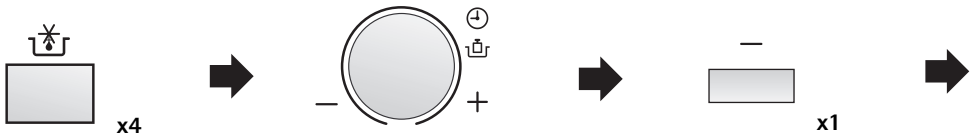
a) Modification de la durée des programmes automatiques
Appuyez sur le Les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) avant d'entrer le poids et d'appuyer sur le touche **START/QUICK**. (Voir tableaux de cuisson pour des menus avec **MOINS** et **PLUS**)

Exemple: Pour faire cuire 0,2 kg de pommes frites à l'aide de la touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE** et de la touche **MOINS** (▼).

1. Sélectionnez le programme **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE** pour pommes frites en appuyant 4 fois sur la touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE**.

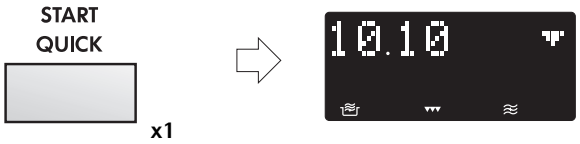
2. Sélectionnez la quantité (0,2 kg).

3. Choisissez le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **MOINS** (▼).



4. Démarrage de la cuisson.

Vérifiez l'affichage.



REMARQUES:
Pour annuler les réglages **MOINS** ou **PLUS**, appuyez à nouveau sur la touche.
Pour passer de **PLUS** à **MOINS**, appuyez simplement sur la touche **MOINS** (▼).
Pour passer de **MOINS** à **PLUS**, appuyez simplement sur la touche **PLUS** (▲).

b) Modification de la durée de cuisson pendant le fonctionnement:
Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par multiples de 1 minute en appuyant sur les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲).

REMARQUE: Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.

☞ Autres fonctions pratiques

2. AJOUTER 30 SECONDES

Le bouton **START/QUICK** permet d'activer les deux fonctions suivantes:

a) Cuisson 30 secondes
Vous pouvez faire cuire des aliments dans le mode de votre choix pendant 30 secondes sans définir de temps de cuisson.

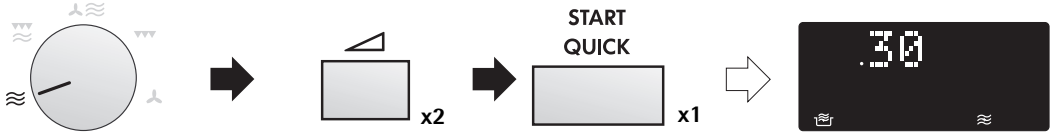
Exemple :
Si vous dé sirez faire cuire des aliments pendant 30 secondes à 630 W en mode micro-ondes.

1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur ≋ .

2. Appuyez deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (630 W).

3. Appuyez une fois sur le touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.

Vérifiez l'affichage:



REMARQUE:
1. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.
2. Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position micro-ondes (≋) et que vous appuyez sur **START/QUICK**, la puissance est toujours égale à 900 W.
Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position (⅄≋ ou ≋) et que vous appuyez sur le touche **START/QUICK**, la puissance de cuisson micro-ondes est toujours égale à 270 W.
Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position (⅄ ou ⅄≋) et que vous appuyez sur le touche **START/QUICK**, la température de convection est toujours égale à 250° C.
3. Pour la sécurité des enfants, le touche **START/QUICK** ne peut être utilisée que dans les 3 minutes qui suivent la dernière opération, à savoir la fermeture de la porte ou l'utilisation du touche **ARRET.**

b) Allongement du temps de cuisson
Vous pouvez allonger le temps de cuisson par palier d'une minute lorsque vous appuyez sur le touche **START/QUICK** et que le four fonctionne.

REMARQUE: Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.

☞ Autres fonctions pratiques

3. VERIFICATION DES REGLAGES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU FOUR

Vous pouvez vérifier le niveau de puissance, l'heure, la température du four.

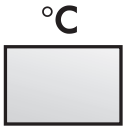
VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE:
Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, le niveau de puissance est affiché



VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DE CONVECTION:
Pour vérifier la température de convection en cours de cuisson, appuyez sur la touche **CONVECTION**.
Pendant le préchauffage du four, vous pouvez contrôler la température du four.

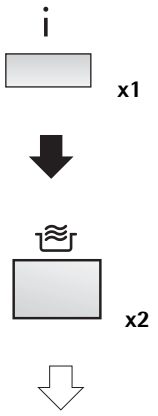
Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, la température de convection en ° C s'affiche.



4. Touche INFORMATION

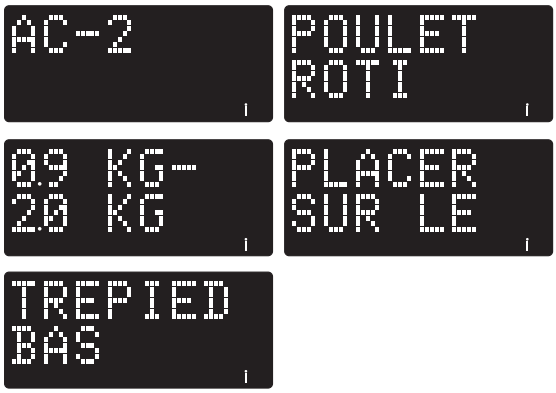
Des informations utiles sont associées à chaque touche. Pour obtenir ces informations, appuyez sur la touche **INFORMATION** avant d'appuyer sur la touche voulue.

Exemple:
Pour obtenir des informations sur le programme de **CUISSON AUTOMATIQUE** numéro 2, Poulet roti:



1. Sélectionnez la fonction information.

2. Sélectionnez le programme **CUISSON AUTOMATIQUE** pour poulet roti en appuyant deux fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.



REMARQUES:
1. Le message d'information se répète deux fois, puis l'affichage indique l'heure.
2. Pour annuler l'affichage d'informations, appuyez sur la touche **STOP** (ARRET).

Bien choisir la vaisselle

Ustensiles de cuisine	Mode de fonctionnement			
	Micro-ondes	Convection	Grill	Combiné
Plats en céramique et allant au four (sans parties métalliques, par ex. Pyrex, plats à servir allant au four, plats en verre).	X	X	X	X
Verre ou faïence n'allant pas au four (par exemple, de la vaisselle de table 1).	X	-	-	-
Céramique de verre et vitrocérame à base de matériau antifeu/ingélif (par ex. Arcoflam).	X	X	X	X
Plats en terre allant au four 2).	X	X	-	X
Plastique résistant à une température de 200°C maximum 3).	X	X 3)	-	X 3)
Papier, carton	X	-	-	-
Film alimentaire	X	-	-	-
Sac brunisseur pour micro-ondes 4).	X	X	-	X 4)
Plats à rôtir, par ex. plats émaillés ou en fonte.	-	X	X	-
Plats laqués noirs ou apprêtés aux silicones.	-	X	-	-

X = adapté - = non adapté

1). à l'exclusion des décorations argentées, dorées, platines ou métalliques
2). à l'exception des glaçures contenant du métal
3). tenir compte de la température maximale spécifiée par le constructeur
4). fonctions convection + micro-ondes combinées

Tableaux de cuisson

CUISSON SUR LE PLATEAU EN VERRE AVEC LA FONCTION CONVECTION

MENU	TEMPS	MODE	POSITION
Quiche	Préchauffage 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Cuire la pâte pendant 15 m directement sur le plateau en verre en position inférieure, faites tourner après 1)
Pain de bananes	Préchauffage 60'00	180 °C 180 °C	Placez l'étain de pain sur le plateau en verre en position inférieure
Pain de abricots et aux pacanes	Préchauffage 35'00	180 °C 90 W et 180 °C	Placez l'étain de pain sur le plateau en verre en position inférieure
Gâteau aux cerises et aux amandes	Préchauffage 40'00	180 °C 90 W et 180 °C	Placez le moule sur le plateau en verre en position inférieure
Gâteau au fromage blanc	Préchauffage 54'00	160 °C 160 °C	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure
Pizza congelée	Préchauffage 12'00	220 °C 220 °C	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure
Baguette aillée	Préchauffage 15'00	200 °C 90 W et 200 °C	Placez directement sur le plateau en verre en position inférieure
Lasagnes congelées	Préchauffage 25'00	200 °C 270 W et 200 °C	Placez directement sur le plateau en verre en position inférieure
Petites pâtisseries (sous forme (de pâte comme les croissants)	Préchauffage 35'00	160 °C 160 °C	Placez directement sur le plateau en verre en position inférieure

CUISSON SUR LE PLATEAU EN VERRE AVEC LA FONCTION GRILL

MENU	TEMPS	MODE	POSITION
Gratin	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W et grill 450 W et grill	Placez le plat sur le plateau en verre en position inférieure, faites tourner après 2)
Brochettes	1) 10'00 2) 10'00	270 W et grill 270 W et grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position supérieure
Soupe à l'oignon	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W et grill	Placez les bols à soupe sur le plateau en verre en position inférieure, ajoutez le fromage et les croûtons après 1)
Cassolette de poulet aux nouilles chinoises	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W et grill	Placez le plat sur le plateau en verre en position inférieure
Steak	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position supérieure
Saucisses	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez après 1)
Chipolatas	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez après 1)
Pain grillé	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez après 1)
Croque-monsieur	1) Préchauffage 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez et ajoutez le fromage après 2)
Maquereau	1) 6'00 2) 6'00	90 W et Grill 90 W et Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez après 1)
Sardines	1) 5'00 2) 3'00	90 W et Grill 90 W et Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez après 1)

Les informations ci-dessus sont fournies à titre d'indication uniquement.
Le temps et la puissance de cuisson doivent être adaptés selon les goûts.

Les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre d'indication uniquement et dépendent du type de viande, ainsi que de sa qualité.
Le grill est idéal pour les viandes et poissons plats.
Sauf indication contraire, les réglages indiqués dans le tableau concernent un four froid.
Les aliments plats ne doivent être retournés qu'une fois. Les aliments plus épais doivent être retournés plus souvent.
Il est recommandé de placer le poisson de la tête à la queue sur la grille.

Recettes avec le plateau en verre en mode convection

Pain de banane

Ingrédients

120 g	de beurre
170 g	de sucre semoule
1 cc	d'essence de café
2	bananes mûres
225 g	de farine
1 cc	de bicarbonate de soude
1/4 cc	de levure chimique en poudre
1	oeuf moyen
100 ml	de lait

Préchauffez le four.

1. Garnissez un étain de pain beurré de papier sulfurisé.
2. Fouettez le beurre et le sucre.
3. Ajoutez l'oeuf et l'essence de café avant de fouetter une nouvelle fois le mélange.
4. Épluchez et écrasez les bananes, ajoutez-les à la pâte et mélangez bien.
5. Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le lait pour obtenir un mélange homogène.
6. Versez dans un étain et lissez la surface.
7. Placez l'étain de pain sur le plateau en verre en position inférieure.
   60 min. 180 °C
8. Laissez reposer pendant 5 m dans le moule avant de retourner sur une grille de refroidissement.

Pain de aux abricots et aux pécanes

Ingrédients

1	pincée de sel
1,5 cc	de levure chimique en poudre
2 cc	de cannelle
110 g	de farine ordinaire
110 g	de farine complète
110 g	de beurre
175 g	de sucre brun tendre
2	oeufs battus
3 cs	de lait
175 g	d'abricots prêts à l'emploi, hachés
175 g	de pécanes grillées et hachées

Préchauffez le four.

1. Garnissez un étain de pain beurré de papier sulfurisé.
2. Mélangez le sel, la levure chimique, la cannelle et la farine.
3. Ajoutez le reste des ingrédients, à l'exception des fruits et des noix, et mélangez bien.
4. Incorporez les fruits et les noix en soulevant la pâte.
5. Versez dans un étain et lissez la surface.
6. Placez l'étain de pain sur le plateau en verre en position inférieure.
   35 min. 90 W / 180 °C

Gâteau au fromage blanc cuit au four

Ingrédients

Pâte :

100 g	de beurre
4 cc	de sucre brun tendre
200 g	de farine ordinaire
110 g	de biscuits sablés écrasés

Garniture :

450 g	de fromage blanc
150 g	de crème fraîche épaisse
100 g	de sucre semoule
2	jaunes d'oeuf
	Jus et zest d'un citron

1. Garnissez le fond amovible d'un plat à tarte de papier sulfurisé.
2. Faites fondre le beurre et ajoutez le sucre et les biscuits écrasés.
3. Tassez le mélange au fond du plate et réfrigérez pour le faire durcir.
4. Versez tous les ingrédients de la garniture dans un bol et fouettez pour obtenir un mélange homogène.
5. Versez la garniture sur la base réfrigérée.
6. Placez le moule sur le plateau en verre en position inférieure.
   54 min. 160 °C
7. Laissez refroidir et décorez avec des fruits avant de servir.

Recettes avec le plateau en verre en mode convection

Gâteau aux cerises et aux amandes

Ingrédients

175 g	margarine
175 g	de sucre semoule
3	oeufs moyens
175 g	de farine ordinaire
1 cc	de levure chimique en poudre
100 g	de cerises confites
75 g	d'amandes en poudre
1 cc	d'essence d'amande
1 cs	de lait

1. Garnissez le fond amovible d'un moule beurré de papier sulfurisé.
2. Fouettez la margarine et le sucre pour obtenir un mélange léger et onctueux.
3. Incorporez les oeufs un par un en fouettant.
4. Incorporez la farine et la levure, puis ajoutez les cerises, la poudre d'amande, l'essence d'amande et le lait.
5. Étalez le mélange dans le moule à la cuillère et lissez la surface.
6. Placez le moule sur le plateau en verre en position inférieure.
   40 min. ≋ 90 W / 180 °C

Quiche aux oignons rouges

Ingrédients

500 g	de pâte brisée
45 g	de beurre
300 g	d'oignons rouges coupés en rondelles
3	oeufs moyens
150 g	de crème fraîche épaisse
50 g	de lait
100 g	de gouda râpé
1/4 cc	de moutarde de Dijon
	Poivre noir
1/4 cc	de sel

Préchauffez le four.

1. Étalez la pâte et garnissez-en le moule carré.
2. Piquez toute la surface de la pâte à la fourchette.
3. Garnissez la pâte de papier sulfurisé.
4. Faites cuire en position inférieure
   15 min. 200 °C
5. Sortez du four et laissez refroidir.
6. Faites cuire les oignons dans le beurre pendant
   5 min. ≋ 900 W
   Égouttez les oignons et laissez refroidir.
7. Fouettez les oeufs, la crème, le lait, la moutarde, le sel et le poivre.
8. Ajoutez les oignons et le fromage et mélangez bien.
9. Versez le mélange sur la pâte et faites cuire.
   1. **20 min. 200 °C,** faites tourner, puis
   2. **12 min. 200 °C**

Recettes avec le plateau en verre en mode grill

Soupe à l'oignon

Ingrédients

20 g	de beurre
250 g	d'oignons
500 ml	de bouillon
	Sel et poivre
2	tranches de pain grillé
80 g	d'emmental

1. Coupez les oignons en rondelles, versez-les dans un bol avec le bouillon, le sel et le poivre et faites cuire pendant
   8 min. ≋ 900 W
2. Versez la soupe dans 4 bols à soupe.
3. Coupez les tranches de pain grillés en dés, versez-les sur la soupe et garnissez-les de fromage.
4. Placez les bols à soupe sur le plateau en verre en position inférieure et faites cuire
   7 1/2 min. ≋ 270 W / GRILL

Gratin

Ingrédients

450 g	de pommes de terre coupées en tranches fines
150 g	d'oignons coupés en rondelles
200 g	de gouda râpé
	Sel et poivre
250 ml	de crème
3	oeufs

1. Beurrez un plat à gratin.
2. Placez une couche de pommes de terre, une couche d'oignons et la moitié du fromage dans le plat.
3. Répétez en terminant par une couche de pommes de terre.
4. Mélangez la crème et les oeufs, puis ajoutez le sel et le poivre. Versez sur les pommes de terre.
5. Saupoudrez du reste du fromage.
6. Placez le plat sur le plateau en verre en position inférieure et faites cuire
   1. **6 min. ≋ 900 W**
   2. **14 min. ≋ 450 W / GRILL,** faites tourner, puis
   3. **5 min. ≋ 450 W / GRILL**

Cassolette de poulet aux nouilles chinoises

Ingrédients

30 g	de beurre
100 g	de champignons émincés
100 g	d'oignons en dés
100 g	de poivrons en dés
25 g	de farine ordinaire
175 ml	de lait
300 ml	de bouillon
150 g	de maïs
	Sel et poivre
250 g	de poulet cuit coupé en dés
150 g	de nouilles cuites
75 g	de gouda frais râpé

1. Versez le beurre, l'oignon, le piment et les champignons dans un bol, puis faites cuire
   2 min. ≋ 900 W
2. Combinez la farine et le lait pour obtenir un mélange homogène, ajoutez le bouillon, le maïs, le sel et le poivre et mélangez bien.
3. Ajoutez le poulet et les nouilles à la sauce.
4. Saupoudrez de fromage.
5. Placez le plat sur le plateau en verre en position inférieure et faites cuire
   1. **3 min. ≋ 900 W**
   2. **10 min. ≋ 450 W / GRILL**

Sardines/maquereaux grillés

Ingrédients

6 sardines/maquereaux étêtés

Marinade :

4 cs	d'huile d'olive
1 cc	de concentré d'ail
1 cs	de vinaigre balsamique
1 cc	de jus de citron
	Sel et poivre
1 cc	de fenouil

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade et recouvrez-en le poisson. Réfrigérez pendant une heure.
2. Placez la grille dans le plateau en verre en position inférieure.
   Cuisson des sardines :
   1. **5 min. ≋ 90 W / GRILL** retournez
   2. **3 min. ≋ 90 W / GRILL**

   Cuisson du maquereau :
   1. **6 min. ≋ 90 W / GRILL,** retournez
   2. **6 min. ≋ 90 W / GRILL**

☞ Fonctionnement automatique

En FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE le four détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson. Il offre 5 programmes **CUISSON AUTOMATIQUE**, 4 programmes de **CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ** et 7 programmes de **DECONGELATION AUTOMATIQUE**.



Bouton **AUTOMATIQUE**

Avertissement:
Pour les programmes CUISSON AUTOMATIQUE et CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ:
L'intérieur du four, le partie extérieure la porte, le plateau tournant, les trépieds et les plats deviennent très chauds. Utilisez des gants de cuisine épais pour retirer du four les plats ou le plateau tournant afin d'éviter de vous brûler.

Comment utiliser cette fonction automatique:

1. Pour choisir un programme, appuyez sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** , cuisson depuis l'état congelé ou **DECONGELATION AUTOMATIQUE**ou **DECONGELATION AUTOMATIQUE** jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré.

2. Sélectionnez le poids/quantités des aliments en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** jusqu'à l'affichage du poids/ quantités désiré.

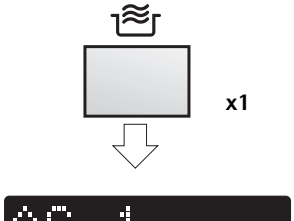
- Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
- Pour les aliments de poids supérieur ou inférieur aux poids/quantités donnés dans le tableau, faites cuire sans utiliser le programme automatique.

3. Les temps de cuisson programmés sont des durées moyennes. Pour diminuer ou augmenter ces durées, utilisez la touche **MOINS** (▼) ou la touche **PLUS** (▲) respectivement. Voir page 99 pour plus de détails.
Pour de meilleurs résultats, suivez les instructions de cuisson données dans le guide de recettes.

4. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **START/QUICK**.
S'il est nécessaire par exemple de retourner les aliments, le four s'arrête et les signaux sonores retentissent. La durée de cuisson restante et le symbole approprié clignoteront à l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START/QUICK**.

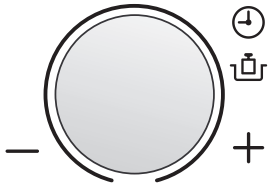
La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Si nécessaire, il est possible de prolonger le temps de cuisson et de changer la puissance manuellement.

1.



Numéro de menu

2.



Bouton rotatif **DUREE/POIDS**

3.



Touches **MOINS/PLUS**

4.

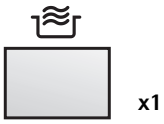


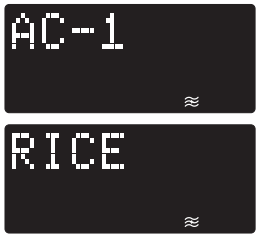
Touche **START/QUICK**

☞ Fonctionnement automatique

Exemple: Pour faire cuire du riz de 300 g avec **CUISSON AUTOMATIQUE AC-1**.

1. Pour le riz, appuyez une fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.



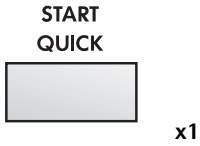


2. Entrez le poids en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.





3. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



Vérifiez l'affichage.



Tableaux de cuisson automatique

MENU NO.	QUANTITÉ / UTENSILES	PROCEDURE
AC-1  Riz (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,1 - 0,3 kg (100 g) Grand bol et couvercle	• Placez dans un grand bol et ajoutez de l'eau. • Couvrez. • Placez le plat au centre du plateau tournant. • Lorsque le signal sonore retentit, remuez, puis recouvrez. Replacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). • Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez, puis recouvrez. Replacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). • Laissez reposer 10 minutes après la cuisson
AC-2  Poulet rôti (Temp. initiale des aliments 5° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) Trépied bas	• Mélangez les ingrédients et les étaler sur le poulet. • Percez la peau du poulet. • Mettez le poulet sur un plat à tarte, côté poitrail vers le bas. • Placez directement sur le trépied et faire cuire. • Quand le signal sonore retentit, retournez le poulet. • Après cuisson, enlevez et mettez sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer).
AC-3  Rôti de porc (Temp. initiale 5° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) Trépied bas	• Le rôti de porc mince est recommandé. • Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc. • Placez le porc dans un plat à tarte directement sur le trépied bas et faire cuire. • Quand le signal sonore retentit, retournez la préparation. • Après cuisson, laissez reposer la préparation emballée dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes.
AC-4  Gratin (Temp. initiale des aliments 20° C) e.g. Gratin de pâtes aux courgettes Gratin de brocoli et pommes de terre aux champignons de Paris	0,5 - 2,0 kg (100 g) Plat à gratin ovale peu profond et trépied bas	• Préparez le gratin selon la (Voir remarque à la page 113.) • Placez le Plat à gratin sur le trépied bas. • Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5 - 10 minutes.
AC-5  Gâteau (Temp. initiale des aliments 20° C) e.g. Tarte aux carottes, Kouglof, Gâteau aux pommes et au Calvados	0,5 - 1,5 kg (100 g) Plat de cuisson Soucoupe Trépied bas	• Préparez le gâteau selon la Voir remarque à la page 114 - 115. • Posez la soucoupe, à l'envers, sur le trépied bas et le plat de cuisson sur la soucoupe. • Après la cuisson, laissez le gâteau reposer pendant environ 10 minutes. • Retirez le gâteau du récipient.

Riz	Eau
100 g	250 ml
200 g	450 ml
300 g	650 ml

Ingrédients pour 1,2 kg de poulet grillé:
Sel et poivre, 1 cuillère à café de paprika, 2 cuillères à soupe d'huile

Ingrédients pour 1 kg de porc maigre roulé
1 gousse d'ail pilée, 2 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de paprika, un peu de cumin en poudre, 1 cuillère à café de sel.

Tableaux de cuisson depuis l'état congelé

MENU NO.	QUANTITÉ / UTENSILES	PROCEDURE
ACF-1 Cuisson  Plats préparés surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C) Type remuable ex. Tortellini, Chili con carne	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Bol et couvercle * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme	• Versez le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. • Ajoutez du liquide si le constructeur le recommande. • Couvrez à l'aide d'un couvercle. • Lorsque le signal sonore retentit, remuez et recouvrez. • Après cuisson, remuez et laissez reposer 1-2 minutes environ.
ACF-2 Cuisson  Légumes surgelés (initial temp -18° C) ex. Choux Bruxelles, chou-fleur, petits pois, légumes variés, brocoli	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	• Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Couvrez à l'aide d'un couvercle. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer 1-2 minutes environ. **REMARQUE:** Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
ACF-3 Cuisson  Gratin surgelé (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plat à gratin Trépied bas	• Retirez la gratin de son récipient d'origine et placez-le dans un plat à gratin qui convient. • Ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe d'eau. • Placez le gratin sur le trépied bas. • Après cuisson, laissez reposer 5 minutes environ.
ACF-4 Cuisson  Pommes frites (recommandé pour les fours conventionnels) (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,20 - 0,40 kg (50 g) Plat à tarte Trépied haut	• Placez le plat sur le trépied haut dans le four. • Quand le signal sonore retentit, retournez. • Après la cuisson, enlevez du plat et mettez sur une assiette pour servir. • Salez à votre goût. **REMARQUE:** Si vous faites cuire des frites minces, appuyez sur la touche MOINS (▼).

Tableaux de décongélation automatique

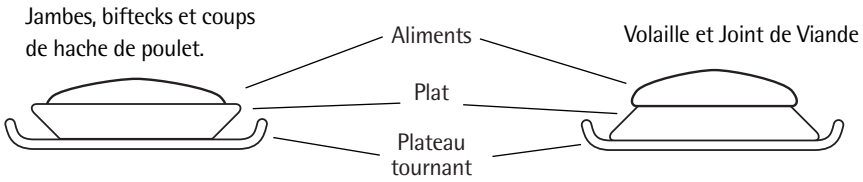
MENU NO.	QUANTITÉ / UTENSILES	PROCÉDURE
AD-1  **Décongélation** Steaks, Côtelettes (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Voir remarque à la page 112.)	• Placez les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez les aliments, redisposez et séparez. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. • Après décongélation, emballez dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
AD-2  **Décongélation** Viande rôti (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Voir remarque à la page 112)	• Placez une assiette renversée sur le plateau tournant et mettez la viande sur l'assiette. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez et répétez chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. Protégez les parties décongelées avec du papier d'aluminium. • Après décongélation, couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation.
AD-3  **Décongélation** Viande hachée (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) film alimentaire transparent (Voir remarque à la page 112.)	• Couvrez le plateau tournant d'un film alimentaire transparent. • Placez le morceau de viande hachée sur le plateau tournant. • Lorsque le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez les parties décongelées si possible. • Une fois la décongélation effectuée, laissez reposer 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la viande soit totalement décongelée.
AD-4  **Décongélation** Cuisses de poulet (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,20 - 1,00 kg (50 g) (Voir remarque à la page 112.)	• Placez les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez les aliments, redisposez et séparez. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. • Après décongélation, emballez dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
AD-5  **Décongélation** Volaille (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Voir remarque à la page 112.)	• Placez une assiette renversée sur le plateau tournant et mettez la volaille côté poitrail vers le bas sur l'assiette. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez et répétez chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. • Après décongélation, couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation. • Enfin, lavez la volaille sous l'eau courante.

Tableaux de décongélation automatique

MENU Nu.	QUANTITÉ / UTENSILES	PROCÉDURE
AD-6  **Décongélation** Gâteau (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat	• Retirez l'emballage du gâteau. • Placez 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 15 à 30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
AD-7  **Décongélation** Pain (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat	• Posez le pain sur un plat au centre du plateau tournant. Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches. • 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 - 10 minutes pour compléter la décongélation.

REMARQUES: Décongélation auto

1. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
2. Congelez la viande hachée en tranches fines.
3. Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
4. La volaille doit être cuite immédiatement aprés décongélation.
5. 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'entremets du four et terminez sa décongélation à température ambiante pendant 10 à 30 minutes.
6. Pour AD-1, AD-2, AD-4 et AD-5 disposez les aliments dans le four comme indiqué:



Recettes pour cuisson automatique AC-4

Gratin de pâtes aux courgettes

(Cette recette permet de confectionner un gratin d'environ 1,5 kg).

Ingrédients

500 ml	d'eau
1/2 cc	d'huile
	Sel
80 g	de macaronis
400 g	de tomates pelées coupées en morceaux
3	oignons (150 g) finement émincées
	Basilique, thym
	Sel et poivre
1 cs	d'huile pour le plat
450 g	de courgettes en rondelles
150 g	de crème fraîche sure
2	oeufs
100g de	cheddar râpé

1. Versez l'eau, l'huile et le sel dans un bol, couvrez et amenez à ébullition.
   3-5 min. ≋ 900 W
2. Cassez les macaronis en morceaux et versez-les dans le bol. Mélangez et laissez tremper.
   9-11 min. ≋ 270 W
   Égouttez les pâtes et laissez refroidir.
3. Mélangez les tomates et les oignons, puis assaisonnez bien. Enduisez un plat allant au four d'huile. Ajoutez les macaronis et recouvrez de sauce tomate. Placez les courgettes au-dessus.
4. Fouettez la crème sure et les oeufs et versez sur le plat. Saupoudrez de fromage râpé.
   Faites cuire sur la grille inférieure en mode de
   CUISSON AUTOMATIQUE AC-4
   Laissez le plat reposer 5 à 10 m environ une fois cuit.

Gratin de brocolis, pommes de terre et Champignons

(Cette recette permet de confectionner un gratin d'environ 1,5 kg)

Ingrédients

400 g	de pommes de terre épluchées et coupées en deux (facultatif)
400 g	de fleurons de brocoli
6 cs	d'eau (60 ml)
1 cc	de margarine pour beurrer le plat
400 g	de champignons émincés
1 cs	de persil
	Sel et poivre
3	oeufs
125 ml	de crème
125 ml	de lait
	Sel et poivre
	Noix de muscade
100 g	de gouda râpé

1. Mettez les pommes de terre et les brocolis dans un bol. Ajoutez l'eau, couvrez et faites cuire.
   Remuez une fois pendant la cuisson.
   9-12 min. ≋ 900 W
2. Coupez les pommes de terre en rondelles.
3. Beurrez un plat allant au four. Alternez une couche de brocolis, une couche de champignons et une couche de pommes de terre dans le plat. Saupoudrez de persil et assaisonnez avec le sel et le poivre.
4. Mélangez les oeufs avec le liquide et l'assaisonnement, versez sur les légumes et saupoudrez de fromage.
   Faites cuire sur la grille inférieure en mode de
   CUISSON AUTOMATIQUE AC-4
   Laissez le plat reposer 10 m environ une fois cuit.

Recettes pour cuisson automatique AC-5

Gâteau aux carottes

(Cette recette permet de confectionner un gâteau d'environ 1,1 kg)

Ingrédients

1 cc	de margarine pour beurrer le plat
5	jaunes d'oeuf
250 g	de sucre
250 g	de carottes finement râpées
	Jus d'un citron
250 g	d'amandes en poudre
80 g	de farine
1 cs	de levure chimique en poudre
5	blancs d'oeuf

1. Beurrez le plat.
2. Mélangez les jaunes d'oeuf et le sucre au fouet.
3. Ajoutez les carottes, le jus de citron et les amandes.
4. Combinez la farine et la levure, ajoutez les autres ingrédients et mélangez bien.
5. Montez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les soigneusement. Versez le mélange dans le plat, placez-le sur la grille inférieure et faites cuire en mode de **CUISSON AUTOMATIQUE AC-5**
6. Laissez le plat refroidir 5 m environ une fois cuit.

Kugelhopf

(La pâte permet de confectionner un gâteau d'environ 0,9 kg)

Ingrédients

1 cc	de margarine pour beurrer le plat
170 g	de beurre ou de margarine
140 g	de sucre glace
4	jaunes d'oeuf
40 g	d'amandes effilées
40 g	de raisins lavés, zeste de
	citron finement râpé
4	blancs d'oeuf
280 g	de farine
1 sachet	de levure chimique en poudre (15 g)

1. Beurrez le moule à kugelhof.
2. Mélangez le beurre et le sucre glace au mixeur pour obtenir un mélange homogène. Incorporez les oeufs un par un.
3. Ajoutez progressivement les amandes effilées, les raisins et le zeste de citron finement râpé. Mélangez bien.
4. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les au mélange. Mélangez la farine et la levure, tamisez et incorporez soigneusement au mélange.
5. Versez la pâte dans le moule et faites cuire sur la grille inférieure en mode de **CUISSON AUTOMATIQUE AC-5**

Recettes pour cuisson automatique AC-5

Tarte aux pommes et au calvados

(Cette recette permet de confectionner une tarte d'environ 1,3 kg)

Ingrédients

200 g	de farine
1 cc	de levure chimique en poudre
100 g	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
1 pincée	de sel
1	oeuf
3-4	gouttes d'huile d'amande amère
125 g	de beurre
1 cc	de margarine pour beurrer le plat
50 g	de noisettes en poudre
600 g	de pommes (reinettes, 3 ou 4 environ)
	cannelle
2	oeufs
1 pincée	de sel
4 cs	de sucre
4 cs	de calvados (liqueur de pomme)
1 1/2 cs	d'amidon de maïs
125 g	de crème fraîche épaisse
	Sucre glace à saupoudrer

1. Mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le sel, l'oeuf, l'huile d'amande amère et le beurre. Pétrissez avec un mixer à main.
2. Couvrez la pâte et mettez-la dans un endroit frais pendant 30 minutes environ.
3. Beurrez le plat. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier aluminium et mettez-la dans le plat. Confectionnez un rebord d'environ 3 cm tout autour de la pâte.
4. Répartissez les noisettes sur toute la pâte.
5. Épluchez les pommes, coupez-les en quatre, enlevez le cœur et coupez-les en tranches. Arrangez les tranches sur les noisettes, en les faisant se chevaucher, et saupoudrez-les légèrement de cannelle.
6. Séparez les oeufs. Faites monter les blancs en neige ferme en ajoutant progressivement une pincée de sel et une cuillerée à soupe de sucre.
7. Incorporez le jaune d'oeuf, le reste du sucre et le sucre vanillé pour obtenir un mélange crémeux.
8. Ajoutez le Calvados, l'amidon de maïs et la crème fraîche épaisse, puis mélangez le tout. Incorporez les blancs d'oeuf et répartissez uniformément le mélange sur les tranches de pommes.
9. Faites cuire sur la grille inférieure en mode de **CUISSON AUTOMATIQUE AC-5**

Conseil : laissez la tarte refroidir dans le moule et saupoudrez-la de sucre glace.

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.

AVERTISSEMENT!
Après l'utilisation des modes **GRIL, CONVECTION COMBINEE** en mode **CUISSON AUTOMATIQUE,** et **CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ**, l'intérieur du four, la porte, l'extérieur du four et les accessoires deviennent très chauds. Avant le nettoyage, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.

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

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

Bandeau de commande
Ouvrez la porte avant de 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 d'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.
   N'enlevez pas le cadre répartiteur d'ondes.
2. Assurez-vous que le savon doux ou l'eau ne pénètre pas dans les petits trous d'aération situés sur les parois du four au risque d'endommager le four.
3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Faites chauffer régulièrement le four (voir "Fonctionnement à vide" à la page 94). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

Accessoires
Laver les accessoires au moyen d'une solution diluée de liquide vaisselle puis séchez les soigneusement. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Porte
Essuyez fréquemment la porte (intérieurement et extérieurement), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux et mouillé pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

Veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

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 au service après vente de votre magasin vendeur.

☞ **... 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/QUICK 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.

IMPORTANT:
Si l'écran n'affiche rien, même lorsque la prise est correctement branchée, il est possible que le four soit en mode Economie d'énergie. Ouvrez et refermez la porte pour utiliser le four. Voir page 91.

1. Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance (900 W) du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue et les éléments gril s'allument par intermittence.)

Mode de cuisson	Durée normale
Cuisson micro-ondes 900 W	20 min.
Cuisson gril	15 min.
Combinée 1	Micro - 40 min.
Combinée 2	Micro - 15 min.
(900 W micro-onde)	Gril - 15 min.
Combinée 2	Micro - 40 min.
(630 W micro-onde)	Gril - 15 min

2. Après la cuisson **GRIL**, **CONVECTION**, **COMBINEE**, **CUISSON AUTOMATIQUE** et **CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ**, le ventilateur se met en marche et le message "refroidissement en cours" apparaît sur l'affichage. De même, il se met en marche quand on appuie sur la touche **STOP** (ARRET) pour ouvrir la porte pendant ces modes de cuisson; il est donc possible de sentir de l'air provenant des ouvertures d'aération.

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

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

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

Fiche technique

Tension d'alimentation		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1.5 kW
	Grill	: 2.8 kW
	Grill/Micro-ondes	: 2.8 kW
	Convection	: 2.8 kW
	Convection/Micro-ondes	: 2.95 kW
Puissance:	Micro-ondes	: 900 W (IEC 60705)
	Elément chauffant du gril	: 1300 W (650 W x 2)
	Convection	: 1450 W
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz * (Groupe 2/classe B)
Dimensions extérieures		: 592 mm (W) x 462 mm (H) x 537 mm (D)
Dimensions intérieures		: 375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D) **
Capacité		: 40 litres **
Plateau tournant		: ø362 mm
Poids		: 30 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

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.

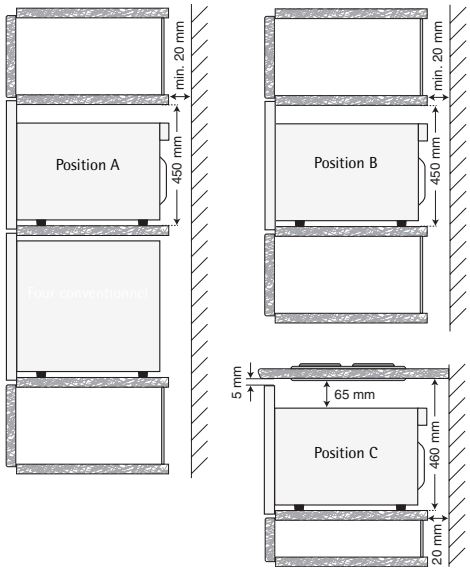
Elimination des appareils usagés

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.

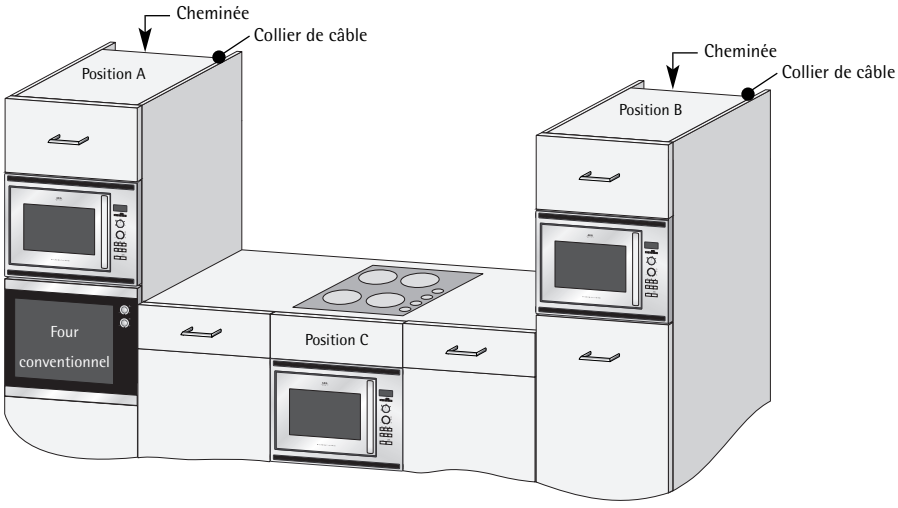
Installation

INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. Retirez l'ensemble de l'emballage et vérifiez soigneusement que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport.
2. Si le four à micro-ondes doit être installé à la position C, veillez à respecter les jeux minimum indiqués sur le schéma.
3. Fixez les quatre blocs de maintien dans le placard, à l'aide du gabarit fourni (TMAPTA004URR0).
4. Installez l'appareil dans le placard. Faites-le passer au-dessus des blocs arrière/avant, puis poussez doucement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant du four soit collé contre l'ouverture avant du placard.
5. Vérifiez que l'appareil est stable et ne penche pas.
6. Fixez le four en position à l'aide des vis fournies. Les points de fixation sont situés dans les sections de ventilation supérieures et inférieures du four (voir élément 1 du schéma page 87).
7. Posez les capuchons des fixations du cadre sur les quatre fixations (2 capuchons de réserve sont fournis).
8. Il est important de veiller à ce que ce produit soit installé conformément aux instructions de ce mode d'emploi ainsi qu'aux instructions d'installation du fabricant du plan de cuisson ou du four conventionnel.



Le micro-onde peut être adapté en position A, B ou C :



Position	Taille du logement W D H	Cheminée (min)	Jeu entre élément et plafond
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 550 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Sans objet

Mesures en mm

Installation

RELIER L'APPAREIL À L'ALIMENTATION D'ÉNERGIE

(A)



- **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 position idéale est au-dessus du placard, voir (A). Si la connexion doit être effectuée à la position (A), déposez le collier de la position 15 à l'arrière du four (voir page 87) et utilisez-le pour fixer le cordon d'alimentation électrique sur le haut de l'unité (voir page 123).
  Si le cordon d'alimentation n'est pas connecté à la position (A), il devra être 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'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

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 un 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

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

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

Geachte klant

Gefeliciteerd met de aankoop van deze AEG-Electrolux 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 128-130
Apparaat en toebehoren 131
Bedieningspaneel 132
Vóór het in gebruik nemen 133
Taal kiezen 133
Gebruik van toets STOP 134
Instellen van de klok 134
Energiespaarstand 135
Vermogensstanden 135
Wat zijn microgolven? 136
Dit zijn de mogelijkheden van uw combimagnetron 136
Magnetron solo 137
Grilleren 138
Oven leeg verwarmen 138
Hetelucht 139-140
Gecombineerd gebruik 141-142
Andere nuttige functies 143-145
Geschikt servies 146
Tabel koken 147
Recepten voor glasplateau en hetelucht 148-149
Recepten voor glasplateau en grill 150
Automatische programma's 151-152
Tabel automatische kookprogramma's 153
Tabel diepvriesproducten koken 154
Tabel automatische ontdooiprogramma's 155-156
Recepten voor automatische kookprogramma's AC-4 157
Recepten voor automatische kookprogramma's AC-5 158-159
Reiniging en onderhoud 160
Wat te doen als ... .161
Service 162
Garantievoorwaarden NEDERLAND 163-164
Waarborgvoorwaarden BELGIË 165
Technische gegevens 166
Belangrijke informatie 167
Installatie-aanwijzing 168-169

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval 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. 146.

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

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

Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat of de ventilatie-openingen bewaren.
De ventilatie-openingen nooit blokkeren.
Alle metalen sluitingen, draden enz. van levensmiddelen en verpakkingen verwijderen. Vonkvorming op metalen oppervlakken kan tot brand leiden.
De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten.
Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.
Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren.
Na het starten van het apparaat de instellingen controleren om er zeker van te zijn dat het apparaat zoals gewenst werkt. Deze gebruiksaanwijzing gebruiken.

Om verwondingen te voorkomen

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

a) De deur moet correct sluiten en mag niet verkeerd uitgelijnd of vervormd zijn.
b) De scharnieren en veiligheidsvergrendelingen van de deur mogen niet kapot of los zijn.
c) De deurafdichtingen en afsluitvlakken mogen niet beschadigd zijn.
d) In de ovenruimte en de deur mogen geen deuken of andere beschadigingen aanwezig zijn.
e) Het aansluitsnoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.

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

Het apparaat niet met open deur gebruiken. 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.

Voorkom opeenhopingen van vet of vuil op de deurafdichting en aangrenzende delen. Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", pag. 160. Als u het apparaat niet schoonhoudt, kan dat het oppervlak beschadigen en een negatieve invloed op de levensduur van het apparaat hebben. In het ergste geval kan dit leiden tot gevaarlijke situaties.

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 de scherpe rand van een tafel of werkblad geleid worden.
Het aansluitsnoer uit de buurt houden van verwarmde oppervlakken, ook van de achterwand van het apparaat.
In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden. Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling.
Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het door een nieuw speciaal snoer worden vervangen. Vervangen mag alleen door vakmensen geschieden.

Om explosies en plotseling koken te voorkomen

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

Nooit afgesloten bakjes gebruiken. Sluitingen en afdekkingen verwijderen. Afgesloten bakjes kunnen door de drukverhoging zelfs na uitschakelen van het apparaat nog exploderen.
Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Kopjes of bekers met een grote opening gebruiken, opdat 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. Laat de vloeistof tenminste 20 seconden na het koken in de oven staan om kookvertraging te voorkomen.

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

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

Om verbranding te voorkomen

Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt.
Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

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

De temperatuur van het servies is geen echte aanwijzing voor de temperatuur van de levensmiddelen of dranken; altijd de temperatuur controleren.
Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen.
Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.
Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.
Raak de ovendeur, ommanteling, achterzijde van het apparaat, ovenruimte, ventilatie-openingen, toebehoren en servies bij **GRILL**, **HETELUCHT**, **GECOMBINEERD GEBRUIK**, **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** en **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** 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 pannenlappen en voorzichtig afnemen van deksels.
Let vooral op verpakkingen die levensmiddelen knapperig maken (bijv. zelfbruinende gerechten); deze worden bijzonder heet.

⚠ Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Overige aanwijzingen

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

Het apparaat tijdens het gebruik niet bewegen.

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. 138. 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 vonkvorming leidt.

Geen conservenblikken in het apparaat zetten.

Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau gebruiken.

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

Gebruik geen kunststof servies voor magnetrongebruik als het apparaat na **GRILL**, **HETELUCHT**, **GECOMBINEERD GEBRUIK**, **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** en **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** nog heet is; het servies kan smelten. Gebruik bij deze verwarmingsmethoden geen kunststof servies, tenzij de fabrikant aangeeft dat het servies daarvoor geschikt is.

OPMERKING:

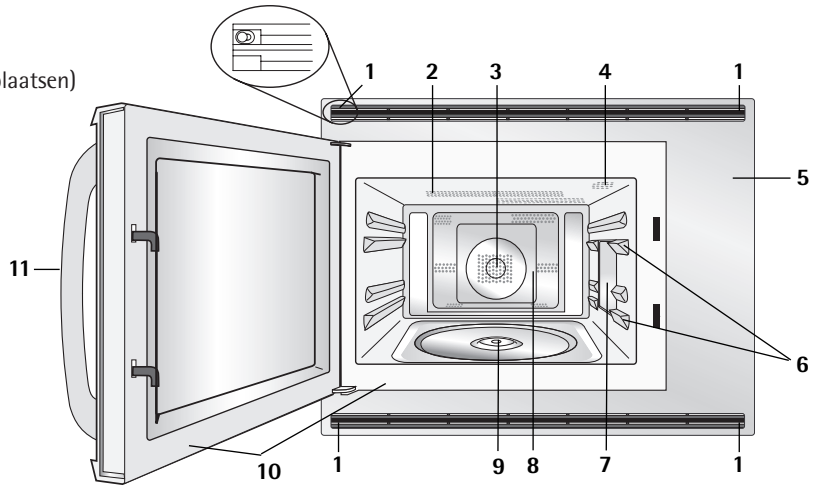
Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur.

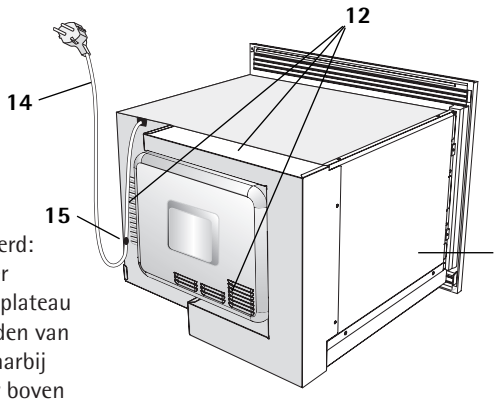
Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan.

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

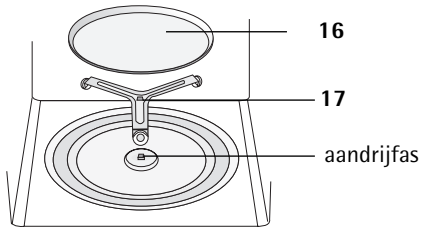
1. bevestigingspunten (4 plaatsen)
2. grillelement
3. heteluchtelement
4. ovenlamp
5. bedieningspaneel
6. inschuifrichels
7. afdekking van de microgolvengeleider
8. ovenruimte
9. aandrijfas
10. deurafdichtingen en afsluitvlakken
11. deurgreep
12. ventilatie-openingen
13. ommanteling
14. aansluitsnoer
15. snoerdrager



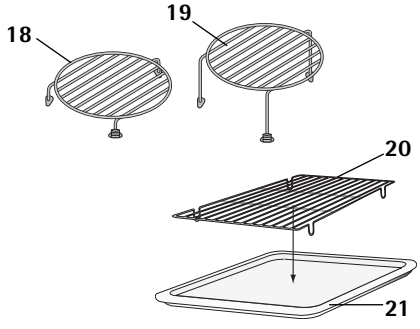


TOEBEHOREN:
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:
16 draaiplateau **17** draaimechanisme **18** laag rooster
19 hoog rooster **20** rooster voor glasplateau **21** glasplateau

- Het draaimechanisme in de aandrijfas in het midden van de bodem van de ovenruimte plaatsen. Zorg er daarbij voor dat de met TOP aangegeven bovenkant naar boven wijst. Het draaimechanisme moet nu soepel om de aandrijfas kunnen draaien.
- Dan het draaiplateau op het draaimechanisme zetten.
- Eventueel het hoge of lage rooster op het draaiplateau zetten.
- Het glasplateau in de richels zetten. U kunt levensmiddelen direct op het glasplateau bereiden of bij het braden het rooster op het glasplateau zetten om vet op te vangen (zie pag. 147).

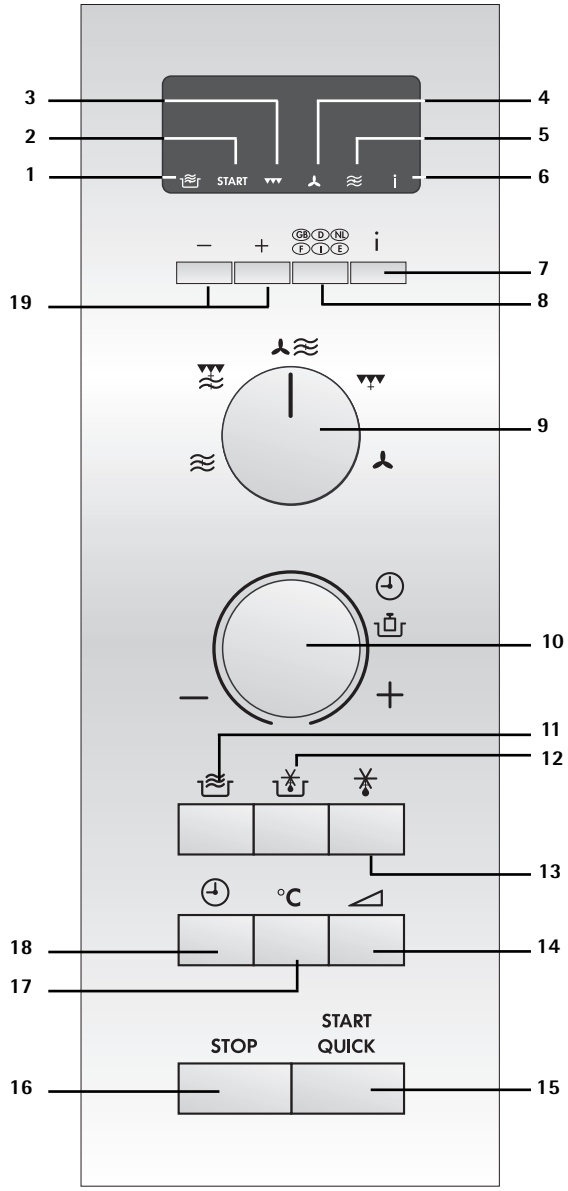


Deze roosters worden gebruikt bij hetelucht, gecombineerd gebruik en grilleren.



AANWIJZING:
- Het apparaat alleen gebruiken als het draaiplateau en het draaimechanisme correct zijn geïnstalleerd. Dit bevordert een gelijkmatig resultaat. Een slecht geïnstalleerd draaiplateau kan klapperen, niet goed draaien en daardoor het apparaat beschadigen.
- Het draaiplateau draait zowel linksom als rechtsom. De draairichting kan veranderen als u het apparaat opnieuw start. Dit heeft geen effect op het resultaat.
- Geef bij het bestellen van onderdelen uw handelaar of onze service-afdeling de naam van het onderdeel en de modelaanduiding op.

Bedieningspaneel



Digitaal display en indicaties

1. indicatie **IN WERKING**
2. indicatie **START**
3. indicatie **GRILL**
4. indicatie **HETELUCHT**
5. indicatie **MAGNETRON**
6. indicatie **INFORMATIE**

Bedieningstoetsen:

7. toets **INFORMATIE**
8. toets **TAAL**
9. draaiknop voor het kiezen van de **METHODE**
   - ≋ voor magnetron
   - ≋ voor magnetron + grill
   - ≋ voor magnetron + hetelucht
   - voor grill
   - voor hetelucht
10. knop **TIJD/GEWICHT**
    Voer met deze knop de kook- of ontdooitijd resp. het gewicht van de levensmiddelen in.
11. toets **AUTOMATISCH KOKEN**
12. toets **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN**
13. toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**
14. toets **VERMOGENSSTAND**
15. toets **START/QUICK**
16. toets **STOP**
17. toets **HETELUCHT**
18. toets **KLOK INSTELLEN**
19. toetsen **MINDER/MEER**

☞ Vóór het in gebruik nemen

Dit apparaat beschikt over een energiespaarstand.

1. De stekker in het stopcontact steken. De indicatie geeft nog niets aan.
2. De deur openen. In de indicatie verschijnt "KIES TAAL " in 6 talen.
   AANWIJZING: nadat u met toets TAAL een taal hebt gekozen, verschijnt bij het instellen van de oven "SPAARSTAND OM SPAARSTAND TE VERLATEN STEL KLOK IN" in de indicatie.
3. De deur sluiten.
4. De gewenste taal kiezen (zie hieronder).
   AANWIJZING: als u de indicaties in het Duits wilt, hoeft u toets **TAAL** niet te gebruiken. Druk eenvoudig toets **STOP** in. Dan verschijnt indicatie "0" en gaat u verder met stap 5.
5. De klok instellen (zie pag. 134).
6. De oven leeg verwarmen (zie pag. 138).

KOOKTIPS:
De oven heeft een "informatie display systeem" dat u in de gewenste taal stap voor stap instructies geeft over de verschillende functies. De oven heeft een toets **INFORMATIE** om informatie te krijgen over elke toets. Na het indrukken van een toets verschijnen indicaties op het display om u te informeren over de volgende stap.

☞ Taal kiezen

toets **TAAL** indrukken	TAAL
1 maal	ENGELS
2 maal	DUITS
3 maal	NEDERLANDS
4 maal	FRANS
5 maal	ITALIAANS
6 maal	SPAANS

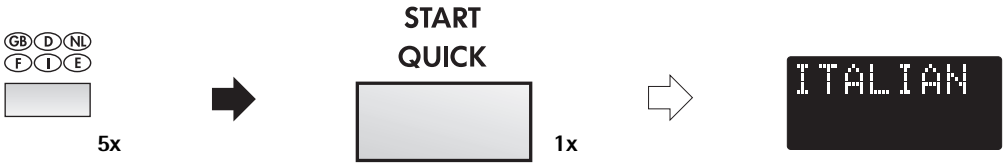
Het apparaat is om te beginnen op Duits ingesteld. U kunt echter een andere taal kiezen. Druk toets **TAAL** in tot de gewenste taal wordt aangegeven. Druk daarna toets **START/QUICK** in.

Voorbeeld: zo kiest u **Italiaans**:

1. Toets **TAAL** 5 maal indrukken.

2. Instelling starten door toets **START/QUICK** 1 maal in te drukken.

Controleer het display.



AANWIJZING: de gekozen taal wordt opgeslagen en niet gewist in geval van stroomuitval.

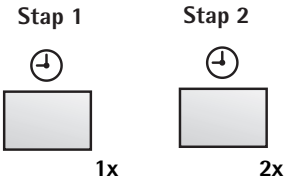
☞ Gebruik van toets STOP



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

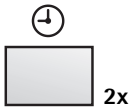
De klok kan als 12-uurs of als 24-uurs-klok worden ingesteld.



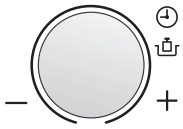
1. Om de 12-uurs-klok in te stellen toets **KLOK INSTELLEN** 1 maal indrukken.
2. Om de 24-uurs-klok in te stellen toets **KLOK INSTELLEN** 2 maal indrukken.

Voorbeeld: Instellen van de 24-uurs-klok op 23:35 uur:

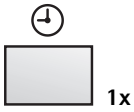
1. Kies de 24-uurs-klok door toets **KLOK INSTELLEN** 2 maal in te drukken.



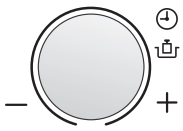
2. Stel de uren in. Knop **TIJD/GEWICHT** rechtsom draaien, tot het juiste uur wordt aangegegeven (23).



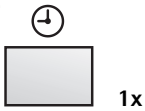
3. Toets **KLOK INSTELLEN** 1 maal indrukken om van de uren naar de minuten te gaan.



4. De minuten instellen (35).



5. Toets **KLOK INSTELLEN** indrukken om de klok te starten.



Controleer het display.



AANWIJZINGEN:

1. U kunt knop **TIJD/GEWICHT** rechtsom en linksom draaien.
2. Druk toets **STOP** in als u bij het programmeren een fout hebt gemaakt.
3. Als het apparaat in werking is en u de dagtijd wilt weten, druk dan toets **KLOK INSTELLEN** in. Zolang uw vinger de toets aanraakt, wordt de dagtijd aangegeven.
4. Als de stroomverzorging naar het apparaat wordt onderbroken, doe dan de deur open en dicht, zodra de stroomverzorging weer hersteld is. In de indicatie verschijnt "SPAARSTAND OM SPAARSTAND TE VERLATEN STEL KLOK IN". Deze informatie verschijnt als u de taal al met toets **TAAL** hebt ingesteld. Bij stroomuitval tijdens een bereidingsproces worden het programma en de dagtijd gewist.
5. Als u de dagtijd opnieuw wilt instellen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven.
6. Als u de klok niet instelt, druk dan toets **STOP** 1 maal in. Op het display verschijnt 0. Als de oven niet meer werkt, verschijnt in plaats van de dagtijd weer 0 op het display.
7. Bij instellen van de klok wordt de energiespaarstand uitgeschakeld.

☞ Energiespaarstand

Het apparaat wordt geleverd met de energiespaarstand ingesteld. Als u 3 minuten na een voorafgaande bediening, beëindiging van het bereidingsproces of na het aansluiten van het apparaat verder niets onderneemt, schakelt het apparaat automatisch op de energiespaarstand. Open de deur om het apparaat weer in gebruik te nemen. Om de energiespaarstand in te schakelen gaat u als volgt te werk:

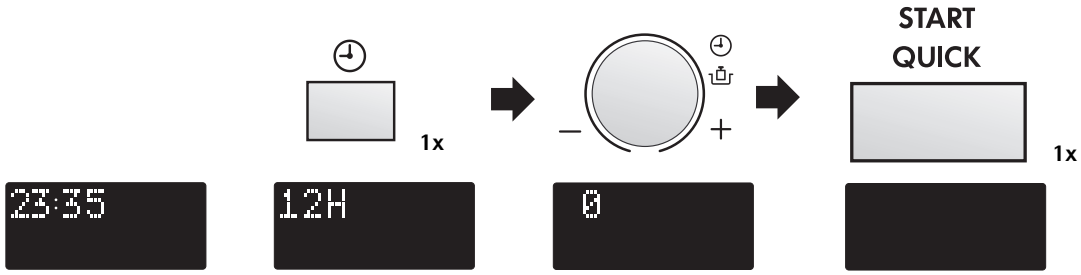
Voorbeeld:
Zo start u de energiespaarstand (de actuele tijd is 23:35 uur):

1. Controleer of de juiste tijd in de indicatie verschijnt

2. Druk toets **KLOK INSTELLEN** 1 maal in.

3. Draai knop **TIJD/GEWICHT** op 0.

4. Druk toets **START/QUICK** in. De stroomverzorging wordt uitgeschakeld en de indicatie gaat uit.



AANWIJZING: tijdens stap 2 kunt u toets **KLOK INSTELLEN** 2 maal indrukken.

☞ Vermogensstanden

De oven heeft 5 vermogensstanden. Richt u bij het kiezen van de juiste stand naar de aanwijzingen in de recepten.
In het algemeen gelden de volgende adviezen:
900 watt voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.
630 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.
450 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.
270 watt kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
90 watt voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.

Om het vermogen in te stellen:
1. Knop **METHODE** op magnetron draaien.
2. Knop **TIJD/GEWICHT** rechtsom of linksom op de gewenste bereidingstijd draaien.
3. Toets **VERMOGENSSTAND** indrukken tot de gewenste vermogensstand op het display wordt aangegeven. (Als u toets **VERMOGENSSTAND** 1 maal indrukt, wordt 900 W aangegeven.) Als u de gewenste stand hebt gemist, blijft u toets **VERMOGENSSTAND** indrukken tot de stand opnieuw wordt aangegeven.
4. Toets **START/QUICK** indrukken.

AANWIJZING: Als u geen vermogensstand kiest, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen (900 watt).

Wat zijn microgolven?

Net als radio- en televisiegolven zijn microgolven elektromagnetische golven.
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 ontdooid, verwarmd of gekookt worden.
Het geheim van de kortere bereidingstijden is het feit dat de microgolven van alle kanten in de levensmiddelen doordringen. Energie wordt ten volle benut. De energie van een conventionele kookplaat bijvoorbeeld gaat van de kookzone naar de pan en zo naar de levensmiddelen. Daarbij wordt veel energie verspild.

DE EIGENSCHAPPEN VAN MICROGOLVEN
Microgolven dringen door alle voorwerpen van glas, porselein, aardewerk, kunststof, hout of papier. Daarom maken de microgolven deze materialen niet heet. Servies wordt alleen warm omdat het voedsel erin warm is.
De levensmiddelen absorberen de microgolven en worden verwarmd.
Microgolven kunnen niet door metaal heendringen, maar worden daardoor teruggekaatst. Daarom zijn metalen voorwerpen niet geschikt voor de magnetron. Er zijn uitzonderingen waarbij u er juist gebruik van kunt maken dat de microgolven niet door metaal heen kunnen dringen. Als u tijdens het ontdooien en koken bepaalde gedeelten van de levensmiddelen met aluminiumfolie afdekt, wordt voorkomen dat deze gedeelten te heet of te gaar worden. Let op de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Dit zijn de mogelijkheden van uw combimagnetron

Magnetron solo

U kunt in uw nieuwe combimagnetron bijvoorbeeld kant-en-klare maaltijden of dranken snel verwarmen of in korte tijd boter of chocolade smelten. Voor het ontdooien van levensmiddelen is de magnetron ook uitstekend geschikt. In vele gevallen is het echter voordeliger om magnetron met hetelucht of grill te combineren (gecombineerd gebruik).
Dan kunt u in zeer korte tijd zowel koken als gelijktijdig bruineren. In vergelijking met conventioneel braden is de bereidingstijd in de regel aanzienlijk korter.

Gecombineerd gebruik (magnetron met hetelucht of grill)

Door de combinatie van twee methodes worden de voordelen van dit apparaat handig gekoppeld. U kunt kiezen uit

- magnetron + hetelucht (ideaal voor vlees, gevogelte, ovenschotels, brood en gebak) en
- magnetron + grill (ideaal voor pizza, snacks, kippenbouten, vleesspiezen, toast met gesmolten kaas, gratineren).

Door het gecombineerde gebruik kunt u tegelijk braden en bruineren. De hetelucht of de hitte van de grill zorgt ervoor dat de poriën in de buitenste lagen van het voedsel snel worden dichtgeschroeid. De microgolven zorgen voor een korte bereidingstijd. De levensmiddelen blijven van binnen sappig en worden van buiten knapperig.

Hetelucht

U kunt de hetelucht ook solo gebruiken. De resultaten zijn gelijk aan die van een conventionele oven.
Circulerende lucht verhit zeer snel de buitenste delen van de levensmiddelen, zodat bijvoorbeeld bij vlees het vleessap niet wegloopt en de het vlees niet uitdroogt.
Dit dichtschroeiproces zorgt ervoor dat de levensmiddelen smakelijk blijven en sneller gaar worden dat bij conventionele apparaten met boven- en onderwarmte.

Grilleren

Dit apparaat is uitgerust met een kwartsgrill in de bovenkant van de ovenruimte. Deze kan ook als conventionele grill zonder magnetron gebruikt worden. U kunt gerechten snel gratineren of grilleren. Bijzonder geschikt voor steaks, karbonades en gerechten die gegratineerd moeten worden.

☞ Magnetron solo

U kunt een bereidingstijd van max. 90 minuten 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

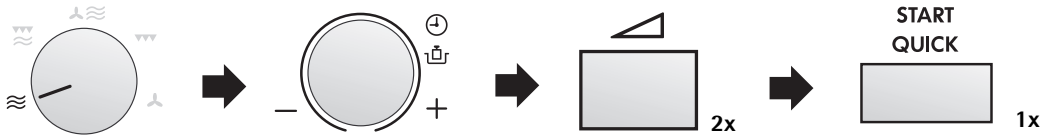
Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 630 watt vermogen.

1. Draai knop **METHODE** op ≋ voor magnetron solo.

2. Draai knop **TIJD/GEWICHT** rechtsom om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

3. Druk toets **VERMOGENSSTAND** in tot de gewenste vermogensstand bereikt is.

4. Druk toets **START/QUICK** in om het proces te starten.



Controleer het display.



AANWIJZINGEN:

1. Als u de ovendeur tijdens het bereidingsproces opent, wordt de bereidingstijd op het display automatisch gestopt. De tijd loopt verder als u de deur sluit en toets **START/QUICK** indrukt.

2. Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in. Zolang uw vinger deze toets aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.

3. U kunt knop **TIJD/GEWICHT** rechtsom of linksom draaien. Als u de knop linksom draait, wordt de bereidingstijd trapsgewijze vanaf 90 minuten verminderd

☞ Grilleren

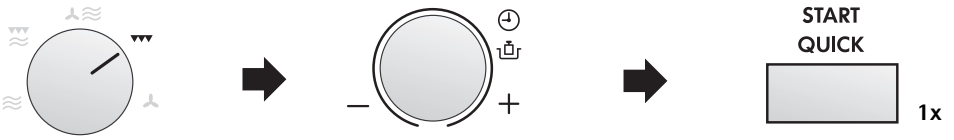
Het vermogen van het grillelement dat zich in de bovenkant van de ovenruimte bevindt is niet regelbaar.

Voorbeeld: toast met kaas 5 minuten grilleren (leg de toast op het hoge rooster).

1. Draai knop **METHODE** op ▾▾▾ voor grill.

2. Draai knop **TIJD/GEWICHT** rechtsom om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

3. Druk toets **START/QUICK** in om het proces te starten



Controleer het display.



AANWIJZINGEN

1. Het hoge en het lage rooster zijn 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. (Zie "Oven leeg verwarmen").
3. Na het grilleren verschijnt in de indicatie "NU KOELEN ".

WAARSCHUWING:	**Ovenruimte, ovendeur, buitenkant, draaiplateau, roosters en servies worden zeer heet. Bij het uit de oven nemen van levensmiddelen of van het draaiplateau dikke ovenwanten dragen om verbranding te voorkomen**

☞ Oven leeg verwarmen

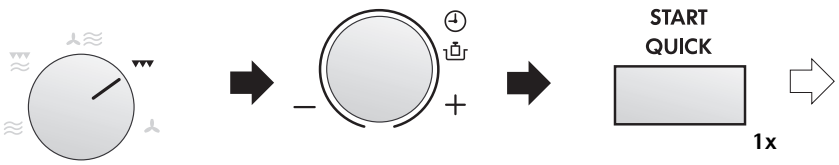
Als u de grill en de hetelucht voor de eerste keer gebruikt, kan wat rook of een brandlucht ontstaan. Dit is normaal en geen teken dat het apparaat niet in orde is.
Om dit probleem te voorkomen, schakelt u de grill en de hetelucht (250°C) 20 minuten lang in zonder dat er levensmiddelen in de oven staan.

BELANGRIJK: Zet een raam open of schakel de afzuigkap in, zodat rook en luchtjes kunnen wegtrekken.

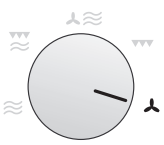
1. Draai knop **METHODE** op ▾▾▾ voor grill of ⅄ voor hetelucht.

2. Voer de gewenste tijd in (20 minuten).

3. Druk toets **START/QUICK** in om het proces te starten



Het apparaat telt nu de tijd terug. Na het opwarmen de ovendeur openen en de ovenruimte laten afkoelen.



WAARSCHUWING:
Ovendeur, buitenkant en ovenruimte worden heet.
Denk erom dat u zich niet verbrandt terwijl het apparaat afkoelt.

☞ Hetelucht

Met behulp van de heteluchtfunctie en de 10 voorgeprogrammeerde temperatuurstanden kunt u het apparaat als conventionele oven gebruiken.

Toets **HETELUCHT** indrukken	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oventemperatuur (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

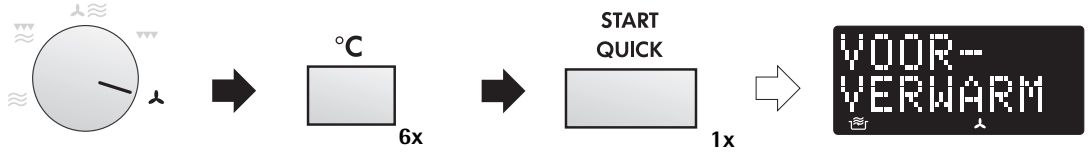
Voorbeeld 1: bakken/braden met voorverwarmen
Voorverwarmen op 180°C en 20 minuten bakken/braden op 180°C.

1. Draai knop **METHODE** op ⅄ voor hetelucht.

2. Druk toets **HETELUCHT** 6 maal in om de gewenste voorverwarmtemperatuur in te voeren. Op het display wordt 180°C aangegeven

3. Druk toets **START/QUICK** in om het voorverwarmen te starten

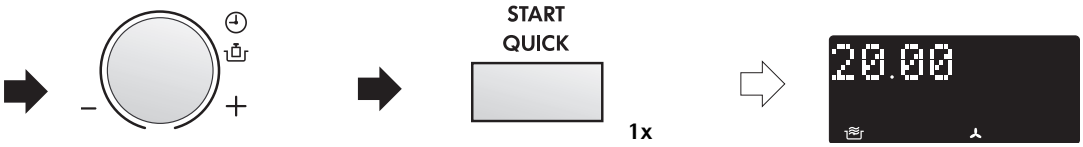
Als de voorverwarmtemperatuur is bereikt, klinkt een akoestisch signaal, op het display wordt 180°C aangegeven. Open de ovendeur en zet de levensmiddelen in het apparaat. Sluit de deur.



4. Voer met knop **TIJD/GEWICHT** de bereidingstijd (20 minuten) in.

5. Druk toets **START/QUICK** in.

Controleer het display.



AANWIJZINGEN:

1. Tijdens het voorverwarmen het draaiplateau in het apparaat laten.
2. Als u na het voorverwarmen met verschillende temperaturen wilt bakken of braden, drukt u toets **HETELUCHT** in, tot de gewenste instelling op het display wordt aangegeven. In het voorbeeld hierboven zou u voor het veranderen van de temperatuur na het invoeren van de bereidingstijd toets **HETELUCHT** indrukken.
3. Als het apparaat de ingestelde voorverwarmtemperatuur heeft bereikt, wordt deze automatisch 30 minuten lang aangehouden. Na 30 minuten laat het display de dagtijd zien (indien ingesteld). Het gekozen **HETELUCHT**-programma wordt gewist.
4. Na het bakken of braden koelt het apparaat automatisch af en op het display verschijnt "NU KOELEN".
5. De beste resultaten bereikt u, als u de aanwijzingen voor conventionele ovens op de verpakking van levensmiddelen opvolgt.

☞ Hetelucht

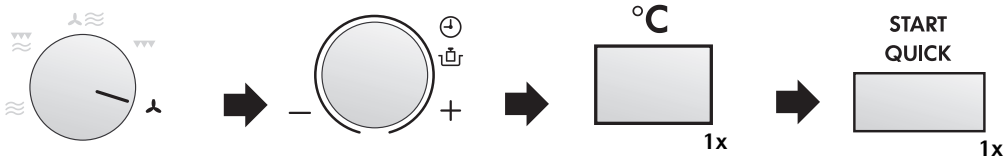
Voorbeeld 2: bakken/braden zonder voorverwarmen
20 minuten bakken/braden op 250°C.

1. Draai knop **METHODE** op voor hetelucht.

2. Voer met knop **TIJD/GEWICHT** de bereidingstijd (20 minuten) in.

3. Voer de gewenste temperatuur in (250°C).

4. Druk toets **START/QUICK** in.



Controleer het display.



AANWIJZINGEN:

1. Na het bakken of braden koelt het apparaat automatisch af en op het display verschijnt "NU KOELEN".
2. Om de heteluchttemperatuur te wijzigen, toets **HETELUCHT** indrukken, tot de gewenste temperatuur op het display wordt aangegeven.
3. Als u de oven 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. (Zie pag. 138, "Oven leeg verwarmen").

WAARSCHUWING:	**Ovenruimte, ovendeur, buitenkant, draaiplateau, roosters en servies worden zeer heet. Bij het uit de oven nemen van levensmiddelen of van het draaiplateau dikke ovenwanten dragen om verbranding te voorkomen**

☞ Gecombineerd gebruik

Het apparaat heeft twee soorten gecombineerd gebruik: magnetron + hetelucht of magnetron + grill. Om gecombineerd gebruik te kiezen, draait u eerst draaiknop **METHODE** op de gewenste instelling en dan stelt u de bereidingstijd in. In het algemeen verkort gecombineerd gebruik de totale bereidingstijd.

knop **METHODE**	bereidingswijze	basisinstelling magnetronvermogen
COMBI 1	hetelucht 250° C	270 watt
COMBI 2	grill	270 watt

AANWIJZINGEN: de vermogensinstellingen zijn variabel:
COMBI 1 : de heteluchttemperatuur kan in 10 standen van 40°C tot 250°C worden ingesteld.
Het magnetronvermogen kan in 4 standen van 90 watt tot 630 watt worden ingesteld.

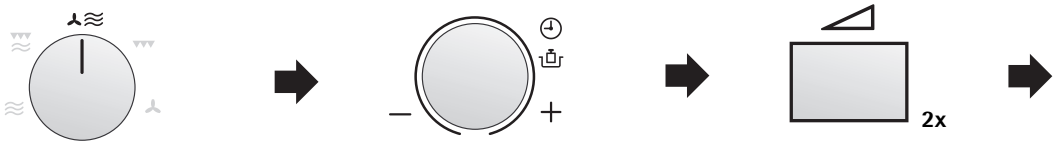
COMBI 2 : het magnetronvermogen kan in 5 standen van 90 watt tot 900 watt worden ingesteld.

Voorbeeld 1:
20 minuten bakken/braden met 90 watt magnetronvermogen en 200°C hetelucht.

1. Draai knop **METHODE** op voor COMBI 1.

2. Voer de gewenste bereidingstijd in (20 minuten).

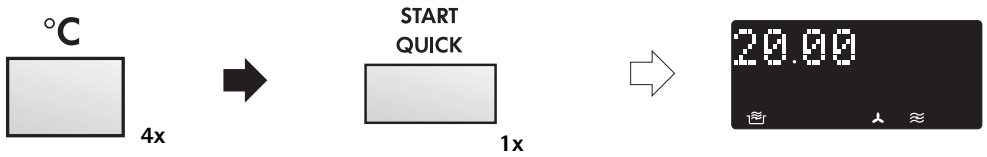
3. Druk toets **VERMOGENSSTAND** 2 maal in (90 W).



4. Druk toets **HETELUCHT** 4 maal in (200°C).

5. Druk toets **START/QUICK** in.

Controleer het display.



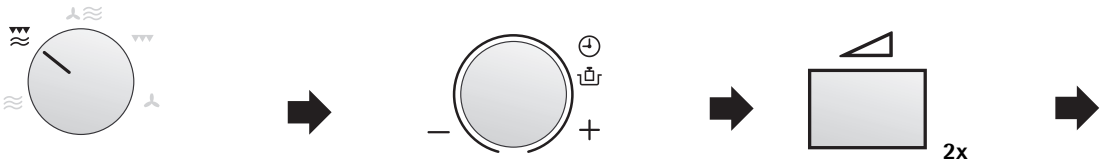
☞ Gecombineerd gebruik

Voorbeeld 2: 20 minuten grilleren met 90 watt magnetronvermogen en grill.

1. Draai knop **METHODE** op ≋ voor COMBI 2

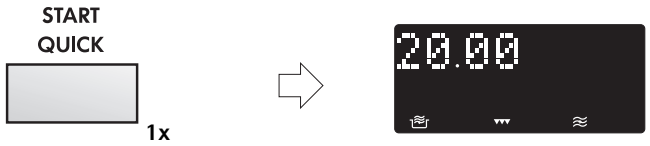
2. Voer de gewenste bereidingstijd in (20 minuten).

3. Druk toets **VERMOGENSSTAND** 2 maal in (90 watt).



4. Druk toets **START/QUICK** in.

Controleer het display.



Na het bereidingsproces koelt het apparaat automatisch af en op het display verschijnt "NU KOELEN".

WAARSCHUWING:	**Ovenruimte, ovendeur, buitenkant, draaiplateau, roosters en servies worden zeer heet. Bij het uit de oven nemen van levensmiddelen of van het draaiplateau dikke ovenwanten dragen om verbranding te voorkomen**

☞ Andere nuttige functies

1. Toets MINDER (▼) / MEER (▲)

Met de toetsen **MINDER** (▼) en **MEER** (▲) kunt u de geprogrammeerde tijdsinstellingen zonder problemen verkorten of verlengen (om de levensmiddelen minder of meer gaar te laten worden).

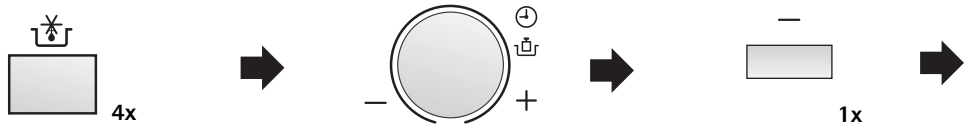
a. Wijzigen van de voorgeprogrammeerde tijdsinstelling:
Druk toets **MINDER** (▼) of **MEER** (▲) in na invoeren van het gewicht en voordat u toets **START/QUICK** indrukt. (Voor menu's met **MINDER** en **MEER** zie pag. 158-159.)

Voorbeeld: 0,2 kg friet bakken met **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN**.

1. Kies menu DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN voor friet door 4 maal toets **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** in te drukken.

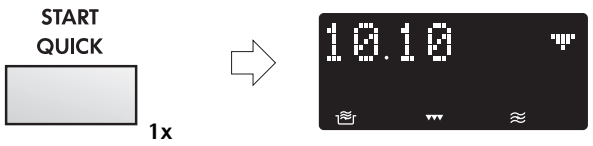
2. Voer het gewicht in (0,2 kg).

3. Kies "dunne friet" door toets **MINDER** (▼) 1 maal in te drukken



4. Druk toets **START/QUICK** in.

Controleer het display.



AANWIJZINGEN:
Om **MINDER** of **MEER** af te breken dezelfde toets nogmaals indrukken.
Om van **MEER** naar **MINDER** te gaan, eenvoudig toets **MINDER** (▼) indrukken.
Om van **MINDER** naar **MEER** te gaan, eenvoudig toets **MEER** (▲) indrukken.

b. Wijzigen van de bereidingstijd bij lopend bereidingsproces.
U kunt de bereidingstijd met 1 minuut verminderen of vermeerderen door toets **MINDER** (▼) of **MEER** (▲) in te drukken.

AANWIJZING: deze functie kunt u alleen gebruiken bij handmatig gebruik .

☞ Andere nuttige functies

2. START/QUICKFUNCTIE

Met toets **START/QUICK** kunt u de volgende functies bedienen.

a. Direct starten

U kunt direct 30 seconden lang de gewenste methode inschakelen, zonder een bereidingstijd in te voeren.

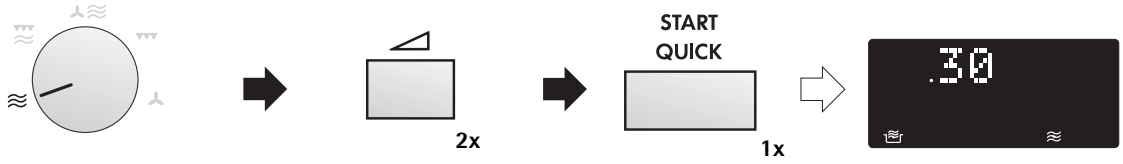
Voorbeeld: 30 minuten 630 watt magnetronvermogen.

1. Draai knop **METHODE** op ≋ voor magnetron

2. Druk toets **VERMOGENSSTAND** 2 maal in om de vermogensstand te veranderen

3. Druk toets **START/QUICK** in om het proces te starten.

Controleer het display.



AANWIJZING:

1. Deze functie kunt u alleen gebruiken bij handmatig gebruik.

2. Als de knop voor kiezen van de **METHODE** op magnetron (≋) is ingesteld en u toets **START/QUICK** indrukt, bedraagt het magnetronvermogen altijd 900 watt.
Staat de knop voor kiezen van de **METHODE** op stand (⅄≋) of (≋) en u drukt toets **START/QUICK** in, dan bedraagt het magnetronvermogen altijd 270 watt.
Staat de knop voor kiezen van de **METHODE** op stand (⅄) of (⅄≋) en u drukt toets **START/QUICK** in, dan bedraagt de heteluchttemperatuur altijd 250°C.

3. 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

U kunt de bereidingstijd steeds met 30 seconden verlengen als u tijdens het gebruik toets **START/QUICK** indrukt.

AANWIJZING: deze functie kunt u alleen gebruiken bij handmatig gebruik.

☞ Andere nuttige functies

3. TIJDENS HET GEBRUIK DE INSTELLING CONTROLEREN

U kunt de vermogensstand en de temperatuur controleren, bijv. bij het voorverwarmen.

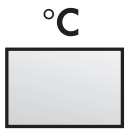
VERMOGENSSTAND CONTROLEREN:
Om tijdens het bereidingsproces de vermogensstand te controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in.

Zolang u met uw vinger deze toets aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.



HETELUCHTTEMPERATUUR CONTROLEREN:
Om tijdens het bereidingsproces de heteluchttemperatuur te controleren, drukt u toets **HETELUCHT** in.

Zolang u met uw vinger deze toets aanraakt, wordt de heteluchttemperatuur aangegeven.

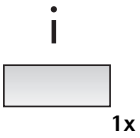


4. Toets INFORMATIE

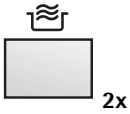
Elke toets bevat nuttige informatie. Als u deze informatie wilt zien, drukt u toets **INFORMATIE** in voordat u de gewenste toets indrukt..

Voorbeeld:
Informatie over AUTOMATISCH KOKEN menu 2, gebraden kip:

AANWIJZING:
1. De informatiemelding wordt 2 maal herhaald, daarna wordt op het display de dagtijd aangegeven.
2. Als u de informatie wilt afbreken, druk u toets **STOP** in.



1. Druk toets **INFORMATIE** in.



2. Kies **AUTOMATISCH KOKEN** menu voor gebraden kip door toets **AUTOMATISCH KOKEN** 2 maal in te drukken.

Controleer het display.



Geschikt servies

ovenvast materiaal	methode			
	magnetron	hetelucht	grill	combinatie
ovenvast servies van glas en aardewerk (zonder metalen delen, bijv. Pyrex, ovenschaal, glasplateau)	X	X	X	X
niet-ovenvast glas en porselein (bijv. tafelservies 1)	X	-	-	-
glaskeramiek van vuurvast/koudebestendig materiaal (bijv. Arcoflam)	X	X	X	X
ovenvast geglazuurd aardewerk 2)	X	X	-	X
kunststof, hittebestendig tot 200°C 3)	X	X 3)	-	X 3)
papier, karton	X	-	-	-
huishoudfolie	X	-	-	-
voor magnetron geschikte braadzakken 4)	X	X	-	X 4)
metalen braadpan, bijv. van email of gietijzer	-	X	X	-
zwart gelakte of van een siliconenlaag voorziene bakvormen	-	X	-	-

X = geschikt - = ongeschikt

1) zonder zilveren, gouden, platina of metalen versieringen
2) geldt niet voor glazuur met metalen bestanddelen
3) let op de door de fabrikant aangegeven maximum temperatuur
4) gecombineerd gebruik hetelucht + magnetron

Tabel koken

GLASPLATEAU EN HETELUCHT

MENU	TIJD in minuten	METHODE	POSITIE
quiche	voorverwarmen 1) 20 2) 12	200 °C 200 °C 200 °C	Bodem 15 minuten bakken, direct op het glasplateau, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren,
bananencake	voorverwarmen 60	180 °C 180 °C	Bakvorm op glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
abrikozen-pecannotencake	voorverwarmen 35	180 °C 90 W + 180 °C	Bakvorm op glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
kersen-amandelcake	voorverwarmen 40	180 °C 90 W + 180 °C	Bakvorm op glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
kwarktaart	voorverwarmen 54	160 °C 160 °C	Op het rooster op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
diepgevroren pizza	voorverwarmen 12	220 °C 220 °C	Op het rooster op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
knoflookbrood	voorverwarmen 15	200 °C 90 W + 200 °C	Direct op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte
diepgevroren lasagne	voorverwarmen 25	200 °C 270 W + 200 °C	Direct op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte
kleine stukken bladerdeeg (bijv. croissants)	voorverwarmen 35	160 °C 160 °C	Direct op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte

GLASPLATEAU + GRILL

MENU	TIJD in minuten	METHODE	POSITIE
ovenschotel	1) 6 2) 14 3) 5	900 watt 450 watt + grill 450 watt + grill	Ovenschaal op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte, na 2) draaien
vleesspiezen	1) 10 2) 10	270 watt + grill 270 watt + grill	Op het rooster op het glasplateau zetten, bovenste inschuifhoogte
uiensoep	1) 8 2) $7^1/_2$	900 watt 270 watt + grill	Soepkoppen op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte, na 1) kaas en croutons toevoegen
kip-pastaschotel	1) 3 2) 10	900 watt 450 watt + grill	Schaal op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
steak	1) 9 2) 4	grill grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte
dikke worstjes	1) 14 2) 5	grill grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren
dunne worstjes	1) 12 2) 6	grill grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren
toast	1) $4^1/_2$ 2) $1^1/_2$	grill grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren
toast met kaas	1) voorverwarmen 2 2) 5 3) $4^1/_2$	grill grill grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 2) omkeren en met kaas beleggen
makreel	1) 6 2) 6	90 watt + grill 90 watt + grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren
sardines	1) 5 2) 3	90 watt + grill 90 watt + grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren

Bovenstaande informatie is alleen als richtlijn bedoeld.
Voor optimale resultaten de bereidingstijden/vermogensstanden aan uw eisen aanpassen.

De aangegeven tijden zijn slechts richtlijnen, omdat ze van soort en kwaliteit van het vlees afhangen.
Grilleren is bijzonder geschikt voor dunne stukken vlees en vis.
Indien niet anders aangegeven, gelden de instellingen in deze tabel voor koude (niet voorverwarmde) apparaten. Dunne stukken één keer omkeren, dikkere stukken meermaals omkeren.
Vis indien mogelijk om en om op het rooster leggen.

Recepten voor glasplateau en hetelucht

Bananencake

ingrediënten

120 g	boter
170 g	poedersuiker
1 tl	koffie-extract
2	rijpe bananen
225 g	bloem
1 tl	dubbelkoolzure soda
1/4 tl	bakpoeder
1	middelgroot ei
100 ml	melk

De oven voorverwarmen.

1. De bakvorm invetten en met bakpapier bekleden.
2. Boter en suiker schuimig roeren.
3. Ei en koffie-extract toevoegen en nogmaals roeren.
4. Bananen pellen en prakken, aan het mengsel toevoegen en goed roeren.
5. Bloem, dubbelkoolzure soda, bakpoeder en melk toevoegen en roeren tot het beslag glad is.
6. In de bakvorm doen en de bovenkant gladstrijken.
7. Bakvorm op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte.
   60 minuten 180 °C
8. 5 minuten in de bakvorm laten rusten, dan op een draadrooster laten afkoelen.

Abrikozen-pecannotencake

ingrediënten

	snufje zout
1 1/2 tl	bakpoeder
2 tl	kaneel
110 g	witte bloem
110 g	volkorenbloem
110 g	boter
175 g	bruine suiker
2	geklutste eieren
3 el	melk
175 g	abrikozen, gehakt
175 g	pecannoten, gehakt

De oven voorverwarmen.

1. De bakvorm invetten en met bakpapier bekleden.
2. Zout, bakpoeder, kaneel en bloem met elkaar vermengen.
3. De overige ingrediënten (m.u.v. fruit en noten) toevoegen en goed door elkaar roeren.
4. Fruit en noten erdoor roeren.
5. In de bakvorm doen en de bovenkant gladstrijken.
6. Bakvorm op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte.
   35 minuten 90 watt / 180 °C

Kwarktaart

ingrediënten

bodem:

100 g	boter
4 tl	bruine suiker
200 g	witte bloem
110 g	verkruimelde volkorenbiscuits

vulling:

450 g	roomkwark
150 g	dikke room (48% vetgehalte)
100 g	poedersuiker
2	eidooiers
	sap en schil van 1 citroen

1. De bodem van de springvorm met bakpapier bedekken.
2. De boter smelten, suiker en volkorenbiscuits toevoegen.
3. In de springvorm doen, goed aandrukken en op een koude plek zetten tot de massa stevig is.
4. Alle ingrediënten voor de vulling in een schaal doen en door elkaar roeren tot de massa glad is.
5. De vulling op de gekoelde bodem leggen.
6. Springvorm op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte.
   54 minuten 160 °C
7. Laten afkoelen, voor het serveren met fruit versieren.

Recepten voor glasplateau en hetelucht

Kersen-amandelcake

ingrediënten

175 g	margarine
175 g	poedersuiker
3	middelgrote eieren
175 g	bloem
1 tl	bakpoeder
100 g	gekonfijte kersen
75 g	gemalen amandelen
1 tl	amandelessence
1 el	melk

1. De springvorm invetten en met bakpapier bekleden.
2. Margarine en suiker door elkaar roeren tot een schuimige massa.
3. De eieren één voor één erdoor roeren.
4. Bloem en bakpoeder erdoor roeren, kersen, gemalen amandelen, amandelessence en melk erdoor roeren.
5. In de springvorm doen en de bovenkant gladstrijken.
6. Springvorm op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte.
   40 minuten ≋ 90 watt / 180 °C

Uienquiche

ingrediënten

500 g	zandtaartdeeg
45 g	boter
300 g	rode uien, in plakken
3	middelgrote eieren
150 g	dikke room (48% vetgehalte)
50 g	melk
100 g	geraspte kaas
1/4 tl	mosterd
	zwarte peper
1/4 tl	zout

De oven voorverwarmen.

1. Het deeg uitrollen en het rechthoekige blik met bakpapier bekleden.
2. Het deeg met een vork enkele malen inprikken.
3. Het deeg met bakpapier bedekken.
4. Op de onderste inschuifhoogte bakken
   15 minuten 200 °C
5. Uit de oven nemen en laten afkoelen.
6. De uien in boter fruiten:
   5 minuten ≋ 900 watt
   De boter afgieten en de uien laten afkoelen.
7. Eieren, room, melk, mosterd, zout en peper met elkaar vermengen.
8. Uien en kaas toevoegen en goed door elkaar roeren.
9. Mengsel op de deegbodem leggen en bakken.
   1. **20 minuten 200 °C,** draaien, dan
   2. **12 minuten 200 °C**

Recepten voor glasplateau en grill

Uiensoep

ingrediënten
20 g boter
250 g uien
500 ml bouillon
zout en peper
2 sneetjes toast
80 g Emmentaler

1. De uien snijden, met de bouillon in een schaal doen, zout en peper toevoegen
   8 minuten ≋ 900 watt
2. De soep over 4 soepkommen verdelen.
3. Toast in stukjes snijden en bovenop de soep leggen, kaas over de toast verdelen.
4. De soepkoppen op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte, verwarmen
   7 1/2 minuten ≋ 270 watt / grill

Aardappelgratin

ingrediënten

450 g	aardappelen, in dunne plakjes
150 g	uien, in plakjes
200 g	geraspte kaas
	zout en peper
250 ml	room
3	eieren

1. De ovenschaal invetten.
2. Een laag aardappelen, een laag uien en de helft van de kaas in de schaal doen.
3. Herhalen, eindigen met een laag aardappelen.
4. Room en eieren door elkaar roeren, zout en peper toevoegen. Over de aardappelen gieten.
5. De rest van de kaas erover strooien.
6. De schaal op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
   1. **6 minuten ≋ 900 W**
   2. **14 minuten ≋ 450 watt / grill,** draaien en dan
   3. **5 minuten ≋ 450 watt / grill**

Kip-pastaschotel

ingrediënten

30 g	boter
100 g	champignons, in plakjes
100 g	uien, in blokjes
100 g	paprika, in blokjes
25 g	bloem
175 ml	melk
300 ml	bouillon
150 g	mais
	zout en peper
250 g	gekookte kip, in blokjes
150 g	gekookte pasta
75 g	geraspte kaas

1. Boter, uien, paprika en champignons in een schaal doen en bakken
   2 minuten ≋ 900 W
2. Bloem en melk door elkaar roeren, bouillon, mais, zout en peper toevoegen en goed door elkaar roeren.
3. Kip en pasta toevoegen.
4. De kaas erover strooien.
5. De schaal op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
   1. **3 minuten ≋ 900 W**
   2. **10 minuten ≋ 450 watt / grill**

Gegrilleerde sardines/makreel

ingrediënten

6	sardines/makrelen zonder kop

marinade:

4 tl	olijfolie
1 tl	knoflookpuree
1 tl	balsamico-azijn
1 tl	citroensap
	zout en peper
1 tl	venkel

1. Alle ingrediënten tot een marinade vermengen, over de vis strijken en een uur op een koele plaats zetten.
2. Op het rooster op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte.
   Sardines:
   1. **5 minuten ≋ 90 watt / grill** omkeren
   2. **3 minuten ≋ 90 watt / grill**

   Makreel:
   1. **6 minuten ≋ 90 watt / grill,** omkeren
   2. **6 minuten ≋ 90 watt / grill**

☞ Automatische programma's

De **automatische** programma's stellen zelf de vermogensstand en de bereidingstijd in. U kunt kiezen uit **5 automatische kookprogramma's**, **4 automatische programma's voor koken van diepvriesproducten** en **7 automatische ontdooiprogramma's**.

Waarschuwing:
Voor automatische kookprogramma's en programma's voor koken van diepvriesproducten:
Ovenruimte, ovendeur, buitenkant, draaiplateau, roosters en servies worden zeer heet. Bij het uit de oven nemen van levensmiddelen of van het draaiplateau dikke ovenwanten dragen om verbranding te voorkomen.



toetsen voor
AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Wat u bij het gebruik van automatische programma's moet weten:

1. Kies een menu door toets **AUTOMATISCH KOKEN**, **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** of **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** in te drukken, tot het gewenste menunummer op het display wordt aangegeven.

2. Voer door knop **TIJD/GEWICHT** 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.

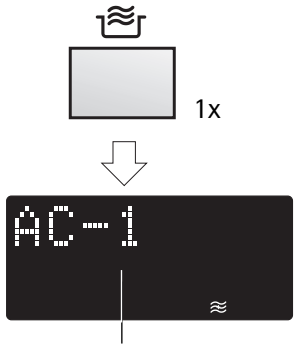
3. De geprogrammeerde bereidingstijden zijn gemiddelde waarden. Als u de levensmiddelen langer of korter wilt koken dan door het programma voorzien, kan de bereidingstijd met toets **MINDER** (▼) resp. **MEER** (▼) worden gewijzigd (zie pag. 143). De beste resultaten bereikt u, als u de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing opvolgt.

4. Start het proces door toets **START/QUICK** in te drukken.

Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch en er klinkt een akoestisch signaal. Op het display ziet u wat u moet doen. Om het proces voort te zetten toets **START/QUICK** indrukken.

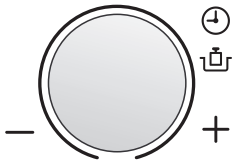
De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn. Indien nodig kunt u de bereidingstijd verlengen en een hoger vermogen instellen.

1.



menunummer

2.



knop **TIJD/GEWICHT**

3.



toetsen **MINDER/MEER**

4.



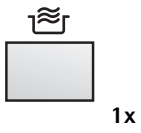
toets **START/QUICK**

AANWIJZING: een lijst met de menu's en gewichten vindt u op de menu-sticker

☞ Automatische programma's

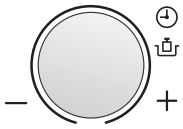
Voorbeeld: 300 g rijst koken met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-1**:

1. Druk toets **AUTOMATISCH KOKEN** 1 maal in



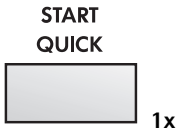


2. Voer met knop **TIJD/GEWICHT** het gewenste gewicht in





3. Druk toets **START/QUICK** in om het proces te starten



Controleer het display.



Tabel automatische kookprogramma's

MENUNUMMER	HOEVEELHEID (gewichtseenheid)/SERVIES	TIPS
AC-1  rijst (uitgangstemperatuur rijst 20° C) rijst / kokend water 100 g / 250 ml 200 g / 450 ml 300 g / 650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) grote schaal met deksel	• In een grote schaal doen en kokend water toevoegen. • Deksel erop zetten. • Schaal in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het signaal klinkt, omroeren en deksel er weer op zetten. • Als het signaal weer klinkt, omroeren en deksel er weer op zetten. • Na het koken ca. 10 minuten laten staan.
AC-2  gebraden kip (uitgangstemperatuur 5° C) ingrediënten voor 1,2 kg gebraden kip: zout en peper, 1 tl paprikapoeder, 2 el olie	0,9 - 2,0 kg (100 g) laag rooster	• Ingrediënten met elkaar vermengen en de kip daarmee bestrijken. • Vel van de kip inprikken. • Kip met de borst naar beneden op het lage rooster leggen. • Als het akoestische signaal klinkt, de kip omkeren. • Kip na het braden ca. 3 minuten in de oven laten staan.
AC-3  varkensvlees (uitgangstemperatuur 5° C) ingrediënten voor 1,0 kg magere varkensrollade: 1 geplet teentje knoflook, 2 el olie, 1 el paprikapoeder, snufje komijn, 1 tl zout	0,6 - 2,0 kg (100 g) laag rooster	• Wij adviseren magere varkensrollade. • Alle ingrediënten met elkaar vermengen en over het vlees verdelen. • Vlees op het lage rooster leggen en braden. • Als het akoestische signaal klinkt, het vlees omkeren. • Vlees na het braden ca. 10 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan.
AC-4  ovenschotel (uitgangstemperatuur 20° C) bijv. pastaschotel, aardappelschotel	0,5 - 2,0 kg (100 g) platte, ovale ovenschaal laag rooster	• Ovenschotel volgens de recepten op pag. 157 voorbereiden. • Schaal op het lage rooster zetten. • Na het bereiden 5-10 minuten afgedekt laten staan.
AC-5  gebak (uitgangstemperatuur 20° C) bijv. worteltaart, tulband, appeltaart met calvados	0,5 - 1,5 kg (100 g) bakvorm schoteltje laag rooster	• Gebak volgens de recepten op pag. 158-159 voorbereiden. • Een schoteltje met de bodem naar beneden op het lage rooster zetten en de bakvorm erop zetten. • Na het bakken ca. 10 minuten laten staan. • Uit de vorm nemen.

Tabel diepvriesproducten koken

MENUNUMMER	HOEVEELHEID (gewichtseenheid)/SERVIES	TIPS
ACF-1 koken  diepgevroren gerechten (uitgangstemperatuur -18° C) bijv. spaghetti bolognese, chili con carne	0,3 - 1,0 kg* (100 g) schaal met deksel * Als de fabrikant aangeeft dat water moet worden toegevoegd, de totale hoeveelheid voor het programma inclusief de extra vloeistof berekenen.	• Gerecht in een voor de magnetron geschikte schaal doen. • Indien door de fabrikant aangegeven, wat vloeistof toevoegen. • Met een deksel afdekken. • Als het akoestische signaal klinkt, omroeren en weer afdekken. • Na het koken omroeren en 1-2 minuten laten staan.
ACF-2 koken  diepgevroren groente (uitgangstemperatuur -18° C) bijv. spruitjes, bloemkool, erwtjes, broccoli, gemengde groente	0,1 - 0,8 kg (100 g) schaal met deksel	• Per 100 g 1 el water toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). • Met een deksel afdekken. • Als het akoestische signaal klinkt, omroeren en weer afdekken. • Na het koken 1-2 minuten laten staan. **AANWIJZING:** voor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen.
ACF-3 koken  diepgevroren ovenschotels (uitgangstemperatuur -18° C) bijv. lasagne, aardappelschotel	0,2 - 0,6 kg (100 g) ovenschaal laag rooster	• Ovenschotel uit de verpakking nemen en in een ovenschaal overdoen. • 3-4 el water toevoegen. • Niet afdekken. • Op het lage rooster zetten. • Na het bereiden met aluminiumfolie afdekken en ca. 5 minuten laten staan.
ACF-4 koken  friet (zoals aanbevolen voor conventionele ovens) (uitgangstemperatuur -18° C)	0,20 - 0,40 kg (50 g) ronde ovenschaal hoog rooster	• De friet op een lage porseleinen schaal leggen. De schaal op het hoge rooster in de oven zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, omkeren. • Na het bereiden op een schaal leggen om te serveren. (Standtijd is niet nodig.) • De friet zouten. **AANWIJZING:** voor dunne friet toets **MINDER** (▼) indrukken.

Tabel automatische ontdooiprogramma's

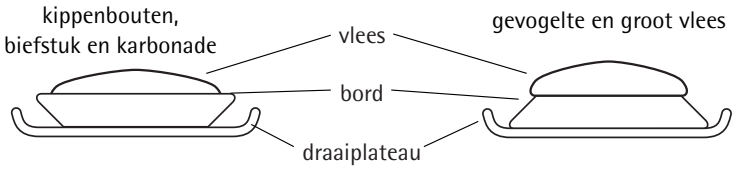
MENUNUMMER	HOEVEELHEID (gewichtseenheid)/SERVIES	TIPS
AD-1 ontdooien  biefstuk en karbonade (uitgangstemperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (zie aanwijzing op pag. 156)	• Op een bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, vlees omkeren, evt. uit elkaar halen. 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  groot vlees (uitgangstemperatuur -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (zie aanwijzing op pag. 156)	• Een bord omgekeerd op het draaiplateau leggen en het vlees erop leggen. • Als het akoestische signaal klinkt, vlees omkeren. Ontdooide delen afdekken met aluminiumfolie. • Als het akoestische signaal klinkt, vlees nogmaals omkeren en afdekken (voor 1,1 kg-2,0 kg). • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 15-30 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
AD-3 ontdooien  gehakt (uitgangstemperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) huishoudfolie (zie aanwijzing op pag. 156)	• Draaiplateau met huishoudfolie bedekken. • Gehakt in het midden van het draaiplateau leggen. • Als het akoestische signaal klinkt, gehakt omkeren. Voorzover mogelijk ontdooide delen verwijderen. • Na het ontdooien 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
AD-4 ontdooien  kippenbout (uitgangstemperatuur -18° C)	0,20 - 1,00 kg (50 g) (zie aanwijzing op pag. 156)	• Op een 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 aluminiumfolie. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
AD-5 ontdooien  gevogelte (uitgangstemperatuur -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (zie aanwijzing op pag. 156)	• Een bord omgekeerd op het draaiplateau leggen en het vlees met de borst naar beneden erop leggen. • Als het akoestische signaal klinkt, vlees omkeren. Dunne delen en warme plekken afdekken met aluminiumfolie. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 15-30 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is. • Gevogelte onder stromend water afspoelen.
AD-6 ontdooien  gebak (uitgangstemperatuur -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) plat bord	• Gebak uit de verpakking nemen. • Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Na het ontdooien in even grote stukken snijden, tussen de stukken wat ruimte laten en 15-30 minuten laten staan, tot het gelijkmatig ontdooid is.

Tabel automatische ontdooiprogramma's

MENUNUMMER	HOEVEELHEID (gewichtseenheid)/SERVIES	TIPS
AD-7 ontdooien brood (uitgangstemperatuur -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) plat bord	• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, sneetjes opnieuw rangschikken en ontdooide sneetjes uit de oven nemen. • Na het ontdooien alle sneetjes van elkaar losmaken en op een groot bord leggen. Het brood met aluminiumfolie afdekken en 5-10 minuten laten staan tot het volledig ontdooid is.

AANWIJZING:

1. Biefstukken, karbonades en kippenbouten naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
2. Gehakt plat invriezen.
3. Na het omkeren de al ontdooide delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
4. Gevogelte en gehakt direct na het ontdooien verder verwerken.
5. 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.
6. Voor AD-1, AD-2, AD-4 en AD-5 het vlees volgens onderstaande afbeelding in de oven plaatsen:



Recepten voor automatische kookprogramma's AC-4

Aubergine-macaronischotel

(voor ca. 1,5 kg)
ingrediënten

500 ml	water
1/2 tl	olie
	zout
80 g	macaroni
400 g	tomaten uit blik, in stukjes
3	uien (150 g) gesnipperd
	basilicum, tijm
	zout en peper
1 tl	olie om de schaal in te vetten
450 g	aubergines, in plakken
150 g	zure room
2	eieren
100 g	geraspte kaas (Cheddar)

1. Water, olie en zout in een schaal doen, afdekken en aan de kook laten komen.
   3-5 minuten ≋ 900 watt
2. Macaroni in de schaal doen. Omroeren en laten intrekken.
   9-11 minuten ≋ 270 watt
   Macaroni afgieten en laten afkoelen.
3. Tomaten en uien met elkaar vermengen en goed kruiden. Ovenvaste schaal invetten. Macaroni in de schaal doen en de tomatensaus erover verdelen. Met plakken aubergine beleggen.
4. Zure room en eieren door elkaar roeren en over de macaroni verdelen. Geraspte kaas erover strooien.
   Op het lage rooster met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-4** koken.
   Na het bereiden 5-10 minuten laten rusten.

Broccoli-aardappelschotel

(voor ca. 1,5 kg)
ingrediënten

400 g	aardappelen, geschild
400 g	broccoliroosjes
6 tl	water (60 ml)
1 tl	boter of margarine om de schaal in te vetten
400 g	champignons, in plakjes
1 el	peterselie, fijngehakt
	zout en peper
3	eieren
125 ml	room
125 ml	melk
	zout en peper
	nootmuskaat
100 g	geraspte Goudse kaas

1. Aardappelen en broccoli in een schaal doen. Water toevoegen, afdekken en koken. Tijdens het koken 1 maal omroeren.
   9-12 minuten ≋ 900 watt
2. Aardappelen in plakken snijden.
3. Ovenvaste schaal invetten. Broccoli, champignons en aardappelen laag om laag in de schaal leggen. Met peterselie bestrooien en met peper op smaak brengen.
4. Eieren, room, melk en kruiden door elkaar roeren, over de groente gieten en kaas erover strooien.
   Op het lage rooster met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-4** koken.
   Na het bereiden ca. 10 minuten laten rusten.

Recepten voor automatische kookprogramma's AC-5

Worteltaart

(voor ca. 1,1 kg)
ingrediënten

1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
5	eidooiers
250 g	suiker
250 g	wortelen, fijngeraspt
	sap van 1 citroen
250 g	gemalen amandelen
80 g	bloem
1 el	bakpoeder
5	eiwitten

1. Bakvorm invetten.
2. Eidooiers en suiker met een handmixer vermengen.
3. Wortelen, citroensap en amandelen toevoegen.
4. Bloem en bakpoeder met elkaar vermengen, aan het wortelmengsel toevoegen en goed door elkaar roeren.
5. Eiwitten stijf slaan en voorzichtig door het mengsel roeren. In de bakvorm doen, op het onderste rooster zetten en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-5** bakken.
6. Na het bakken 5 minuten in de bakvorm laten afkoelen.

Tulband

(voor ca. 0,9 kg)
ingrediënten

1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
170 g	boter of margarine
140 g	poedersuiker
4	eidooiers
40 g	amandelsnippers
40 g	rozijnen, gewassen
	wat fijngeraspte citroenschil
4	eiwitten
280 g	bloem
1 pakje	bakpoeder (15 g)

1. Tulbandvorm invetten.
2. Boter en poedersuiker met een handmixer glad roeren. Eidooiers één voor één toevoegen.
3. Amandelsnippers, rozijnen en citroenschil één voor één erdoor roeren. Goed met elkaar vermengen.
4. Eiwitten stijf slaan en door het mengsel roeren. Bakpoeder en bloem met elkaar vermengen, zeven en voorzichtig door het mengsel roeren.
5. In de bakvorm doen, op het onderste rooster zetten en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-5** bakken.

Recepten voor automatische kookprogramma's AC-5

Appeltaart met calvados

(voor ca. 1,3 kg)
ingrediënten

200 g	bloem
1 tl	bakpoeder
100 g	suiker
1 pakje	vanillesuiker
1 snufje	zout
1	ei
3-4	druppels bittere amandelolie
125 g	boter
1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
50 g	gemalen hazelnoten
600 g	appels
	kaneel
2	eieren
1 snufje	zout
4 el	suiker
4 el	calvados (appelbrandewijn)
1 1/2 el	aardappelmeel
125 g	dikke room (48% vetgehalte)
	poedersuiker

1. Bloem en bakpoeder vermengen, suiker, vanillesuiker, zout, ei, amandelolie en boter toevoegen en met de kneedhaak van een handmixer tot een deeg roeren.
2. Deeg afdekken en ca. 30 minuten op een koele plek zetten.
3. Bakvorm invetten. Deeg tussen 2 lagen folie uitrollen en in de bakvorm doen. Een rand van ca. 3 cm vormen.
4. Hazelnoten over het deeg strooien.
5. Appels schillen, in vieren snijden, van het klokhuis ontdoen en in plakken snijden. De plakken dakpansgewijs op de hazelnootlaag leggen en met wat kaneel bestrooien.
6. Eieren scheiden. Eiwitten stijf slaan, snufje zout en 1 el vanillesuiker toevoegen.
7. Eidooiers, rest van de suiker en vanillesuiker schuimig kloppen.
8. Calvados, aardappelmeel en room toevoegen en door elkaar roeren. Geklopt eiwit erdoor roeren en het mengsel gelijkmatig over de appel verdelen.
9. Op het onderste rooster met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-5** bakken.

Tip: de taart in de vorm laten afkoelen en met poedersuiker bestrooien.

Reiniging en onderhoud

VOORZICHTIG: GEBRUIK GEEN OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUURMIDDELEN, MIDDELEN MET BIJTENDE SODA OF SCHUURSPONSJES OM DE MAGNETRON TE REINIGEN. DIT GELDT VOOR ALLE DELEN VAN HET APPARAAT.

WAARSCHUWING!
Bij het werken met **GRILL**, **HETELUCHT**, **COMBI**, **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** en **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** worden de ovenruimte, de deur, de ommanteling en toebehoren zeer heet. Vóór het reinigen volledig laten afkoelen.

REINIG DE MAGNETRONOVEN REGELMATIG EN VERWIJDER ALLE VOEDSELRESTEN. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

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

Bedieningspaneel:
Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren. Het paneel voorzichtig schoonmaken. Gebruik alleen een vochtige doek en veeg het bedieningspaneel voorzichtig schoon. 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.
   Opeenhopingen van vet en andere spatten kunnen tot oververhitting van de oven leiden, wat rook, brand en vonkoverslag kan veroorzaken.
   Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider.
2. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.
3. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte.
4. Verwarm de oven regelmatig door hetelucht en grill in te schakelen, zie "Oven leeg verwarmen" op pag. 138. Etensresten of vetspatten kunnen rook en onaangename luchtjes veroorzaken.

Toebehoren
Het toebehoren met een mild sopje schoonmaken en afdrogen. U kunt de roosters ook in de afwasautomaat schoonmaken.

Apparaatdeur
De deur van binnen en van buiten, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen.

AANWIJZING: De afdekking van de microgolvengeleider en het toebehoren schoon houden. Vet en andere resten in de ovenruimte of op het toebehoren kunnen rook, brand en vonkoverslag veroorzaken.

AANWIJZING: Geen stoomreiniger gebruiken.

Wat te doen als ...

... de magnetron niet goed functioneert?
Controleer of
- de stekker in het stopcontact zit,
- 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 kinderbeveiliging misschien geprogrammeerd is.

... de magnetron niet werkt?
Controleer of
- de deur goed gesloten is,
- er geen etensresten of vreemde voorwerpen tussen de deur geklemd zijn,
- de deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn,
- toets **START/QUICK** is ingedrukt.

... het draaiplateau niet draait?
Controleer of
- het draaimechanisme goed op de aandrijving zit,
- het draaiplateau niet uitgeschakeld is,
- het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt,
- levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren,
- zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.

... de magnetron niet uitschakelt?
- Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit.
- Neem contact op met onze service-afdeling.

... de ovenverlichting uitvalt?
- Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden.

... de levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?
- Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of
- als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of
- een hoger vermogen instellen.

ATTENTIE: Als op het display niets wordt aangegeven, hoewel de stekker goed in het stopcontact zit, is waarschijnlijk de energiespaarstand geactiveerd. Doe de deur open en dicht, om de energiespaarstand te verlaten (zie pag. 135).

AANWIJZINGEN:

1. 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.)

kookmethode	**standaardtijd**
magnetron 900 W	20 minuten
grill	15 minuten
combi 1	magnetron - 40 minuten
combi 2	magnetron - 15 minuten
(900 watt magnetronvermogen)	grill - 15 minuten
combi 2	magnetron - 40 minuten
(630 watt magnetronvermogen)	grill - 15 minuten

2. Na het werken met **GRILL**, **HETELUCHT**, **GECOMBINEERD GEBRUIK**, **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** en **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** loopt de ventilator en op het display wordt "NU KOELEN" aangegeven. Ook als u tijdens het werken met deze verwarmingssoorten op toets **STOP** drukt en de ovendeur opent, loopt de ventilator en u kunt voelen hoe de lucht uit de ventilatie-openingen stroomt.

Service

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

Bereid het gesprek altijd goed voor. Zo vergemakkelijkt u de diagnose en de beslissing of bezoek van een servicetechnicus nodig is.
Noteer modelnummer en serienummer. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

model .....
S-nr. .....

Geef onze service-afdeling ook het volgende op:
- Hoe doet de storing zich voor?
- Onder welke omstandigheden treedt de storing op?

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

Adres service-afdeling

AEG fabrieksservice
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn tel. (0172) 468 300
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)
Consumentenbelangen tel. (0172) 468 172
(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

www.aeg.nl

Garantievoorwaarden NEDERLAND

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

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

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het 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 bedrijfsomstandigheden,
   d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de 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 rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

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

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
Vennootsweg 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 voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

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

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

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

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

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

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

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

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

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

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

Waarborgvoorwaarden BELGIË

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

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

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   - chemische en elektrochemische inwerking van water,
   - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de 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 rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteeweg, 719
1502 LEMBEEK
Tel. 02.363.0444

Technische gegevens

Aansluiting aan		: 230 V, 50 Hz, één fase
Zekering		: min. 16 A
Opgenomen vermogen:	magnetron	: 1.5 kW
	grill	: 2.8 kW
	grill/magnetron	: 2.8 kW
	hetelucht	: 2.8 kW
	hetelucht/magnetron	: 2.95 kW
Nuttig vermogen:	magnetron	: 900 W (IEC 60705)
	grill	: 1300 W (2 x 650 W)
	hetelucht	: 1450 W
Microgolvenfrequentie		: 2450 MHz * (groep 2/klasse B)
Buitenafmetingen		: breedte x hoogte x diepte: 592 x 462 x 537 mm
Afmetingen ovenruimte		: breedte x hoogte x diepte: 375 x 272 x 395 mm **
Inhoud ovenruimte		: 40 liter **
Draaiplateau		: ø 362 mm, keramiek
Gewicht		: 30 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.

CE

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 TIJDE 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

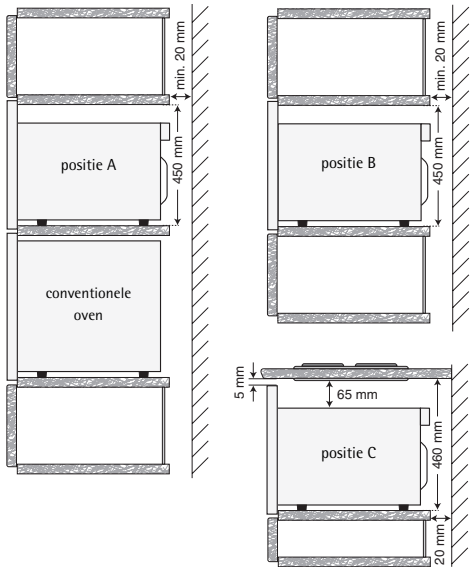
Oude apparaten moeten vóór het weggooien onbruikbaar worden gemaakt: stekker uit het stopcontact trekken en aansluitsnoer afsnijden.

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.

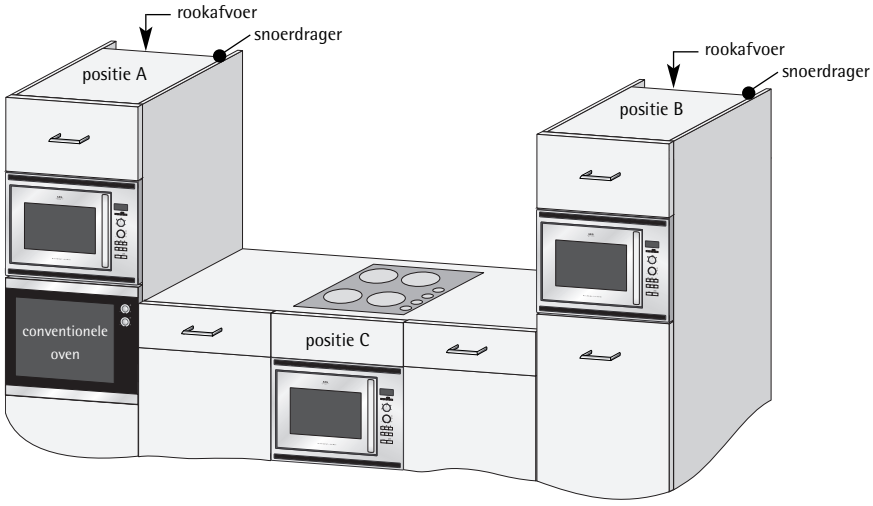
Installatie-aanwijzing

INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Als de magnetron wordt ingebouwd in positie C, moeten de ventilatie-openingen (zie afbeelding) behouden blijven.
3. Breng m.b.v. het instelsjabloon (TMAPTA004URR0) vier bevestigingsblokken in de kast aan.
4. Plaats het apparaat in de kast. Til het daarvoor aan de onderkant over de voorste blokken en schuif het voorzichtig naar achteren, 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.
6. Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven. De bevestigingspunten bevinden zich bij de ventilatiesleuven aan boven- en onderkant van het apparaat (zie punt 1. op pag. 131).
7. Breng de bevestigingsdopjes op de vier bevestigingspunten aan (2 extra dopjes worden meegeleverd).
8. 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.



De magnetron kan worden ingebouwd in positie A ,B of C:

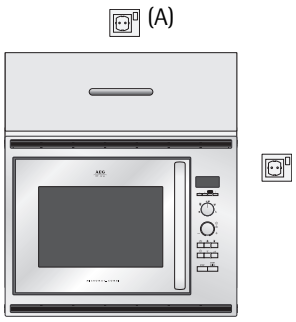


positie	nismaat breedte x hoogte x diepte	rookafvoer (min.)	afstand tussen kast en plafond
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 550 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Niet van toepassing

Afmetingen in mm

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, zie (A). Verwijder bij inbouw in positie (A) de snoerdrager (punt 15. op pag. 131) achter op het apparaat en bevestig het snoer m.b.v. deze snoerdrager bovenop de inbouwkast (zie pag. 168). Als het aansluitsnoer niet wordt aangesloten op positie (A), moet het onder het apparaat door geleid worden.
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 16 A zekeren.
- **Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.**
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

WAARSCHUWING:
DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN
Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt opgevolgd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.

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

Estimado cliente,

Le agradecemos la compra de un horno microondas AEG-Electrolux y la confianza que ha depositado en la marca AEG-Electrolux.

Antes de utilizar por primera vez su horno microondas AEG-Electrolux, sírvase leer atentamente el libro de instrucciones. Esto le permitirá sacar partido a todas las funciones que ofrece el aparato. Asimismo, evitará que se produzcan dificultades durante el funcionamiento y reducirá al mínimo las llamadas de servicio innecesarias.



La información importante relativa a su seguridad o al funcionamiento del aparato viene indicada con este símbolo y/o la mención de palabras tales como «**Advertencia**» o «**Cuidado**». Cerciórese de seguir las instrucciones atentamente.





A lo largo del manual, este símbolo le guía paso a paso para manejar el aparato.



Este símbolo indica información adicional sobre la utilización del aparato.

El trébol señala recomendaciones y sugerencias para lograr una utilización del aparato que respete el medio ambiente.

Si se produjeran averías, siga las instrucciones que se proporcionan en el apartado «¿Qué hacer si...»

Indice

Medidas importantes de seguridad .....172 - 174
Horno y accesorios 175
Panel de mandos 176
Antes de la puesta en funcionamiento 177
Seleccion de un idioma 177
Utilización de la ecla de STOP 178
Puesta en hora del reloj 178
Modo de ahorro de energia 179
Nivel de potencia de microondas 179
¿Que son las microondas? 180
Esto es lo que puede hacer su nuero horno microondas combinado 180
Cocción con microondas 181
Cocción al grill 182
Calentamiento sin alimentos 182
Cocción por convección .....183 - 184
Cocción combinada .....185 - 186
Otras funciones cómodas .....187 - 189
Recipientes/Utensilios adecuados 190
Cuadros de cocción 191
Recetas para la bandeja de vidro y convección .....192 - 193
Recetas para la bandeja de vidro y grill 194
Operación automática .....195 - 196
Cuadro de cocción automática 197
Cuadro de cocción automática desde congelación 198
Cuadro de descongelación automática .....199 - 200
Recetas para cocción automática AC-4 200
Recetas para cocción automática AC-5 201
Cuidado y impieza 202
¿Que hacer si 203
Certificado de garantia 204-205
Conservar durante toda la vigencia de la garantía la factura de compra 206
Especificaciones 207
Informacoín importante 207
Instalación 208-209

El símbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

⚠ Medidas importantes de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.
El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.
Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.
No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vedere página 190.

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.
Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.
No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.
Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.
No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.
Utilice este manual de instrucciones.

Para evitar estropear el horno

ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:

a) La puerta; asegúrese de que la puerte cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que se acumule grasa o suciedad en las juntas herméticas de la puerta ni en las superficies de alrededor. Siga las instrucciones de "Cuidado y limpieza", en la página 202. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

⚠ Medidas importantes de seguridad

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

No procure substituir la lámpara usted mismo del horno o permitir a cualquier persona que no sea autorizada por AEG-Electrolux a hacer tan.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, debrá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

ADVERTENCIA: No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbuijas.

El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción por 20 segundos, para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

Los niños deben mantenerse alejados para evitar que sufran quemaduras.

No tocar la puerta del horno, la caja exterior, el grill inferior, los orificios de ventilación, los accesorios ni los platos durante el uso en los modos de operación con **GRILL**, **CONVECCIÓN**, **DUAL**, **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y **COCCIÓN AUTOMÁTICA DESDE CONGELACIÓN** ya que se pondrán muy calientes. Antes de limpiar cerciórese de que no están calientes.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

⚠ Medidas importantes de seguridad

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.
No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.
A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otras Notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
No mueva el horno cuando esté en funcionamiento.
Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente.

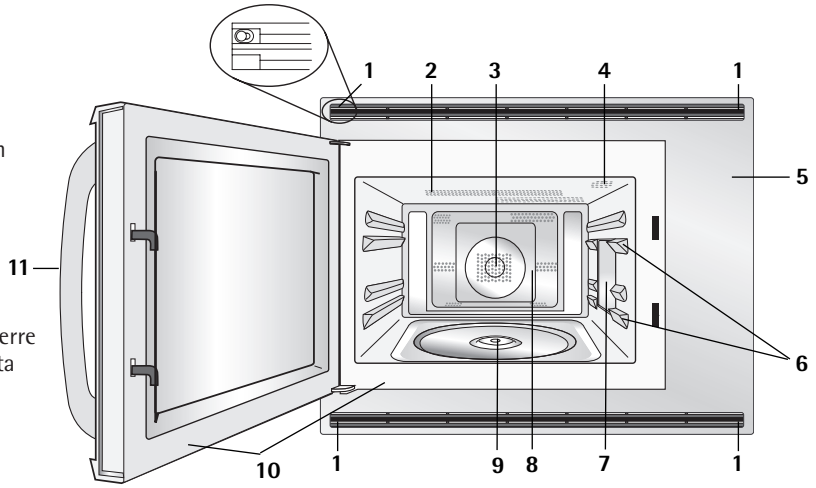
No haga funcionar el horno cuando esté vacío, vedere página 182. Si no lo hace así se estropeará el horno.
Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
No utilice envases o recipientes de plástico para la cocción a microondas si el horno está todavía caliente después de haberlo usado en los modos a la **GRILL**, **CONVECCIÓN**, **DUAL**, **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y **COCCIÓN AUTOMÁTICA DESDE CONGELACIÓN** dado que podrían derretirse o fundirse. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricantes de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas.
No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

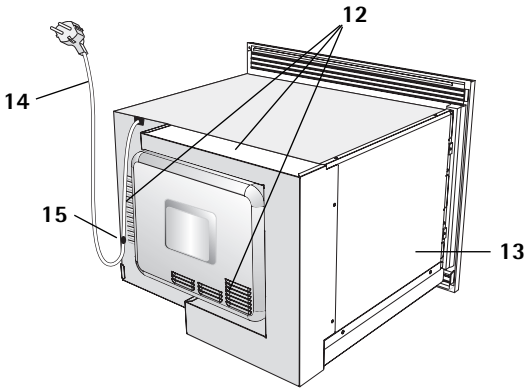
NOTAS:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

Horno y accesorios

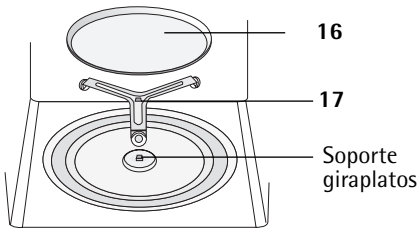
1 Frontal y puntos de fijación (4 puntos)
2 Resistencia grill
3 Calentador de la convección
4 Lámpara del horno
5 Panel de mandos
6 Guías portabandejas
7 Tapa de la guía de ondas
8 Cavidad del horno
9 Soporte giraplatos
10 Cierre puerta y superficie cierre
11 Manilla de apertura de puerta
12 Orificios de ventilación
13 Cubierta externa
14 Cable de alimentación
15 Clip de soporte cable de alimentación





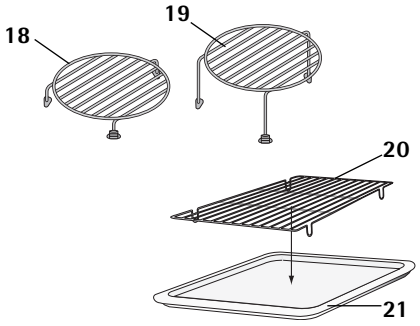
ACCESORIOS:
Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:
16 El plato giratorio **17** El soporte de rodillos
18 Rejilla baja **19** Rejilla alta
20 Rejilla para bandeja de vidrio **21** Bandeja de vidrio

- Coloque el soporte del plato giratorio en el acoplamiento situado en el centro del piso del horno, asegurándose de ponerlo con el lado SUPERIOR hacia arriba (en un lado está grabada la palabra "TOP"). Debe poder girar libremente en el acoplamiento.
- Coloque el plato giratorio sobre el soporte del mismo.
- Coloque las rejillas superiores/inferiores sobre el plato giratorio, si es necesario.
- Deslice la bandeja de vidrio por las guías portabandejas. Puede cocinar los platos directamente en la bandeja o colocar la rejilla en la misma cuando vaya a asar para recoger las gotas. (Vea la página 191.)

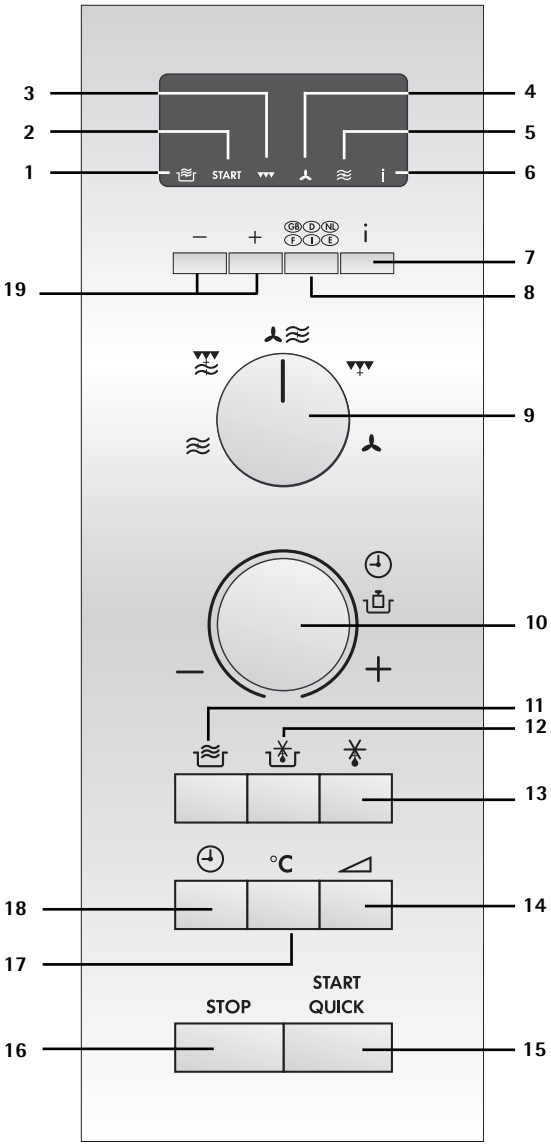


NOTAS:
- Utilice siempre el horno con el plato giratorio y el soporte colocado correctamente. De este modo se facilita una cocción completa y uniforme. Un plato giratorio mal colocado puede temblar, girar inapropiadamente y causar daños en el horno.
- El plato giratorio gira tanto en el sentido de las agujas del reloj como en el contrario. La dirección de rotación puede cambiar cada vez que se enciende el horno. Esto no afecta al rendimiento de la cocción.
- Cuando encargue accesorios al comercio o técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado, sírvase mencionar dos cosas del nombre de la pieza y la denominación del modelo.

Estas rejillas se usan para cocinar en la modalidad de convección doble o en la de grill.



Panel de mandos



Display e indicadores digitales:

1 Indicador de **COCCIÓN**
2 Indicador de **INICIO**
3 Indicador de **GRILL**
4 Indicador de **CONVECCIÓN**
5 Indicador de **MICROONDAS**
6 Indicador de **INFORMACIÓN**

Teclas de operación

7 Tecla de **INFORMACIÓN**
8 Tecla de **IDIOMA**
9 Mando de **MODO DE COCCIÓN**

- microondas
- microondas con GRILL
- microondas con CONVECCIÓN
- GRILL
- CONVECCIÓN

10 Mando de **TIEMPO/PESO**
Gire este mando para seleccionar el tiempo de cocción o descongelado y para pesar los alimentos.
11 Tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**
12 Tecla de **COCCIÓN DESDE CONGELACIÓN**
13 Tecla de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**
14 Tecla de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS**
15 Tecla de **START/QUICK**
16 Tecla de **STOP**
17 Tecla de **REGULACIÓN TEMP. CONVECCIÓN**
18 Tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**
19 Teclas **MENOS/MÁS**

☞ Antes de la puesta en funcionamiento

Su horno dispone de un modo de ahorro de energía.

1. Enchufe el horno. No aparecerá nada en el visualizador en esta ocasión.
2. Abra la puerta. El visualizador del horno mostrará la opción de selección de idioma "SELECT LANGUAGE" en 6 idiomas.
   NOTA: Una vez que haya seleccionado el idioma utilizando la tecla de IDIOMA, el visualizador mostrará el mensaje de salida del modo de ahorro de energía y de ajuste del relo "MODO DE AHORRO ENERGIA PARA SALIR DEL MODO DE AHORRO DE ENERGIA PONGA RELOJ" cuando enchufe el horno.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione un idioma (Ver a continuación).
   NOTA: Si va a utilizar el horno en inglés, no tiene que seleccionar el idioma; simplemente pulse la tecla de parada **STOP**. El visualizador mostrará ".0" e irá al paso 5.
5. Ajuste el reloj (Vea la página 178).
6. Caliente el horno sin alimentos dentro (Vea la página 182).

SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN:
El horno cuenta con un 'sistema de visualización de información' que le ofrece instrucciones paso a paso para utilizar fácilmente cada una de las funciones del aparato y le permite obtener información en el idioma que desee. El horno dispone de una tecla de **INFORMACIÓN** para obtener instrucciones sobre cada tecla o botón. Los indicadores aparecerán en el visualizador, tras pulsar una tecla, para informarle del siguiente paso de la operación.

☞ Seleccion de un idioma

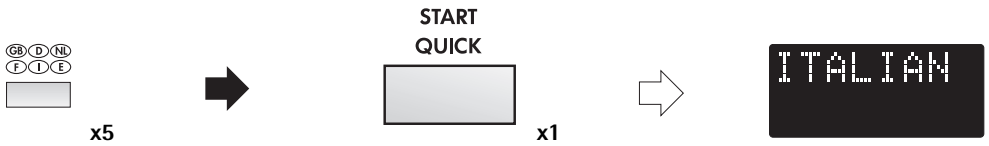
Pulse la tecla de **IDIOMA**	IDIOMA
una vez	INGLÉS
dos veces	DEUTSCH
3 veces	NEDERLANDS
4 veces	FRANCAIS
5 veces	ITALIANO
6 veces	ESPANOL

El horno viene con el idioma inglés, pero se pude cambiar a otro idioma. Para ello, pulse la tecla de **IDIOMA** hasta que aparezca el idioma deseado en el display. Después, pulse la tecla **START/QUICK**.

Ejemplo: Si deseara seleccionar **Italiano:**

1. Elija el idioma que desea pulsando la tecla de **IDIOMA**.
2. Pulse la tecla de **START/QUICK** para iniciar el ajuste.

Comprobar el visualizador.



NOTA: El idioma seleccionado será memorizado aunque se interrumpa el suministro de energía eléctrica.

☞ Utilización de la tecla de STOP

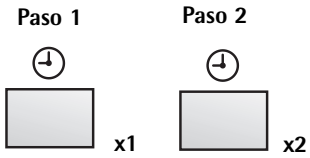


Utilización de la tecla de parada (STOP).

1. Borrar los erroes que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulse la tecla de parada **STOP** dos veces.

☞ Puesta en hora del reloj

Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas.



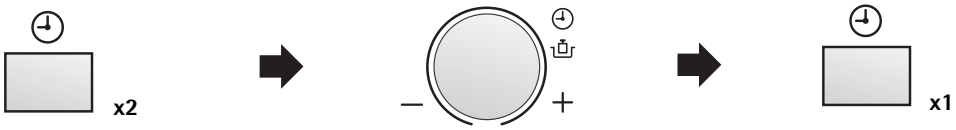
1. Para poner en hora el reloj de 12 horas, pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez, como se indica en el paso 1 de al lado.
2. Para poner en hora el reloj de 24 horas, pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces, como se indica en el paso 2 de al lado.

Ejemplo:
Poner el reloj de 24 horas a las 23:35.

1. Elija el reloj de 24 horas pulsando la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces.

2. Ponga la hora. Gire el mando de **TIEMPO/PESO** en sentido horario hasta que aparezca la hora correcta (23).

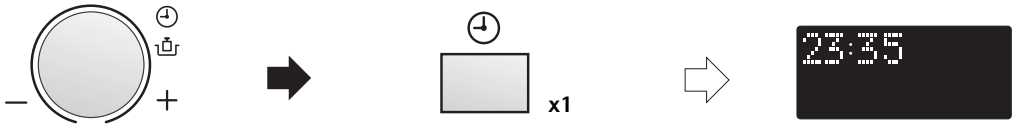
3. Cambie de horas a minutos pulsando la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez.



4. Ponga los minutos (35).

5. Pulsando la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez.

Comprobar el visualizador.



NOTA:

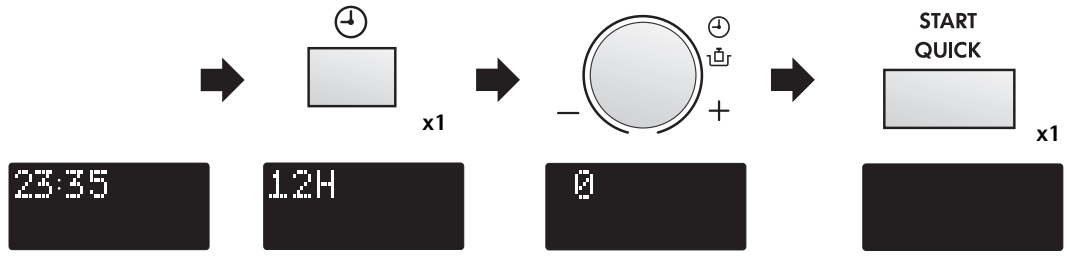
1. El botón de **TIEMPO/PESO** puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Si se comete una equivocación durante la programación basta con pulsar la tecla de **PARADA**.
3. Si el horno se encuentra en el modo de cocción y desea saber la hora, toque la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**. Mientras esté pulsando con su dedo esta tecla, se mostrará la hora actual.
4. Si se interrumpe la alimentación del horno, al volver a enchufarlo, abra y cierre la puerta de modo que el visualizador muestre "MODO DE AHORRO ENERGIA PARA SALIR DEL MODO DE AHORRO DE ENERGIA PONGA RELOJ". Esta información aparecerá si usted ya ha seleccionado el idioma con la tecla **IDIOMA**. Si la interrupción se produce cuando el horno está en funcionamiento, se perderán el programa y la hora del día. Será necesario volver a ajustar la hora correcta del día.
5. Cuando haya que poner nuevamente en hora el reloj hay que seguir otra vez el ejemplo antes mencionado.
6. Si no pone el reloj en hora, pulse la tecla de **PARADA** una vez. 0 aparecerá en el display. Cuando el horno deje de funcionar, 0 aparecerá en el display en lugar de la hora.
7. Si ajusta el reloj, no funcionar la modalidad de ahorro energía.

☞ Modo de ahorro de energia

El horno viene preajustado para la modalidad "modo de ahorro de energía". Si no realiza ninguna operación transcurridos 3 minutos desde la última acción, como por ejemplo, cierre la puerta o al final de una sesión de cocción, la alimentación se desactivará automáticamente.
Para restablecer la alimentación, abra la puerta.
Para iniciar el modo de ahorro de energía, realice las instrucciones siguientes:

Ejemplo:
Para iniciar el modo de ahorro de energía (la hora actual es 23:35):

1. Asegúrese de que se muestra la hora correcta en el visualizador.
2. Pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez.
3. Ajuste el visualizador a 0 girando el dial de **TIEMPO/PESO**.
4. Pulse la tecla **START/QUICK**. La alimentación se desactivará y no aparecerá ninguna indicación en el visualizador.



NOTA: Puede pulsar la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces en el paso 2.

Nivel de potencia de microondas

El horno tiene 5 niveles de potencia. Para elegir el nivel conveniente para guisar hay que hacer lo indicado en la sección de recetas. En general son de aplicación las siguientes recomendaciones:
900 W utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.
630 W utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.
450 W para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.
270 W (ajuste de descongelación). Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente.Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc.y para cocer flanes de huevo.
90 W Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

W = Vatios

Para seleccionar el nivel de potencia de microondas:
1. Seleccione el modo de cocción girando el botón de Indicador de **COCCIÓN** en la posición Microondas.
2. Girar el botón de **TIEMPO/PESO** en sentido horario para seleccionar el tiempo de cocción.
3. Pulse el tecla de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en el visualizador. (Si el tecla de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS** se pulsa una vez, aparecerá 900 W. Si se pasa del nivel deseado, continúe pulsando el botón hasta que llegue de nuevo a la **potencia** que desee).
4. Pulsar la tecla de **START/QUICK**.

NOTA: Si no se selecciona el nivel de potencia se pone automáticamente el nivel 900 W.

¿Que son las microondas?

Las microondas son - igual que las ondas de radio y televisión - ondas electromagnéticas.
En el horno de microondas, el magnetrón genera microondas haciendo que las moléculas del agua oscilen dentro de producto alimenticio. La fricción producida genera calor que, a su vez, hace que las comidas se descongelen, calienten o cuezan.
El secreto de los cortos tiempos de cocción reside en que las microondas penetran directamente y de todos los lados en la comida a cocer. La energía se aprovecha óptimamente. En comparación con lo expuesto, al cocinar en el horno eléctrico, la energía sólo llega indirectamente al producto alimenticio pasando primero por la hornalla y después por el fondo de la olla. En este trayecto se pierde mucha energía.
Producto ALIMENTICIO - Las microondas se absorben.
Metal - Las microondas son reflejadas.

LAS PROPIEDADES DE LAS MICROONDAS

Las microondas penetran todos objetos no metálicos fabricados en materiales de vidrio, porcelana, cerámica, plástico, madera y papel. Este es el motivo por el qué dichos materiales no se calientan a pesar de estar expuestos a las microondas. Los recipientes sólo se calientan de forma indirecta a través de la comida. Las comidas absorben microondas y por ello se calientan.
Las microondas no penetran materiales metálicos sino que reflejan. Por eso normalmente no son apropiados los objetos metálicos para la acción de las microondas. Hay excepciones, sin embargo, y Vd. puede sacar partido precisamente de dichas propiedades. Durante la descongelación o cocción, determinadas superficies de las comidas se cubren con lámina de aluminio por lo que se evitan partes calientes, muy calientes o incluso cocidas en demasía si se trata de trozos desiguales. Sírvase observar al respecto las demás recomendaciones mencionadas.
Vidrio, porcelana, cerámica plástico, papel, etc. - Las microondas penetran.

Esto es lo que puede hacer su nuevo horno microondas combinado

Funcionamiento como microondas

Con la utilidad de microondas de su nuevo horno microondas combinado, puede, por ejemplo, calentar rápidamente platos o bebidas ya preparados o fundir mantequilla o chocolate en cuestión de segundos. El horno microondas ofrece un rendimiento igual de bueno a la hora de descongelar alimentos. Sin embargo, en algunas ocasiones es preferible combinar el microondas con el grill o el calentamiento por convección (funcionamiento combinado). Así podrá cocinar los alimentos rápidamente y dorarlos al mismo tiempo. Los tiempos de cocción suelen ser mucho más cortos que en la preparación de alimentos convencional.

FUNCIONAMIENTO COMBINADO (FUNCIONAMIENTO DE MICROONDAS CON CONVECCIÓN O GRILL)

Combinando dos modos de funcionamiento, las ventajas de su horno se agrupan inteligentemente.
Puede elegir entre

- microondas + convección (ideal para carnes, aves, "puddings", pan y pasteles) o
- microondas + grill (ideal para pizzas, tentempiés, frituras rápidas, carnes, aves, muslos de pollo, "kebabs", pan con queso tostado "Welsh rarebit" y platos gratinados).

Con la utilidad combinada puede cocinar y dorar platos al mismo tiempo.
La ventaja es que el calor de la convección o el calor del grill cierra o 'sella' rápidamente los poros de las capas externas del alimento. El microondas garantiza un tiempo de cocción corto y suave. Los jugos se mantienen dentro de los alimentos y el exterior queda crujiente.

Funcionamiento de convección

También puede utilizar la convección sin microondas. El resultado es como utilizar un horno convencional. El aire circulante calienta rápidamente las partes externas de los alimentos sin secar los juegos de la carne y los propios alimentos. Este proceso de 'sellado' significa que los platos mantienen todo su sabor y se cocinan en un tiempo más corto que con los hornos convencionales con calentadores superiores e inferiores.

Funcionamiento de grill (parrilla)

Este aparato incluye un grill de cuarzo sobre la zona de cocción. Éste se puede utilizar como un grill convencional sin microondas. En él puede cocer o asar alimentos a la parrilla rápidamente. Otro uso posible es para bistecs, chuletas y pasteles.

☞ Cocción con microondas

El horno puede programarse para hasta 90 minutos (90.00). La unidad de entrada de tiempo de cocción (descongelación) varía de 10 segundos a 5 minutos. Depende del total de tiempo de cocción (descongelación), como se indica en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad de incrementos
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

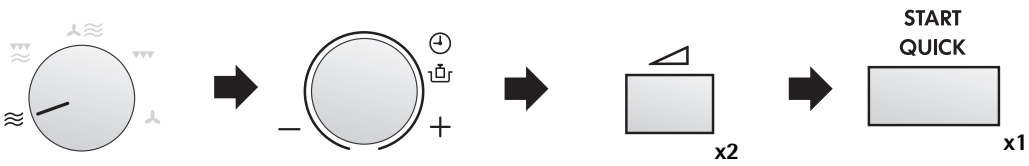
Ejemplo:
Supongamos que se desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 630 W.

1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición ≋ para seleccionar el Microondas.

2. Se elige la potencia deseada girando el mando de **TIEMPO/PESO**.

3. Cambie el nivel de potencia pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.

4. Se pulsa la tecla de **START/QUICK** una vez para empezar la cocción.



Comprobar el visualizador



NOTAS:

1. Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **START/QUICK**.

2. Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS.** Mientras se toca la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.

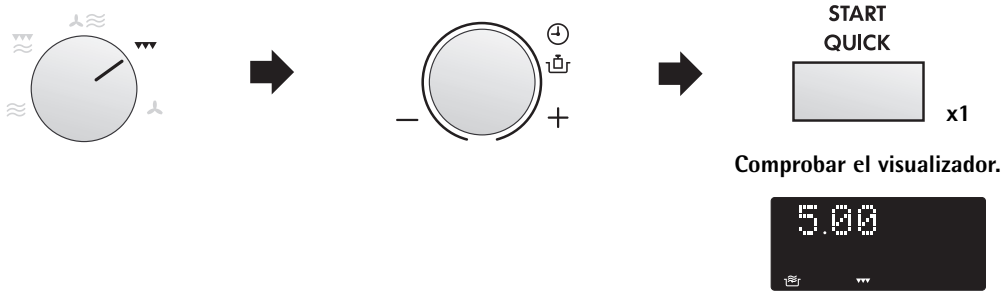
3. El mando de **TIEMPO/PESO** se puede girar en sentido horario o antihorario. Si se gira en sentido antihorario se reduce el tiempo de cocción desde 90 minutos gradaciones.

☞ Cocción al grill

El elemento calefactor del grill de la cavidad del horno, sólo tiene un ajuste de potencia.

Ejemplo: Para hacer una tostada de queso en 5 minutos usando sólo el GRILL: (Ponga la tostada en la rejilla alta).

1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición ▾▾▾ para seleccionar el GRILL.
2. Se elige la potencia deseada girando el mando de **TIEMPO/PESO**.
3. Se pulsa la tecla de **START/QUICK** una vez para empezar la cocción.



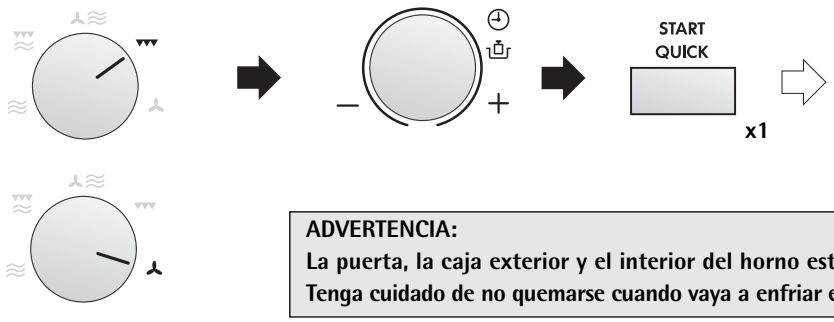
1. Se recomienda usar la rejilla alta para asar a la parrilla.
2. Cuando utilice el grill por primera vez puede que note humo u olor a quemado, esto es normal y no indica que el horno esté averiado. Consulte el apartado Calentamiento sin alimentos en la página anterior.
3. Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".

ADVERTENCIA: La cavidad del horno, la puerta, el mueble exterior, el plato giratorio, las rejillas y los recipientes estarán muy calientes tras su uso; utilice siempre manoplas especiales para horno al sacar la comida o el plato giratorio del horno para evitar quemarse.

Calentamiento sin alimentos

Es posible que note humo o un olor a quemado cuando utilice la tecla de convección y el grill por primera vez. Esto es normal y no indica que el horno tenga una avería.
Para evitar este problema, antes de usar el horno por primera vez, haga funcionar la convección (250˚ C) y el grill sinalimentos durante 20 minutos
IMPORTANTE: Durante el funcionamiento con grill abra una ventana o encienda el extractor de humos para que salga el humo o los olores.

1. Seleccione el **MODO DE COCCIÓN** girando el mando y colocándolo en la posición ▾▾▾ **GRILL** o **CONVECCIÓN**.
2. Asegúrese de que el horno está vacío. Introduzca el tiempo de calentamiento necesario. (20 mins.)
3. Pulse la tecla **START/QUICK** para que se inicie el calentamiento.



El tiempo disminuirá en el display. Cuando el horno haya terminado de calentarse, abra la puerta para que se enfríe su interior.

ADVERTENCIA:
La puerta, la caja exterior y el interior del horno estarán calientes.
Tenga cuidado de no quemarse cuando vaya a enfriar el horno.

☞ Cocción por convección

Este horno puede ser utilizado como horno convencional utilizando el dispositivo de convección a 10 temperaturas preajustadas.

Pulse la tecla de **CONVECCIÓN**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. horno (º C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

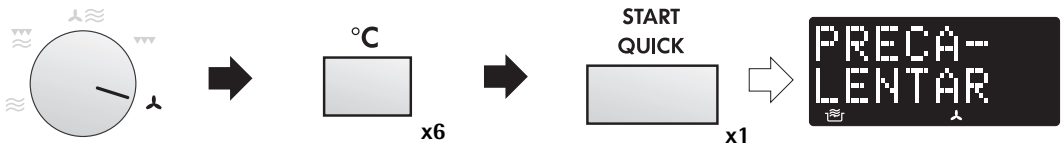
Ejemplo 1: Para cocinar con precalentamiento
Si desea precalentar el horno a 180º C y cocinar durante 20 minutos a 180º C.

1. Seleccione el modo de cocción girando el mando **MODO DE COCCIÓN** y colocándolo en la posición ⅄

2. Introduzca la temperatura de precalentamiento deseada pulsando la tecla de **CONVECCIÓN** seis veces. Aparece 180° C en el display.

3. Pulse la tecla **START/QUICK** para que se inicie el precalentamiento.

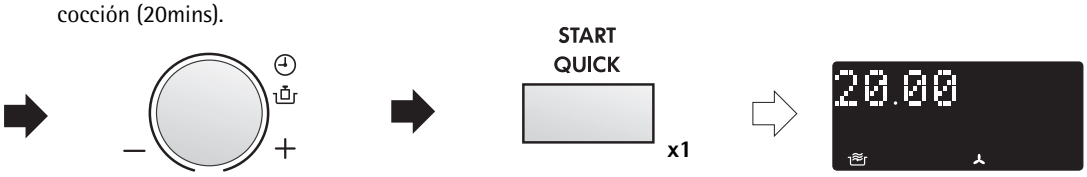
Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento sonará la señal y el display mostrará 180° C; abra la puerta y ponga el alimento dentro del horno. Cierre la puerta.



4. Use el mando de **TEMPORIZADOR/ PESO** para introducir el tiempo de cocción (20mins).

5. Pulse la tecla **START/QUICK**.

Comprobar el visualizador.



NOTAS:

1. Al precalentamiento, se debe dejar el plato giratorio en el horno.
2. Después del precalentamiento, si desea cocinar a una temperatura diferente pulse la tecla de **REG. TEMP. CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display. En el ejemplo de arriba, para cambiar la temperatura tendría que pulsar la tecla de **REG. TEMP. CONVECCIÓN** después de introducir el tiempo de cocción.
3. Cuando el horno alcance la temperatura de precalentamiento programada, mantendrá automáticamente dicha temperatura durante 30 minutos. Después de 30 minutos el display mostrará la hora actual, si el horno se ha puesto en hora.
   El programa de **CONVECCIÓN** seleccionado se cancelará.
4. Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".
5. Para conseguir los mejores resultados cuando las instrucciones de siguiente del paquete para la convección, siguen por favor las instrucciones para el "horno convencional".

☞ Cocción por convección

Ejemplo 2: cocción sin precalentamiento

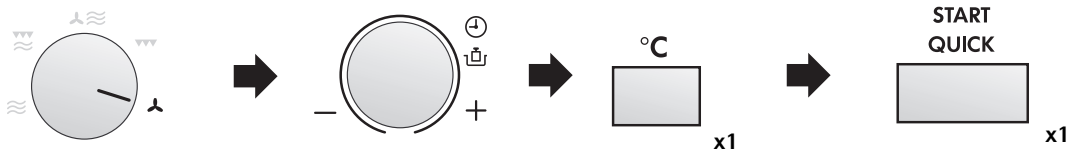
Si desea cocinar a 250° C durante 20 minutos.

1. Seleccione el modo de cocción girando el mando **MODO DE COCCIÓN** y colocándolo en la posición .

2. Use el mando de **TIEMPO/ PESO** para introducir el tiempo de cocción (20 mins).

3. Seleccione la temperatura deseada. (250° C).

4. Pulse la tecla **START/QUICK**.



Comprobar el visualizador.



NOTAS:

1. Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".
2. Para cambiar la temperatura de convección pulse la tecla de **REG. TEMP. CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display.
3. Cuando utilice el convección por primera vez puede que note humo u olor a quemado, esto es normal y no indica que el horno esté averiado. Consulte el apartado Calentamiento sin alimentos en la página anterior.

ADVERTENCIA: La cavidad del horno, la puerta, el mueble exterior, el plato giratorio, las rejillas y los recipientes estarán muy calientes tras su uso; utilice siempre manoplas especiales para horno al sacar la comida o el plato giratorio del horno para evitar quemarse.

☞ Cocción combinada

El horno dispone de 2 modos de cocción **COMBINADA** que usan combina la cocción por microondas y la cocción por convección o la cocción microondas y la grill. Para elegir el modo de cocción **COMBINADA**, gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición deseada y determine luego el tiempo de cocción. Generalmente el tiempo de cocción total se acorta con este modo.

MODO DE COCCIÓN	Método de cocción	Potencia microondas
COMB. 1	Convección 250°C	270 W
COMB. 2	Grill	270 W

NOTAS: Los niveles de potencia son variables:
COMB. 1 : La temperatura del horno se puede cambiar de 40° C a 250° C en diez pasos.
Los niveles de potencia se pueden cambiar del 90 W al 630 W en cuatro pasos.
COMB. 2 : Los niveles de potencia se pueden cambiar del 90 W a 900 W en cuatro pasos.

Ejemplo 1 :
Cocinar durante 20 minutos en DUAL 1 utilizando una potencia de microondas de 90 W y 200° C el CONVECCIÓN.

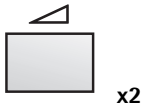
1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición para seleccionar el .



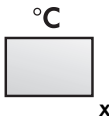
2. Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 minutos).



3. Pulse dos veces la botón del **NIVEL DE POTENCIA** (90 W).



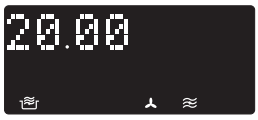
4. Pulse la tecla de **CONVECCIÓN** cuatro veces (200° C).



5. Pulse la tecla **START/QUICK**.



Comprobar el visualizador.



☞ Cocción combinada

Ejemplo 2:
Cocinar durante 20 minutos en DUAL 2 utilizando una potencia de microondas de 90 W y el GRILL.

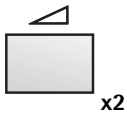
1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición para seleccionar el .



2. Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 minutos).



3. Pulse dos veces la botón del **NIVEL DE POTENCIA** (90 W).



4. Pulse la tecla **START/QUICK**.



Comprobar el visualizador.



NOTA: Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".

ADVERTENCIA: La cavidad del horno, la puerta, el mueble exterior, el plato giratorio, las rejillas y los recipientes estarán muy calientes tras su uso; utilice siempre manoplas especiales para horno al sacar la comida o el plato giratorio del horno para evitar quemarse.

☞ Otras funciones cómodas

1. Teclas de MENOS (▼)/MÁS (▲)

Las teclas **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲) permiten aumentar o disminuir fácilmente los tiempos programados (para que el alimento quede más o menos hecho) que se utilizan en las OPERACIONES AUTOMÁTICAS o cuando el horno ya está en funcionamiento.

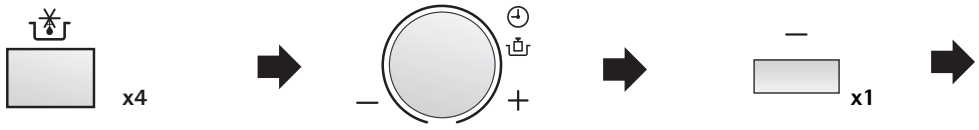
a) Cambio del tiempo preprogramado:
Pulse el botón **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲) después de entrar el peso y antes de pulsar la tecla **START/QUICK**. (Vea la cocción para los menús que utilizan Menos y Más.)

Ejemplo: Si deseara cocinar 0,2 kg de patatas fritas finas usando las teclas de **COCCIÓN AUTOMÁTICA DESDE CONGELACIÓN**.

1. Seleccione el menú de **COCCIÓN AUTOMÁTICA DESDE CONGELACIÓN** de patatas fritas pulsando la tecla 4 veces.

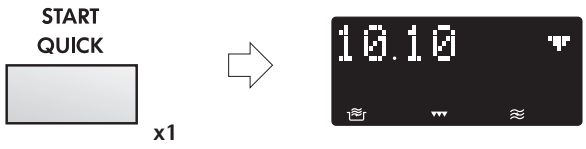
2. Introduzca la cantidad (0,2 kg).

3. Elija las patatas fritas "finas" pulse la tecla de **MENOS** (▼) una vez.



4. Pulse la tecla **START/QUICK**.

Comprobar el visualizador.



NOTAS:
Para cancelar el tiempo modificado con **MENOS** o **MÁS** pulse de nuevo la misma tecla.
Para cambiar de **MÁS** a **MENOS** pulse simplemente la tecla de **MENOS** (▼).
Para cambiar de **MENOS** a **MÁS** pulse simplemente la tecla de **MÁS** (▲).

b) Cambio del tiempo de calentamiento mientras el horno está funcionando:
El tiempo de cocción se puede aumentar o disminuir de 1 en 1 minuto cada vez que se pulsen las teclas de **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲).

NOTA: Es posible utilizar esta función solamente para la cocción manual.

☞ Otras funciones cómodas

2. FUNCIÓN DE COCCIÓN RÁPIDA

La tecla de START/QUICK permite utilizar las dos funciones siguientes:

a) Cocción de 30 segundos

Es posible cocinar en el modo de cocción que desee durante 30 segundos sin introducir el tiempo de cocción.

Ejemplo:

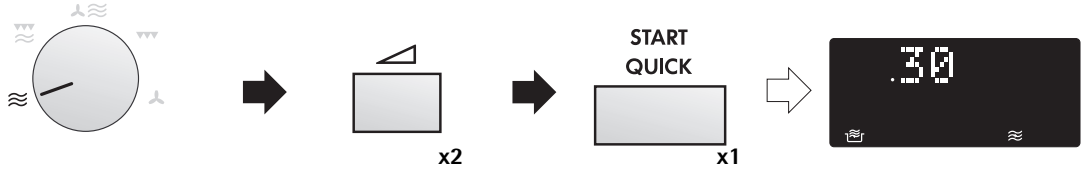
Suponga que quiere realizar la cocción durante 1 minuto con una potencia de microondas de 630 vatios.

1. Ajuste el selector de **MODO DE COCCIÓN** en la posición ≋ (micro).

2. Para cambiar el nivel de potencia, pulse el botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** 2 veces.

3. Pulse la tecla de **QUICK/START** una vez para iniciar la cocción.

Comprobar el visualizador.



NOTAS:

1. Es posible utilizar esta función solamente para la cocción manual.

2. Si el selector **MODO COCCIÓN** se encuentra en microondas (≋) y pulsa el botón **START/QUICK**, la potencia de microondas será siempre de **900 vatios**.
Si el selector **MODO COCCIÓN** se encuentra en cocción combinada (⅄≋ o ≋) y pulsa el botón **START/QUICK**, la potencia de microondas será siempre de **270 vatios**.
Si el selector **MODO COCCIÓN** se encuentra en cocción convección (⅄ o ⅄≋) y pulsa el botón **START/QUICK**, la temperatura de convección será siempre de **250 C**.

3. Para evitar que los niños realicen operaciones, el botón **START/QUICK** sólo puede utilizarse en un espacio de 3 minutos después de haber realizado alguna operación, por ejemplo, cerrar la puerta o pulsar la tecla de **STOP**.

b) Aumento del tiempo de cocción

Es posible aumentar el tiempo de cocción por múltiplos de 1 minuto si pulsa el botón mientras el horno se encuentra en funcionamiento.

NOTA: Es posible utilizar esta función solamente para la cocción manual.

☞ Otras funciones cómodas

3. COMPROBACIÓN DE AJUSTES ESTANDO EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO

Durante el precalentamiento se puede comprobar el nivel de potencia, la hora y las temperaturas del horno.

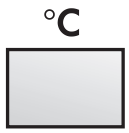
COMPROBACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA:
Si desea comprobar la potencia durante la cocción pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.
Aunque aparezca la potencia en el display el horno seguirá contado el tiempo.

El nivel de potencia aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.



COMPROBACIÓN DE LA TEMPERATURA DE CONVECCIÓN:
Pulse la tecla de **REG. TEMP. CONVECCIÓN** para comprobar la temperatura de convección durante la cocción.
Cuando el horno esta precalentado, puede comprobar su temperatura real.

La temperatura de convección en ° C aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.

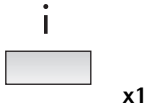


4. Tecla de INFORMACIÓN

Cada tecla contiene información muy útil. Si desea obtener dicha información, pulse la tecla de **INFORMACIÓN** antes de pulsar la tecla deseada.

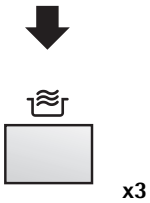
Ejemplo:
Si desea obtener información sobre el menú número 3, pollo asado, de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**:

NOTAS:
1. El mensaje de información se repetirá dos veces y después aparecerá la hora en el display.
2. Si desea cancelar la información pulse la tecla de **STOP**.



x1

1. Seleccione la función de la tecla de **INFORMACIÓN**.



x3

2. Seleccione el menú de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** de pollo asado pulsando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** tres veces.



Recipientes/Utensilios adecuados

Material del recipiente	Modo de funcionamiento			
	Microondas	Convección	Grill	Combinación
Fuentes de cerámica y vidrio refractario (sin piezas de metal; por ejemplo Pyrex, recipientes para horno, bandejas de vidrio).	X	X	X	X
Porcelana y vidrio no refractario (por ejemplo, vajilla de mesa 1).	X	-	-	-
Vitrocerámica y cerámica vidriada hecha de material resistente al fuego / hielo (por ejemplo, Arcoflam).	X	X	X	X
Cerámica refractaria 2).	X	X	-	X
Plástico resistente al calor hasta 200° C 3).	X	X 3)	-	X 3)
Papel, cartón	X	-	-	-
Film de plástico	X	-	-	-
Bolsa para asado apta para microondas 4).	X	X	-	X 4)
Recipientes para asar de metal; por ejemplo, fuentes de esmalte o hierro fundido.	-	X	X	-
Recipientes para horno recubiertos de silicona o lacados en negro.	-	X	-	-

X = adecuado - = no adecuado

1). Sin incluir plata, oro, platino ni decoraciones metálicas.
2). No incluye esmalte que contenga metal.
3). Tenga en cuenta la temperatura máxima indicada por el fabricante.
4). Función combinada de convección + microondas.

Cuadros de cocción

HORNEADO EN LA BANDEJA DE VIDRIO CON LA FUNCIÓN DE CONVECCIÓN

MENÚ	TIEMPO	MODO	POSICIÓN
Quiche	Precalentar 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Cocinar la base durante 15'00, directamente en una bandeja de vidrio, posición inferior, y girar tras 1)
Tarta bizcocho de plátano	Precalentar 60'00	180 °C 180 °C	Colocar el recipiente o molde del bizcocho en la bandeja de vidrio, posición inferior
Bizcocho de albaricoque y nueces pecán	Precalentar 35'00	180 °C 90 W & 180 °C	Colocar el recipiente o molde del bizcocho en la bandeja de vidrio, posición inferior
Tarta de cerezas y almendras	Precalentar 40'00	180 °C 90 W & 180 °C	Colocar el recipiente o molde del bizcocho en la bandeja de vidrio, posición inferior
Tarta de queso	Precalentar 54'00	160 °C 160 °C	Colocar en la rejilla en la bandeja de vidrio, posición inferior
Pizza congelada	Precalentar 12'00	220 °C 220 °C	Colocar en la rejilla en la bandeja de vidrio, posición inferior
Pan de ajo (baguette)	Precalentar 15'00	200 °C 90 W & 200 °C	Colocar directamente en la bandeja de vidrio, posición inferior
Lasaña congelada	Precalentar 25'00	200 °C 270 W & 200 °C	Colocar directamente en la bandeja de vidrio, posición inferior
Dulces pequeños (a partir de la masa) (por ejemplo, cruasanes)	Precalentar 35'00	160 °C 160 °C	Colocar directamente en la bandeja de vidrio, posición inferior

EN LA BANDEJA DE VIDRIO CON LA FUNCIÓN DE GRILL

MENÚ	TIEMPO	MODO	POSICIÓN
Gratinado	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W & grill 450 W & grill	Colocar la fuente en la bandeja de vidrio, posición inferior, y girar tras 2)
Kebabs	1) 10'00 2) 10'00	270 W & grill 270 W & grill	Colocar en la rejilla en la bandeja de vidrio, posición superior
Sopa de cebolla	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W & grill	Colocar los cuencos de sopa en la bandeja de vidrio, posición inferior, y añadir el queso y los dados de pan tras 1)
Cazuela de fideos con pollo	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W & grill	Colocar la fuente en la bandeja de vidrio, posición inferior
Bistec	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Colocar en la rejilla en la bandeja de vidrio, posición inferior
Salchicha gruesa	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Colocar en la rejilla en la bandeja de vidrio, posición inferior, dar la vuelta tras 1)
Salchicha fina	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Colocar en la rejilla en la bandeja de vidrio, posición inferior, dar la vuelta tras 1)
Pan tostado	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Colocar en la rejilla en la bandeja de vidrio, posición inferior, dar la vuelta tras 1)
Queso en pan tostado	1) Precalentar 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Colocar en la rejilla en la bandeja de vidrio, posición inferior, dar la vuelta y añadir queso tras 2)
Caballa	1) 6'00 2) 6'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Colocar en la rejilla en la bandeja de vidrio, posición inferior, dar la vuelta tras 1)
Sardinas	1) 5'00 2) 3'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Colocar en la rejilla en la bandeja de vidrio, posición inferior, dar la vuelta tras 1)

La información proporcionada debe utilizarse como orientativa.
Ajuste los niveles de potencia/tiempos de cocción según sea necesario para obtener los mejores resultados.

Los tiempos proporcionados son sólo orientativos, ya que dependen del tipo y la calidad de los alimentos.
El grill es ideal para pescados y piezas de carne planas.
A menos que se indique lo contrario, los ajustes proporcionados en el cuadro son para un horno frío.
A los alimentos planos sólo se les debe dar la vuelta una vez. A las piezas más gruesas se les debe dar la vuelta en más ocasiones.
Los pescados es mejor colocarlos por piezas enteras en la bandeja de rejilla.

Recetas para la bandeja de vidrio y convección

Bizcocho de plátano

Ingredientes

120 g	mantequilla
170 g	azúcar extrafino
1 Ctda	esencia de café
2	plátanos maduros
225 g	harina
1 Ctda	bicarbonato sódico
1/4 Ctda	levadura en polvo
1	huevo mediano
100 ml	leche

Precalentar el horno.

1. Engrasar todo el recipiente del bizcocho.
2. Batir la mantequilla junto con el azúcar.
3. Añadir el huevo y la esencia de café y batir de nuevo.
4. Pelar y machacar los plátanos y añadir a la mezcla; batir bien.
5. Mezclar con la harina, el bicarbonato sódico, la levadura y la leche hasta que quede una mezcla suave.
6. Colocar en el recipiente y alisar la superficie.
7. Colocar el recipiente con la masa en la bandeja de cristal, en la posición inferior.
   60 Min. 180 °C
8. Dejar durante 5 minutos en el recipiente antes de pasar a una rejilla para enfriar.

Bizcocho de albaricoque y nueces pecán

Ingredientes

	pizca de sal
1 1/2 Ctda	levadura en polvo
2 Ctda	canela
110 g	normal harina
110g	harina de trigo
110 g	mantequilla
175 g	integral azúcar moreno
2	huevos batidos
3 CuSop	leche
175 g	albaricoques
175 g	maduros picados

Precalentar el horno.

1. Engrasar todo el recipiente del bizcocho.
2. Mezclar la sal, la levadura, la canela y la harina.
3. Añadir el resto de los ingredientes, excepto la fruta y las nueces; mezclar bien.
4. Mezclar la fruta y las nueces.
5. Colocar en el recipiente y alisar la superficie.
6. Colocar el recipiente con la masa en la bandeja de cristal, en la posición inferior.
   35 Min. 90 W / 180 °C

Tarta de queso

Ingredientes

Base:

100 g	mantequilla
4 Ctda	azúcar moreno
200 g	harina de trigo normal
110 g	galletas machacadas

Relleno:

450 g	queso suave
150 g	nata enriquecida
100 g	azúcar extrafino
2	yemas de huevo
1	zumo y cáscara de limón

1. Forrar la base del molde desmontable con papel parafinado.
2. Fundir la mantequilla, añadir el azúcar y los bizcochos machacados.
3. Colocar en la base del molde apretando suavemente y enfriar hasta que quede compacto.
4. Poner todos los ingredientes de relleno en un cuenco y batir hasta que quede una mezcla suave.
5. Verter el relleno en la base enfriada.
6. Colocar el recipiente en la bandeja de cristal, en la posición inferior.
   54 Min. 160 °C
7. Dejar enfriar y decorar con fruta antes de servir.

Recetas para la bandeja de vidrio y convección

Tarta de cerezas y almendras

Ingredientes

175 g	margarina
175 g	azúcar extrafino
3	huevos medianos
175 g	harina de trigo normal
1 Ctda	levadura en polvo
100 g	cerezas en almíbar
75 g	almendras naturales
1 Ctda	esencia de almendra
1 CuSop	leche

1. Engrasar todo el molde desmontable.
2. Batir la mantequilla y el azúcar hasta que quede una mezcla ligera y suave.
3. Batir los huevos uno por uno.
4. Mezclar la harina y la levadura, añadir las cerezas, las almendras, la esencia de almendra y la leche removiendo.
5. Echar la mezcla con la cuchara y alisar la superficie.
6. Colocar el recipiente en la bandeja de cristal, en la posición inferior.
   40 Min. ⅄≋ 90 W / 180 ˚C

Quiche de cebolla roja

Ingredientes

500 g	pasta quebrada
45 g	mantequilla
300 g	cebollas rojas en rodajas
3	huevos
150 g	nata enriquecida
50 g	leche
100 g	queso gouda rallado
1/4 Ctda	mostaza de Dijon
	pimienta negra
1/4 Ctda	sal

Precalentar el horno.

1. Desplegar la pasta y extender en el molde cuadrado.
2. Apretar la pasta toda alrededor con un tenedor.
3. Extender la pasta con papel para horno.
4. Hornear en la posición inferior.
   15 Min. ⅄ 200 ˚C
5. Retirar del horno y dejar enfriar.
6. Cocinar las cebollas en la mantequilla durante
   5 Min. ≋ 900 W
   escurrir la mantequilla y enfriar.
7. Batir los huevos, la nata, la leche, la mostaza, la sal y la pimienta, todo junto.
8. Añadir las cebollas y el queso y mezclar bien.
9. Verter la mezcla en el molde de la pasta y cocinar durante.
   1. **20 Min. ⅄ 200 ˚C,** girar y cocinar otros
   2. **12 Min. ⅄ 200 ˚C**

Recetas para la bandeja de vidrio y grill

Sopa de cebolla

Ingredientes

20 g	mantequilla
250 g	cebollas
500 ml	caldo
	sal y pimienta
2	rebanadas de pan tostado
80 g	queso emmental

1. Cortar la cebolla en rodajas, colocar en un cuenco con el caldo, la sal y la pimienta, y cocinar **8 Min. ≋ 900 W**
2. Poner la sopa en 4 cuencos.
3. Cortar el pan en dados y poner sobre la sopa; echar el queso por encima del pan.
4. Colocar los cuencos de sopa en la bandeja de cristal, en la posición inferior, y cocinar **7 1/2 Min. ≋ 270 W / GRILL**

Gratinado

Ingredientes

450 g	patatas, en rodajas finas
150 g	cebolla en rodajas
200 g	queso gouda rallado
	sal y pimienta
250 ml	nata
3	huevos

1. Engrasar una fuente para gratinar.
2. Poner una capa de patatas y una capa de cebolla, y la mitad del queso en esta fuente.
3. Repetir, acabando con una capa de patatas.
4. Mezclar la nata y los huevos, añadir la sal y la pimienta. Verter por encima de las patatas.
5. Espolvorear el resto de queso por encima.
6. Colocar la fuente en la bandeja de cristal, en la posición inferior, y cocinar
   1. **6 Min. ≋ 900 W**
   2. **14 Min. ≋ 450 W / GRILL,** girar y cocinar otros
   3. **5 Min. ≋ 450 W / GRILL**

Cazuela de fideos con pollo

Ingredientes

30 g	mantequilla
100 g	champiñones fileteados
100 g	cebolla en dados
100 g	pimiento en dados
25 g	harina de trigo normal1
175 ml	leche
300 ml	caldo
150 g	maíz
	sal y pimienta negra
250 g	pollo cocido en dados
150 g	fideos cocidos
75 g	queso gouda recién rallado

1. Colocar la mantequilla, la cebolla, la pimienta y los champiñones en un cuenco y cocinar **2 Min. ≋ 900 W**
2. Mezclar la harina con la leche hasta conseguir una mezcla suave, añadir el caldo, el maíz, la sal y la pimienta y mezclar bien.
3. Añadir el pollo y los fideos a la salsa.
4. Espolvorear el queso por encima.
5. Colocar la fuente en la bandeja de cristal, en la posición inferior, y cocinar
   1. **3 Min. ≋ 900 W**
   2. **10 Min. ≋ 450 W / GRILL**

Sardinas/caballa a la parrilla

Ingredientes

6	sardinas/caballa sin cabeza

Escabeche:

4 CuSop	aceite de oliva
1 Ctda	puré de ajo
1 CuSop	vinagre balsámico
1 Ctda	zumo de limón
	sal y pimienta
1 Ctda	hinojo

1. Mezclar todos los ingredientes del escabeche y repartir por el pescado; enfriar durante una hora.
2. Colocar en la rejilla en la bandeja de cristal, en la posición inferior.
   Cocinar las sardinas:
   1. **5 Min. ≋ 90 W / GRILL** y dar la vuelta
   2. **3 Min. ≋ 90 W / GRILL**

   Cocinar la caballa:
   1. **6 Min. ≋ 90 W / GRILL,** y dar la vuelta
   2. **6 Min. ≋ 90 W / GRILL**

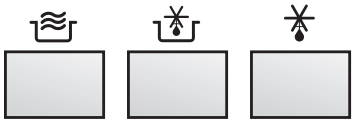
☞ Operación automática

La **OPERACIÓN AUTOMÁTICA** calcula automáticamente el modo y tiempo de cocción correctos. Se pueden elegir 5 menús de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**, 4 de **COCCIÓN AUTOMÁTICA DESDE CONGELACIÓN** y 7 de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**.

Advertencia:
Con COCCIÓN AUTOMÁTICA y COCCIÓN AUTOMÁTICA DESDE CONGELACIÓN:
El interior del horno, la puerta, la caja exterior, el plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Use manoplas para horno al sacar el alimento o el plato giratorio del horno para no quemarse.

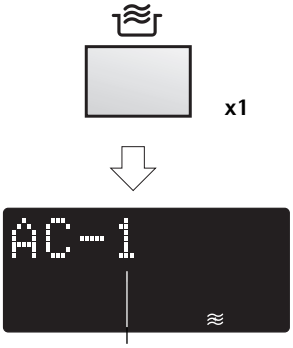
Consejos para cuando utilice la función automática:

1. El menú se elige pulsando las teclas de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**, **COCCIÓN AUTOMÁTICA DESDE CONGELACIÓN**, o **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** hasta que aparezca el número del menú deseado en el display.
2. El peso del alimento se introduce girando el mando de **TIEMPO/PESO** hasta que aparezca en el display el peso deseado.
   - Introduzca sólo el peso del alimento, sin incluir el del recipiente.
   - Para los alimentos que pesen más o menos que los pesos /cantidades que se indican en la tabla de menús, use programas manuales.
3. Los tiempos de cocción programados son tiempos medios. Si desea modificar los tiempos de cocción preprogramados en las operaciones automáticas, use las teclas **MENOS** (▼) o **MÁS** (▲). Vaya a la página 187 para más detalles.
   - Para conseguir los mejores resultados siga las instrucciones de la tabla de menús que se facilitan en el libro de recetas.
4. Para empezar a cocinar pulse la tecla de **START/QUICK**. Cuando debe intervenir el usuario (por ejemplo, para darle la vuelta a la comida), el horno se apaga y emite una señal acústica, indicando en la pantalla qué es lo que debe hacer. Pulse la tecla de **START/QUICK**.
   La temperatura final dependerá de la temperatura inicial. Compruebe que la comida está hecha y muy caliente. Si hace falta, puede ampliar el tiempo de cocción y cambiar el nivel de la potencia.



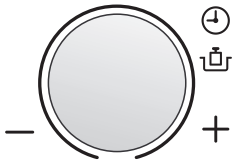
Teclas **AUTOMÁTICA**

1.



Menú número

2.



Mando de **TIEMPO/PESO**

3.



Teclas **MENOS/MÁS**

4.



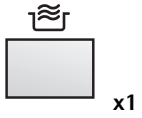
Tecla de **START/QUICK**

NOTA: Consulte la etiqueta de menús donde obtendrá una lista de menús AUTOMÁTICOS y gamas de pesos.

☞ Operación automática

Ejemplo: Si desea cocinar Arroz que pesan 300 g con **COCCIÓN AUTOMÁTICA (AC-1)**.

1. Pulsar la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** una vez para seleccionar el arroz.



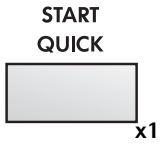


2. Introduzca el peso deseado girando el mando de **TIEMPO/ PESO**.





3. Pulse la tecla de **START/QUICK** una vez para iniciar la cocción.



Compruebe el display.



Cuadro de cocción automática

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AC-1 Arroz (vaporizado) (Temp. inicial -20° C)	0,1 - 0,3 kg (100 g) Bol grande con tapa Arroz: 100 g / 200 g / 300 g Aqua de ebullición: 250 ml / 450 ml / 650 ml	• Póngalo en un bol grande y añada agua. • Tápelo. • Coloque el bol en el centro de la plataforma giratoria. • Cuando suene la señal acústica, remuévalo, vuélvalo a tapar, repóngalo en el horno y pulse 'Arrancar'. • Déjelo reposar 10 minutos después de la cocción.
AC-2 Pollo asado (Temp. inicial 5° C) Ingredientes para 1,2 kg de patas de pollo: 2 CuSop oil, sal y pimienta, 1 Ctda pimentón dulce.	0,9 - 2,0 kg (100 g) Rejilla baja	• Mezclar los ingredientes y esparcirlos sobre el pollo. • Perforar la piel del pollo. • Poner el pollo en una cazuela plana con la pechuga hacia abajo. • Cuando suenen las señales, dar vuelta al pollo. • Una vez terminada la cocción, sacar el pollo y ponerlo en un plato para servirlo. (No es necesario tiempo de reposo).
AC-3 Cerdo asado (Temp. inicial 5° C) Ingredientes para 1kg de carne magra de cerdo enrollada 1 diente de ajo machacado, 2 cucharones de aceite, 1 cucharón de pimentón dulce, un poco de comino en polvo, 1 cdta. de sal.	0,6 - 2,0 kg (100 g) Rejilla baja	• Se recomienda carne magra de cero asada. • Mezclar todos los ingredientes y esparcirlos sobre la carne. • Poner la carne con la pechuga hacia abajo. • Cuando suenen las señales, dar vuelta a la carne. • Terminada la cocción, dejar en reposo la carne envuelta en lámina de aluminio durante aproximadamente 10 minutos.
AC-4 Gratinado (Temp. inicial 20° C) z.B. Soufflé de calabacines y pastas, Soufflé de brécol y patatas con champiñones	0,5 - 2,0 kg (100g) Fuente ovalada poco profunda para gratinar, Rejilla baja	• Preparar el gratinado siguiendo las indicaciones de la página 200. • Poner la gratinado en la Rejilla abajo. • Terminada la cocción, dejar en reposo el alimento durante aproximadamente 5-10 minutos.
AC-5 Pastel (Temp. inicial 20° C) z.B. Tarta de zanahorias, Bizcocho de molde, Pastel de manzana con Calvados	0,5 - 1,5 kg (100g) Bandejar de hornear, platillo, Rejilla baja	• Preparar la tarta siguiendo las indicaciones de la página 201. • Ponga un platillo boca abajo en la rejilla baja y coloque la bandeja de hornear sobre él. • Después de hornear, deje la comida reposar unos 10 minutos. • Saque el pastel del recipiente.

Cuadro de cocción automática desde congelación

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
ACF-1 Cocción  Comidas congeladas preparadas (Temp. inicial -18° C) Que se puedan remover (p.ej. pasta a la boloñesa, menús chinos.)	0,3 - 1,0 kg, (100 g) Peso totale * Cacerola + tapa * Si el fabricante indica que hay que añadir agua, calcule la cantidad total del programa con líquido adicional.	• Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas. • Añadir algo de líquido si lo recomienda el fabricante. • Cubrir con una tapa. • Cuando suene la señal, remover y volver a tapar. • Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox.
ACF-2 Cocción  Verduras congeladas (Temp. inicial -18° C) e.g. Coles de Bruselas, Udías verdes, Guisantes, Verduras mixtas y Brécol.	0,1 - 0,8 kg (100 g) Cacerola + tapa	• Añadir 1 cucharón de agua por cada 100 g. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional). • Cubrir con una tapa. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, remover y tapar de nuevo. • Después de la cocción, dejar en reposo aprox. 1-2 minutos. **NOTA:** Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.
ACF-3 Cocción  Verduras congeladas (Temp. inicial -18° C) e.g. Lasaña congelada, Gratenes de verduras congelados	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plato de gratinar, Rejilla baja	• Saque el gratén del envase original y coóquelo en un plato de gratinar adecuado. El plato debe ajustarse a la cantidad de gratén. • Añada 3-4 cucharadas soperas de agua. • No cubrir. • Colóquelo en la rejilla baja. • Después de la cocción, déjelo reposar unos 5 minutos.
ACF-4 Cocción  Patatas fritas (Temp. inicial -18° C) (recomendadas para hornos convencionales)	0,2 - 0,4 kg (50 g) Cacerola plana, Rejilla alta	• Sacar del paquete las patatas fritas congeladas y ponerlas en una fuente de porcelana. • Poner la fuente en la rejilla en el horno. • Cuando suenen las señales, dar vuelta. • Después de la cocción, sacar las patatas fritas de la fuente y ponerlas en un plato para servir. (No es necesario tiempo de reposo). • Añadir sal según el gusto. **NOTA:** Si cocina patatas fritas alargadas y delagadas, pulse la tecla de **MÁS** (▼).

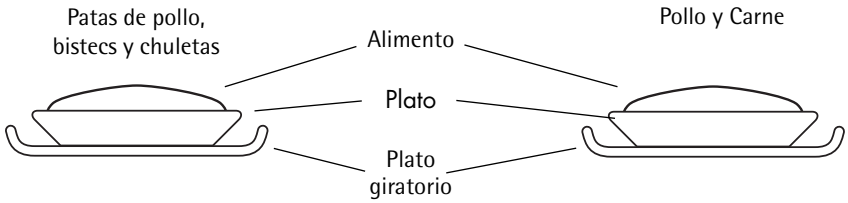
Cuadro de descongelación automática

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AD-1  **Descongelación** Bistec y chuletas (Temp. inicial -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ver la nota p.200)	• Poner la comida en un plato en el centro del plato giratorio. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con papel de aluminio. • Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10 - 15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
AD-2  **Descongelación** Carne (Temp. inicial -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Ver la nota p.200)	• Colocar un plato boca abajo sobre el plato giratorio y poner sobre aquél el pollo con la pechuga hacia abajo. • Cuando se pare el horno y suene la señal, darle vuelta y proteja con papel de aluminio. • Repetirlo cada vez que se pare el horno y suene la señal (por 1,1 kg - 2,0 kg). • Después de descongelar, cubrir con lámina de aluminio y dejar en reposo 15-30 minutos hasta que esté completamente descongelado.
AD-3  **Descongelación** Carne picado (Temp. inicial -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ver la nota p.200) Plástico para envolver	• Cubra la plato giratoria con plástico para envolver. • Coloque el bloque de carne picado en la plato giratoria. • Cuando se pare el horno y suene la señal acústica, dé la vuelta al alimento. Retire, si es posible, la parte descongelada. • Después de descongelar, déjela en reposo durante 5-10 minutos hasta la descongelación completa.
AD-4  **Descongelación** Patas de pollo (Temp. inicial -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Ver la nota p.200)	• Poner la comida en un plato en el centro del plato giratorio. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con papel de aluminio. • Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10-15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
AD-5  **Descongelación** Pollos (Temp. inicial -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Ver la nota p.200)	• Colocar un plato boca abajo sobre el plato giratorio y poner sobre aquél el pollo con la pechuga hacia abajo. • Cuando se pare el horno y suene la señal, darle vuelta y repetirlo cada vez que se pare el horno y suene la señal. • Después de descongelar, cubrir con lámina de aluminio y dejar en reposo 15-30 minutos hasta que esté completamente descongelado. • Zum Abschluß das Geflügel unter laufendem Wasser säubern.
AD-6  **Descongelación** Pastel (Temp. inicial -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plato plano	• Retire todo el embalaje del pastel. • Colóquelo en un plato plano en el centro del plato giratorio. • Después de descongelarlo, corte el pastel en trozos de tamaño similar dejando un espacio entre los trozos y déjelo reposar durante 15 - 60 minutos hasta que esté descongelado uniformemente.
AD-7  **Descongelación** Pan (Temp. inicial -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plato plano	• Distribuya el pan sulla plato plano en el centro del plato giratorio. Para este programa solamente se recomienda pan cortado en rebanadas. • Cuando suene la señal acústica, reordene, y saque las rebanadas descongeladas. • Después de descongelar, separe todas las rebanadas y distribúyalas en un plato grande. • Cubra el pan con papel de aluminio y déjelo reposar durante 5 - 10 minutos hasta que esté totalmente descongelado.

Cuadro de descongelación automática

NOTA:

1. Bistecs y chuletas deben congelarse en una sola capa.
2. La carne picada se debe congelar en pequeñas porciones.
3. Después de dar vuelta, proteger las partes descongeladas con trozos pequeños planos de lámina de aluminio.
4. Las aves se deben procesar inmediatamente después de su descongelación.
4. Los pasteles cubiertos y recubiertos de nata son muy sensibles a la potencia del microondas. Para un mejor resultado, si la nata empieza a ablandarse rápidamente, es mejor sacarlos inmediatamente del horno y dejarlos por espacio de 10-30 minutos a temperatura ambiente.
6. Para AD-1, AD-2, AD-4 und AD-5, disponer los alimentos en el horno como se indica:



Recetas para cocción automática AC-4

Soufflé de calabacines y pastas

(La receta produce approximadamente 1,5 kg)
Ingredientes

500 ml	de agua
1/2 Cdta.	de aceite
	sal
80 g	de macarrones
400 g	de tomates de conserva, cortados en trocitos
3	cebollas (150 g) bien picadas
	albahaca, tomillo, sal, pimienta
1 CuSop	para untar el molde
450 g	de calabacines cortados en rodajas
150 g	de nata (Crème fraîche)
2	huevos
100 g	de queso "Cheddar" rallado

1. Poner el agua, el aceite y la sal en la fuente y hervir con la tapa puesta.
   3-5 Min. ≋ 900 W
2. Romper los macarrones en trozos, añadirlos, remover y dejar en remojo.
   9-11 Min. ≋ 270 W
   Escurrir las pastas y dejar enfriar.
3. Mezclar los tomates con las cebollas y condimentar bien. Untar el molde para soufflés. Echar los macarrones y verter la salsa de tomates encima. Los calabacines en rodajas se distribuyen encima.
4. Batir la nata con los huevos y verter la mezcla sobre el soufflé. Distribuir el queso rallado encima y cocer en la parrilla inferior.
   COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-4
   Terminada la cocción, dejar reposar el soufflé por unos 5 a 10 minutos.

Soufflé de brécol y patatas con champiñones

(La receta produce approximadamente 1,5 kg)
Ingredientes

400 g	de patatas peladas (en mitades)
400 g	de brécol, cabecitas
6 CuSop	de agua (60 ml)
1 Cdta.	de mantequilla o margarina para untar el molde
400 g	de champiñones en láminas
1 CuSop	de perejil bien picado
	sal & pimienta
3	huevos
125 ml	de nata
125 ml	de leche
	sal & pimienta, nuez moscada
100 g	queso holandés "Gouda" rallado

1. Poner las patatas y el brécol en una fuente. Añadir el agua y cocer con la tapa puesta. Remover una vez.
   9-12 Min. ≋ 900 W
2. Cortar las patatas en rebanadas.
3. Untar el molde para soufflés. Formar alternando capas de brécol, champiñonesy pàtatas. Adornar con el perejil y condimentar con sal y pimienta.
4. Mezclar batiendo los huevos con el líquido y los condimentos y verter las hortalizas encima. Distribuir el queso sobre el soufflé y cocer.
   COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-4
   Terminada la cocción dejar reposar el soufflé por unos 10 minutos.

Recetas para cocción automática AC-5

Tarta de zanahorias

(La receta produce approximadamente 1,1 kg)
Ingredientes

1 Cdta.	de mantequilla o margarina para untar el molde
5	yemas de huevo
250 g	de azúcar
250 g	de zanahorias finamente raspadas
	zumo de un limón
250 g	de almendras molidas
80 g	de harina
1 CuSop	de polvo de hornear
5	claras de huevo

1. Untar el molde.
2. Batir, con la batidora de mano, las yemas y el azúcar para obtener una masa cremosa.
3. Añadir las zanahorias, el zumo de limón y las almendras.
4. Mezclar la harina y el polvo de hornear, añadir esta mezcla y remover bien.
5. Batir las claras para obtener una masa consistente e incorporar cuidadosamente. Pasar toda la masa al molde y hornear en la parrilla inferior.
   COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-5
6. Después de hornear, dejar enfriar en el molde por unos 5 min.

Bizcocho de molde

(La receta produce approximadamente 0,9 kg)
Ingredientes

1 Cdta.	de mantequilla o margarina para untar el molde
170 g	de mantequilla o margarina
140 g	de azúcar impalpable
4	yemas de huevo
40 g	de espiguitas de almendra
40g	de pasas de uva lavadas un poco de cáscara de limón rallada
4	claras de huevo
280g	de harina
1	bolsita de polvo de hornear (15 g)

1. Untar el molde.
2. Batir, con la batidora de mano, la mantequilla y el azúcar para obtener una masa cremosa. Incorporar poco a poco las yemas.
3. Añadir las almendras, las pasas y la cáscara de limón rallada. Mezclar removiendo bien.
4. Batir las claras de huevo y añadir. Mezclar la harina y el polvo de hornear, tamizar sobre la mezcla anterior y mezclar todo bien cuidadosamente.
5. Poner la masa en el molde y hornear en la parrilla inferior.
   COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-5

Pastel de manzana con Calvados

(La receta produce approximadamente 1,3 kg)
Ingredientes:

200 g	harina
1 cuch.	levadura en polvo (de las de café)
100 g	azúcar
1	bolsita vainilla azucarada (maizena)
1	pizca sal
1	huevo
3-4	gotas aceite de almendras amargas
125 g	mantequilla
1 cuch.	de mantequilla o margarina para untar el molde
50 g	avellanas cortadas
600 g	manzanas (boskoop, de 3 a 4 aprox.)
	canela
2	huevos
1	pizca sal
1	bolsita vainilla azucarada (maizena)
4 cuch.	soperas azúcar
4 cuch.	soperas Calvados (aguardiente de manzanas)
1 1/2 cuch.	soperas almidón
125g	nata montada
	azúcar en polvo para espolvorear

1. Se mezcla la harina con la levadura en polvo. Se añade el azúcar, la vainilla azucarada, sal, el huevo, el aceite de almendras amargas y la mantequilla y se amasa con el rollo pastelero en una masa.
2. Se cubre la masa y se pone a enfriar durante unos 30 minutos.
3. Se unta previamente el fodo del molde con un poco de mantequilla, se extiende la masa con el rodillo entre dos capas de papel de plata y se coloca en el molde. Se forma un reborde de unos 3 cm.
4. Se reparten las avellanas por la masa.
5. Se pelan las manzanas, se cortan en cuatro, se quitan los centros duros y se cortan en gajos finos. Se colocan éstos sobre las avellanas ligeramente montados unos encima de otros y se espolvorean ligeramente con canela.
6. Se separa la clara de la yema de los huevos. Mientras se monta la clara, se espolvorea una pizca de sal y una cucharada sopera de azúcar.
7. Se bate la yema, el azúcar restante y la vanilla azucarada hasta que esté espumosa.
8. Se vierte el Calvados, el almidón y la nata montada y se revuelve. Se añade la clara batida a punto de nieve y se reparte la masa homogéneamente por los gajos de manzana.
9. Meter la tarta en la parrilla más baja del horno.
   COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-5

Consejo: Dejar enfriar el pastel en el molde y espolvorear con el azúcar enpolvo antes de servir.

Cuidado y limpieza

PRECAUCIÓN: NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGÚN PRODUCTO QUE CONTENGA HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.

ADVERTENCIA:
Tras los modos de **GRILL**, **DUAL**, **CONVECCIÓN**, **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y **COCCIÓN AUTOMÁTICA DESDE CONGELACIÓN**, la cavidad del horno, la puerta, el mueble del horno y los accesorios estarán muy calientes. Antes de limpiarlos, asegúrese de que están completamente fríos.

LIMPIE EL HORNO EN LOS INTERVALOS REGULARES Y QUITE CUALQUIER DEPÓSITO DEL ALIMENTO. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Exterior del horno
El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de mandos
Abra la puerta antes de limpiar para que se desactive el panel de mandos. Hay que tener cuidado al limpiar el panel de mandos. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, y páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno
1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.
4. Caliente regularmente el horno haciendo uso de la parrilla, de la página 182. Los restos de comida o las salpicaduras de grasa pueden producir humo o mal olor.

Plato giratorio y soporte del rodillo
Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta
Limpie frecuentemente la puerta, los sellos de la puerta, zanas adyacentes y los dos lados de la ventana con un paño húmedo para limpiar los alimentos derramados o las salpicaduras.

Mantenga la tapa de la guía de ondas y los accesorios limpios en todo momento. Si se deja grasa en la cavidad o en los accesorios, se puede sobrecalentar, producir chispas, humo o encenderse cuando vuelva a utilizar el horno.

NOTA: No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

¿Qué hacer si...

☞ **... el aparato microondas no funciona correctamente?**

Cerciórese de que
- funcionen los fusibles de la caja de fusibles,
- no haya habido algún corte de energía.
- Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista cualificado.

☞ **... el modo microondas no funciona?**

Cerciórese de que
- la puerta esté bien cerrada,
- el cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios,
- se haya pulsado el botón START/QUICK.

☞ **... el plato giratorio no gira?**

Cerciórese de que
- el soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor,
- el recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio,
- los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire.
- no haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.

☞ **... el microondas no se apaga?**
- Aísle el aparato de la caja de fusibles.
- Póngase en contacto con un agente autorizado de servicio de AEG-Electrolux.

☞ **... la iluminación interior no funciona?**
- Llame a un técnico autorizado del servicio de AEG-Electrolux. La bombilla interior solo puede ser sustituida por un técnico autorizado del servicio de AEG-Electrolux.

☞ **... los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?**
- Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o
- si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o
- aumente el nivel de potencia.

IMPORTANTE: Si el visualizador no muestra nada, incluso si el enchufe de alimentación está conectado correctamente, debe ser que continúa el modo de ahorro de energía. Para desactivarlo, abra y vuelva a cerrar la puerta del horno. Vea la página 179.

NOTAS:

1. Sacar la taza del horno y abrir la puerta. Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando sólo el mismo modo de cocción, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá y las resistencias (grills) se encenderán y apagarán).

Modo de cocción	Tiempo normal
Cocción con microondas al 900 W	20 Min.
Cocción con grill	15 Min.
Comb. 1	Micro - 40 Min.
Comb. 2 (Potencia de microondas de 900 W)	Micro - 15 Min. Grill - 15 Min.
Comb. 2 (Potencia de microondas de 630 W)	Micro - 40 Min. Grill - 15 Min.

2. Después de los modos de operación con **GRILL**, **DUAL**, **CONVECCIÓN**, **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y **COCCIÓN AUTOMÁTICA DESDE CONGELACIÓN**, el ventilador se pondrá en marcha y aparecerá "AHORA EN-FRIANDO" en el display. Al pulsar la tecla de **STOP** y abrir la puerta durante estos modos de cocción también se pondrá en marcha el ventilador; por lo tanto, podrá notarse que sale aire por los orificios de ventilación.

Certificado de garantía,

Estimado Usuario :
Queremos felicitarle por su compra y agradecerle la confianza depositada en nuestra Compañía.

Su electrodoméstico dispone de una garantía de **24 meses para piezas, mano de obra y desplazamiento**.

Para poder beneficiarse de este garantía **NO OLVIDE REGISTRAR SU ELECTRODOMÉSTICO**:
a) Cumplimente el Certificado de Compra adjunto y envíelo dentro de los 0 días siguientes a la fecha de la compra o
b) Regístrese por teléfono, llamando al
☎ 902 11 76 93 Registro y Ampliación de Garantía

En caso de avería, póngase en contacto con el servicio Técnico Oficial
☎ 902 11 63 88 SERVICIO TÉCNICO OFICIAL

... Contrate el Plan de Ampliación de Garantia
El Plan de Ampliación de Garantía prolonga hasta 5 años la protección y ventajas que le ofrece el Grupo Electrolux nos seusen su producto. **VD. NO TENDRÁ QUE PAGAR LA FACTURA** en caso de avería, ni preocuparse por reclamaciones. Domestic & General protegerá sus intereses.

¿Qué beneficios le ofrece?

Tranquilidad garantizada y seguridad total durante el período de cobertura.
Cobertura completa: mano de obra, piezas, componentes y desplazamiento.
Sin límite en el número de reparaciones.
Atención especializada por Técnicos Oficiales del Grupo Electrolux.
Posibilidad de renovación una vez terminado el período de cobertura.

Cuánto cuesta el Plan de Ampliación de Garantía?
Este plan le protegerá durante **3 años adicionales**, a la garantía del fabricante por sólo:

79 €	Si su electrodoméstico es una **LAVADORA, LAVAVAJILLAS, LAVADORA-SECADORA.**
49 €	Si su electrodoméstico es una **SECADORA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADORA, CAMPANA, COCINA, HORNO, COMBI, CONGELADOR, ENCIMERA.**

Tarifas válidas hasta el 31 Diciembre de 2005. Posteriormente, Ud. deberá validar nuevas tarifas poniéndose en contacto con el teléfono 902 11 76 93.

5. AG-91D-EU Spanish 28/11/2005 12:48 Page 205

ENVIAR ► DATOS PERSONALES (Por favor, rellene estos datos en letra de imprenta)

Certificado de Compra

NÚMERO DE PRODUCTO
MODELO
NÚMERO DE SERIE
TIPO DE APARATO
FECHA DE COMPRA
PRECIO DE COMPRA

Nombre y Apellidos:

Dirección:

Código Postal: Población:

Provincia: Teléfono: Móvil:

El presente Certificado de Garantía se compone de dos partes, separadas por la línea punteada. Tras haberlo cumplimentado, el usuario deberá ENVIAR Esta parte al Centro de Recepción de Garantías para su registro DENTRO DE LOS 30 DÍAS SIGUIENTES A LA FECHA DE COMPRA. Si lo prefiere, también puede registrar por teléfono llamando al 902 11 76 93.

El Garantizado queda enterado que los datos que se recogen son necesarios para registrar su Garantía. La confidencialidad de esta información está protegida por la Ley. En caso de no estar de acuerdo en que estos datos sean cedidos a otras empresas para el envió de ofertas promocionales u otras, deberá señalarlo marcando con una cruz el espacio reservado para ello. ☐

Solicitud del Plan de Ampliación de Garantía

Sí, deseo contratar el Plan de Ampliación:

✉ Rellene esta solicitud y envíela a la dirección siguiente (sin sello): Respuesta Comercial - F.D. Autorización n°14.773 - B.O. de Correos N°31 de 27/03/96 **Electrolux** Service - Recepción de Garantías - Apartado n°4 FD - 28800 Alcalá de Henares - Madrid ESPAÑA, o bien

☎ Llampe directamente a nuestra Línea de Atención al Cliente al teléfono **902 11 76 93**.

Tipo de Aparato:

Formas de pago:

☐ Cheque: Deberá enviar, junto con esta solicitud, un cheque nominativo a favor de Domestic & General al Apartado de Correos 36.355, 28080 Madrid

☐ Tarjeta de Crédito ☐ Visa ☐ Mastercard Nº Tarjeta: Caducidad:

☐ Domiciliación Bancaria: Banco/ Caja: Titular:

N° de cuenta:

Entidad Oficina D.C. Número de Cuenta

Fecha: .....

DECLARACIÓN: Por la presente, solicito de DOMESTIC & GENERAL un Plan de Seguros, de acuerdo con los términos y condiciones de la Póliza. Declaro que el aparato está en buenas condiciones de funcionamiento y es utilizado únicamente para uso doméstico.

Firma: .....

Conservar durante toda la vigencia de la garantía la factura de compra

Condiciones de Garantía:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. garantiza al usuario del aparato cuyos datos de identificación figuran en el presente documento, durante el plazo de dos (2) años desde la fecha de su entrega, la reparación totalmente gratuita de las averías que experimente el aparato, incluyendo la presente garantía tanto el coste de las piezas de recambio como el de la mano de obra y, en su caso, el del desplazamiento del personal técnico del Servicio Oficial de la Marca al domicilio del usuario.

En el supuesto de que el producto, por su tamaño y movilidad, fuera susceptible de ser trasportado por el usuario al Taller Oficial de la Marca, éste quedará liberado de la obligación de trasladar su personal técnico al domicilio del usuario.

Para hacer uso del derecho de garantía aquí reconocido, será requisito necesario que el aparato se destine al uso privado. También será necesario presentar al personal técnico de la marca, antes de su intervención, la factura o ticket de compra del aparato o el albarán de entrega correspondiente si éste fuera posterior, en unión del presente documento. La garantía quedará sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencia de:

- Fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, etc.).
- Instalación y/o conexión incorrectas o no reglamentarias (voltaje, presión de gas o agua, conexión eléctrica o hidráulica no adecuadas, nivelación inadecuada del aparato).
- Intervención de personal técnico no autorizado o no perteneciente al Servicio Oficial de la marca.
- Manipulación de los datos que figuren en factura, ticket de compra o albarán de entrega del aparato o en este documento.
- Uso no acorde con las instrucciones del fabricante.

Esta garantía no cubre las aperaciones de mantenimiento periódico del producto (limpieza de filtros, condensadores, etc.).

Se informa al usuario que, además de la garantía reconocida en este documento, tiene la protección que le concede la Ley respecto a la necesidad de que el bien adquirido sea conforme con el contrato de compraventa, pudiendo reclamar al vendedor, en caso de disconformidad, por las faltas que se pongan de manifiesto en el plazo de dos (2) años desde la entrega. En ese supuesto, tendrá derecho a solicitar la reparación gratuita del bien o a la sustitución de éste, salvo que una de esas opciones resulte imposible o desproporcionada.
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. Sociedad Unipersonal
Méndez Alvaro, 20 - 28045 MADRID - CIF A08145872

Condiciones del Plan de Ampliación de Garantía:

El Plan de Ampliación de Garantía es válido para electrodomésticos nuevos y es aplicable dentro de los 30 días siguientes a la fecha de compra.

La cobertura no es transferible a terceras partes sin el consentimiento por escrito del Asegurador.

El plan cubre electrodomésticos destinados a uso doméstico solamente.

Un ejemplar del Certificado dando detalles completos de las exclusiones y condiciones puede ser obtenido bajo petición. El usuario deberá mantener copias de cualquier correspondencia relativa a esta propuesta. Una copia de la propuesta está disponible hasta tres meses después de su implementación. La contratación de un Plan de Ampliación de Garantía no limita su protección bajo la garantía del fabricante, ni afecta sus derechos.

El Plan de Ampliación de Garantía está asegurado por Domestic & General Insurance. Sucursal en España, C/Orense, 16 2° E 28020 Madrid.

Especificaciones

Tensión de CA		: 230 V, 50 Hz, monofásico
Fusible/disyuntor de fase		: 16 A como mínimo
Requisitos potencia de CA:	Microondas	: 1.5 kW
	Grill	: 2.8 kW
	Grill/Microondas	: 2.8 kW
	Convección	: 2.8 kW
	Convección/Microondas	: 2.95 kW
Potencia de salida:	Microondas	: 900 W (IEC 60705)
	Elementos de calentamiento del grill	: 1300 W (650 W x 2)
	Convección	: 1450 W
Frecuencia microondas		: 2450 MHz * (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores		: 592 mm (W) x 462 mm (H) x 537 mm (D)
Dimensiones interiores		: 375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D) **
Capacidad del horno		: 40 Liter **
Plato giratorio		: ø362 mm, vidrio
Peso		: 30 kg
Lámpara del horno		: 25 W/240 - 250 V

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.
De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.
El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.
La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

** La capacidad interna se calcula midiendo la longitud, profundidad y la altura máxima.
La capacidad efectiva de los recipientes para los alimentos deben ser menores.

CE Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.
LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

Información importante

Desechar los materiales de embalaje y los aparatos viejos de un modo responsable con el medio ambiente

Material de embalaje

Los hornos microondas AEG-Electrolux vienen eficazmente embalados para protegerlos durante el transporte.
Solo se utiliza el embalaje imprescindible.
Los materiales de embalaje (p. ej. papel metalizado o espuma de estireno) pueden suponer un riesgo para los niños.
Peligro de asfixia. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

Todos los materiales de embalaje que se utilizan respetan el medio ambiente y pueden reciclarse. El cartón se fabrica con papel reciclado y las piezas de madera están sin tratar. Los elementos de plástico están señalados del modo siguiente:
«PE» polietileno, p.ej. cinta de embalaje
«PS» poliestireno, p.ej. embalaje (sin CFC)
«PP» polipropileno, p.ej. correas de embalaje
Al utilizar y reutilizar el embalaje, se ahorra materia prima y se reduce el volumen de desechos.
Debe llevar el embalaje al centro de reciclaje más cercano.
Póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información.

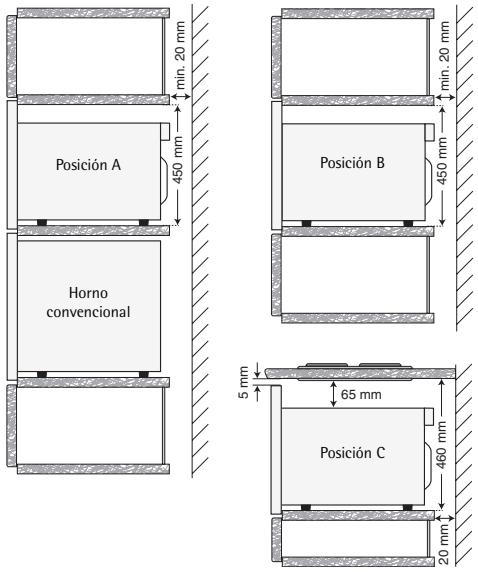
Desechar aparatos viejos

Antes de desechar aparatos viejos, debe cerciorarse de que quedan seguros quitando el enchufe, cortando y tirando el cable de alimentación.
A continuación, debe llevarse al centro de reciclaje más cercano. Consulte a su ayuntamiento o a su Oficina del Medio Ambiente para comprobar si en su localidad hay un servicio para reciclar el aparato.

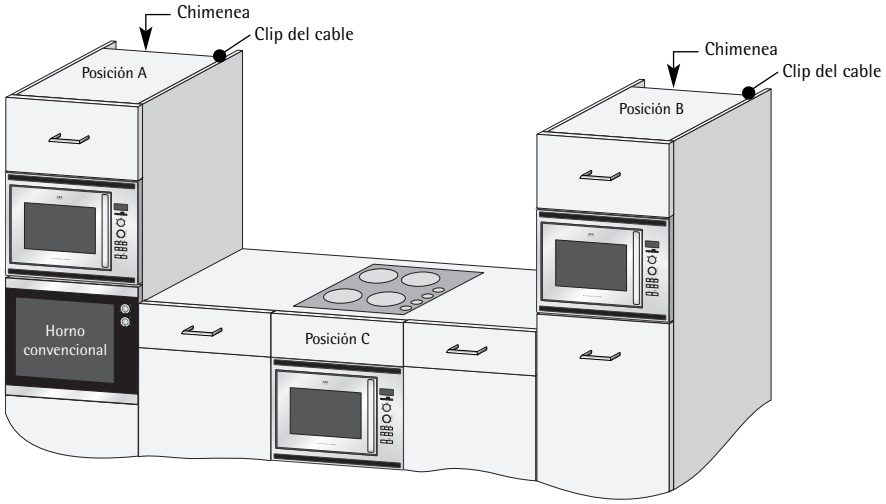
Instalación

INSTALACIÓN DEL APARATO

1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Si el microondas se coloca en la posición C, asegúrese de que haya los mínimos espacios de aire, tal y como se muestra en la imagen.
3. Fije los cuadro bloques de retención del armario en su sitio utilizando la plantilla de ajuste (TMAPTA004URR0).
4. Encaje el aparato en el armario de la cocina, elévelo por encima de los bloques inferior/frontal y empuje suavemente y sin forzar, hasta que el marco frontal del horno encaje con la apertura frontal del armario.
5. Cerciórese de que el aparato esté estable y no se incline.
6. Fije el horno en su posición con los tornillos que se suministran. Los puntos de fijación se encuentran dentro de las zonas de rejilla en la parte superior e inferior del horno (ver elemento 1 de la imagen de la página 175).
7. Ajuste las tuercas de los tornillos del marco en las cuatro posiciones de fijación (se suministran 2 tuercas de repuesto).
8. Es importante garantizar que la instalación de este producto se realiza de acuerdo con las instrucciones de este manual y las instrucciones de instalación del fabricante del horno u hornalla convencional.



La microonda se puede caber en la posición A, B O C:

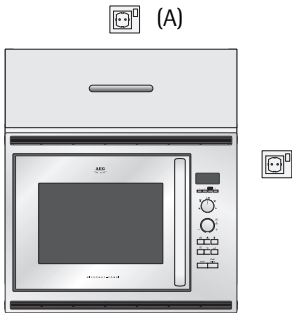


Posición	Tamaño del habitáculo W D H	Chimenea (min)	Espacio entre el armario y el techo
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 550 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	No Aplicable

Medidas expresadas en (mm)

Instalación

CONEXIÓN DEL APARATO A LA FUENTE DE ALIMENTACION ELÉCTRICA



- **La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia.**
- **La toma no debería estar situada detrás del armario.**
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
  Si la conexión se va a realizar en la posición (A), extraiga el clip de la posición 15 en la parte posterior del horno (vea la página 175) y utilice el clip para asegurar el cable de suministro de energía a la parte superior de la unidad de alojamiento (vea la página 208).

  Cuando el cable eléctrico no esté conectado en posición (A), y hacerse pasar por debajo del horno.
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 230 V / 50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada.
  La toma debe estar provista de un fusible de 16 A.
- **El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista.**
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ **ADVERTENCIA:**
DEBE CONECTARSE ESTE APARATO A TIERRA
El fabricante rechaza responsabilidad alguna en caso de incumplimiento de esta medida de seguridad.

Si el enchufe instalado en su aparato no es adecuado para la toma de corriente de que dispone, debe llamar a su agente local autorizado de servicio de AEG-Electrolux.

Caro Cliente,

Obrigado por ter adquirido um forno a micro-ondas AEG-Electrolux e por ter confiado na marca AEG-Electrolux.

Antes de utilizar o seu forno a micro-ondas AEG-Electrolux pela primeira vez, leia atentamente este manual de instruções. Assim, poderá aproveitar ao máximo todas as funções incluídas neste aparelho. Também irá garantir um funcionamento sem problemas e minimizar as chamadas desnecessárias para o serviço de apoio a clientes.



As informações importantes relativas à sua segurança ou ao funcionamento do aparelho são assinaladas por este símbolo e/ou por palavras como "**Aviso**" ou "**Atenção**" (Atenção). Siga todas as instruções cuidadosamente.



Ao longo deste manual, este símbolo irá guiá-lo, passo a passo, na utilização do aparelho.



Este símbolo indica outras informações relacionadas com a utilização do aparelho.



O trevo indica sugestões e truques de poupança de energia para uma utilização ecológica do seu aparelho.

Em caso de avaria, siga as instruções indicadas na secção "O que fazer se...".

Índice

Instruções de segurança importantes .....212 - 214
Forno & acessórios 215
Painel de controlo 216
Antes da utilização 217
Seleccionar o idioma 217
Utilizar o botão STOP 218
Acertar o relógio 218
Modo de economia de energia 219
Níveis de potência do micro-ondas 219
O que são as micro-ondas? 220
Isto é o que seu novo forrno micro-ondas combinado pode fazer 220
Cozinhar em micro-ondas 221
Cozedura grill 222
Aquecer sem alimentos 222
Cozedura convecção .....223 - 224
Cozedura duplo .....225 - 226
Outras funções úteis .....227 - 229
Recipientes apropriados para micro-ondas 230
Tabelas de Cozedura 231
Receitas para o tabuleiro de vidro e modo de convecção .....232 - 233
Receitas para o tabuleiro de vidro e modo de grill 234
Operações Automáticas .....235 - 236
Tabela de cozedura automática 237
Tabela de cozedura automática decongelados 238
Tabela de decongelação automática .....239 - 240
Receitas para cozedura automática AC-4 240
Receitas para cozedura automática AC-5 241
Cuidados & limpeza 242
O que fazer se ... .243
Certificado de garantia 244-246
Especificaçaões 247
Informações importantes 247
Instalação 248-249

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

⚠ Instruções de segurança importantes

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS

Para evitar riscos de incêndio

Não se afaste do forno micro-ondas quando este estiver em funcionamento. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio.

A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. A alimentação de corrente alterna deve ser de 230 V, 50 Hz, com um fusível de distribuição de 16 A no mínimo, ou um corta-circuitos de distribuição de 16 A, no mínimo.

Recomenda-se a utilização de um circuito separado exclusivo para este aparelho. Não guarde ou utilize o forno em ambientes externos.

Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumegar, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o micro-ondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumegar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio.

Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para micro-ondas. Consulte a Página 230.

Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Limpe a protecção da guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte giratório depois de cada utilização. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumegar ou incendiar-se.

Não deixe materiais inflamáveis perto do forno ou dos orifícios de ventilação.

De igual modo, não obstrua os orifícios de ventilação. Remova as protecções metálicas, arames, etc., dos alimentos e respectivas embalagens.

A formação de arco em superfícies metálicas pode provocar um incêndio. Não utilize o forno micro-ondas para aquecer óleo para fritar. É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se.

Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios para este efeito (especiais para micro-ondas).

Não guarde alimentos ou outros artigos no interior do micro-ondas.

Verifique as definições depois de iniciar o programa do micro-ondas a fim de garantir que está a utilizar o programa correcto.

Consulte as sugestões incluídas neste manual.

Para evitar possíveis lesões

AVISO:

Não utilize o micro-ondas caso esteja danificado ou a funcionar mal. Antes da sua utilização verifique:

a) A porta; verifique se a porta fecha bem e se não está desalinhada ou amolgada.
b) As dobradiças e fechos de segurança da porta; certifique-se de que não estão partidos ou soltos.
c) As juntas da porta e superfícies isolantes; verifique se não estão danificadas.
d) O interior da cavidade do forno e a porta; verifique se não existem amolgadelas.
e) O cabo e a ficha de alimentação; verifique se não estão danificados.

Não tente ajustar, reparar ou modificar o forno sozinho. É perigoso efectuar qualquer reparação que implique remover a tampa de protecção contra a exposição à energia do micro-ondas, se não estiver devidamente qualificado para o fazer.

Não utilize o forno com a porta aberta ou modifique os fechos da porta de alguma forma. Não utilize o forno caso exista um objecto entre as juntas da porta e as superfícies isolantes.

Não deixe acumular gordura ou sujidade nas juntas da porta e peças adjacentes. Siga as instruções em "Cuidados e Limpeza" na Página 242. Se não fizer uma manutenção cuidadosa do seu forno isso poderá resultar em uma deterioração da superfície o que poderá afectar negativamente a vida útil do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

Os utilizadores de PACEMAKERS devem consultar o médico ou o fabricante do aparelho para mais informações sobre os fornos micro-ondas.

Para evitar possíveis choques eléctricos

Não deve, em circunstância alguma, remover a estrutura exterior.

Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. Em caso de derrame, desligue o micro-ondas e a respectiva ficha de alimentação de imediato e contacte um agente autorizado da AEG-Electrolux.

Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.

Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou com arestas, tais como a área de ventilação na parte posterior do forno.

⚠ Instruções de segurança importantes

Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho, nem permita que alguém, não autorizado pela AEG-Electrolux, o faça. Se a lâmpada se fundir, consulte o seu revendedor ou um agente autorizado da AEG-Electrolux.

Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído por um cabo especial. Esta substituição deve ser efectuada por um agente autorizado da AEG-Electrolux.

Para evitar possíveis explosões e ebulição súbita:

AVISO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que há possibilidade de explodirem.

Não utilize recipientes fechados. Retire todas as protecções e tampas antes de os utilizar. Os recipientes fechados podem explodir, devido a uma acumulação de pressão mesmo depois de ter desligado o forno. Tenha muito cuidado ao aquecer líquidos no micro-ondas. Utilize um recipiente com uma abertura larga por forma a permitir a libertação de bolhas de ar.

Tenha cuidado no manuseamento do recipiente ao aquecer bebidas, uma vez que isto pode fazer com que os líquidos entrem em ebulição.

Para evitar a ebulição súbita de líquidos e possíveis queimaduras:

1. Mexa o líquido antes de o aquecer/reaquecer.
2. Recomenda-se a introdução de uma vareta ou utensílio semelhante no recipiente com o líquido ao reaquecê-lo.
3. Deixe repousar o líquido dentro do forno durante 20 segundos, no mínimo, no final do tempo de cozedura por forma a prevenir um levantamento da fervura retardado.

Não cozinhe ovos com casca no micro-ondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura. Para cozinhar ou aquecer ovos, que não tenham sido previamente mexidos, pique as gemas e as claras, caso contrário os ovos podem explodir. Retire a casca e corte os ovos cozidos às rodelas antes de os aquecer no forno micro-ondas.

Pique a casca de alimentos como batatas, salsichas e fruta antes de os cozinhar, caso contrário podem explodir.

Para evitar possíveis queimaduras

Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno a fim de evitar queimaduras. Ao abrir as embalagens, recipientes próprios para pipocas, saquetas para cozinhar no forno, etc., mantenha-os afastados do rosto e das mãos a fim de evitar queimaduras.

Para evitar queimaduras, verifique a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Deve redobrar os cuidados caso os alimentos ou líquidos se destinem a bebés, crianças ou idosos.

A temperatura do recipiente não é um indicador fiável da temperatura dos alimentos ou líquidos; verifique sempre a temperatura dos alimentos.

Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado.

Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras.

Deve manter as crianças afastadas do forno de modo a evitar eventuais queimaduras.

Ao utilizar os modos **GRILL**, **CONVECÇÃO** e **DUPLO** e as operações **COZEDURA AUTOMÁTICA** e **COZEDURA AUTOMÁTICA DE CONGELADOS** evite tocar na porta do forno, na parte exterior e posterior, na cavidade do forno, nas aberturas de ventilação, nos acessórios e nos recipientes, pois estes elementos encontram-se quentes. Antes de proceder à limpeza do forno, certifique-se que está frio.

Para evitar uma utilização indevida por parte das crianças

AVISO: Só deve permitir que as crianças utilizem o forno, sem a vigilância de um adulto, caso tenham sido dadas instruções adequadas para que possam usá-lo em segurança e caso estas conheçam os perigos de uma utilização indevida.

Não se incline ou baloice na porta do forno. Não brinque ou utilize o forno como um brinquedo. Deve ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: a utilização de pegas, a remoção cuidadosa das protecções dos alimentos; com particular incidência para as embalagens (ex.: materiais térmicos) concebidas especialmente para gratinar os alimentos uma vez que podem estar bastante quentes.

Outros avisos

Não tente modificar o forno em circunstância alguma. Este forno destina-se única e exclusivamente à preparação de alimentos em casa e só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. Não é adequado para uma utilização comercial ou em laboratórios.

Para promover uma utilização sem problemas do seu forno e evitar eventuais danos.

Nunca ligue o forno quando este se encontra vazio, excepto quando recomendado na operação manual. Ver página 225.

⚠ Instruções de segurança importantes

Ao fazê-lo poderá danificá-lo. Sempre que utilizar um prato tostador ou material térmico, coloque um isolador resistente ao calor, como por exemplo um prato de porcelana por baixo deste, por forma a evitar danos no prato e no suporte giratório resultantes da tensão de calor.

Não utilize utensílios metálicos, uma vez que reflectem as micro-ondas e podem causar a formação de um anel de arco. Não utilize latas no forno. Utilize apenas o prato giratório concebido para este forno.

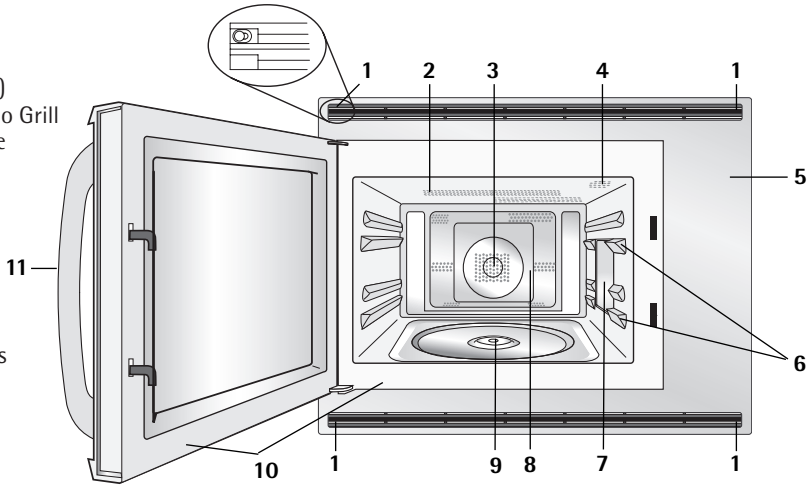
Não coloque nada sobre a estrutura exterior do forno durante o funcionamento.

Não utilize recipientes plásticos próprios para micro-ondas se o forno ainda estiver quente, depois de ter utilizado os modos **GRILL**, **CONVECÇÃO**, **DUPLO**, **COZEDURA AUTOMÁTICA** e **COZEDURA AUTOMÁTICA DE CONGELADOS**, uma vez que podem derreter. Os recipientes plásticos não devem ser utilizados com os modos acima indicados a não ser que o fabricante indique o contrário.

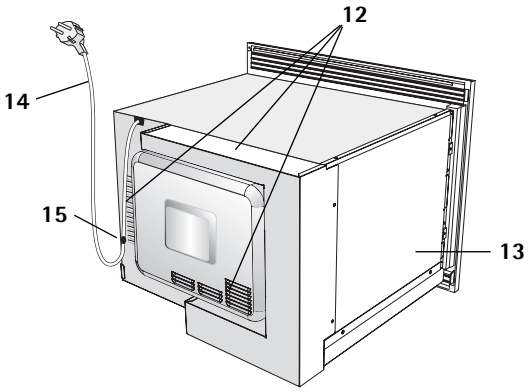
NOTA:

Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado autorizado. O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto. Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal, não sendo uma indicação de fuga ou mau funcionamento.

Forno & acessórios

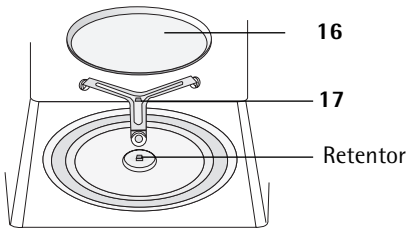


1 Pontos de fixação (4 pontos)
2 Elemento de aquecimento do Grill
3 Elemento de aquecimento de convecção
4 Lâmpada do forno
5 Painel de controlo
6 Calhas para o tabuleiro
7 Protecção da guia de onda
8 Cavidade do forno
9 Retentor
10 Juntas da porta e superfícies isolantes
11 Pega da porta
12 Orifícios de ventilação
13 Estrutura exterior
14 Cabo de alimentação
15 Clip de suporte do cabo de alimentação



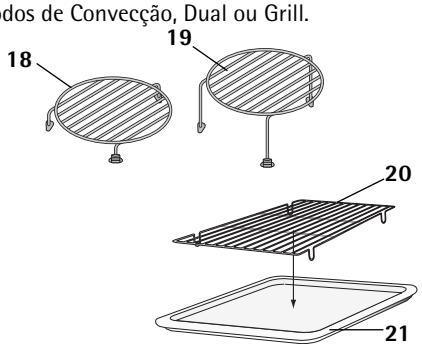
ACESSÓRIOS:
Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:
16 Prato giratório **17** Suporte do prato giratório **18** Grelha inferior **19** Grelha superior **20** Grelha para o tabuleiro de vidro **21** Tabuleiro de vidro.

- Encaixe o suporte do prato giratório na peça de união no centro do forno, certificando-se que o coloca virado para cima (a indicação "TOP" está gravada num dos lados). Se devidamente colocado deve conseguir rodar o suporte com facilidade.
- Coloque o prato giratório sobre o suporte.
- Se necessário coloque as grelhas alta/baixa sobre o prato giratório.
- Introduza o tabuleiro de vidro nas calhas. Pode cozinhar os seus pratos directamente no tabuleiro ou usar a grelha em conjunto com o tabuleiro, por exemplo para assados, para recolher os sucos (Ver página 231).

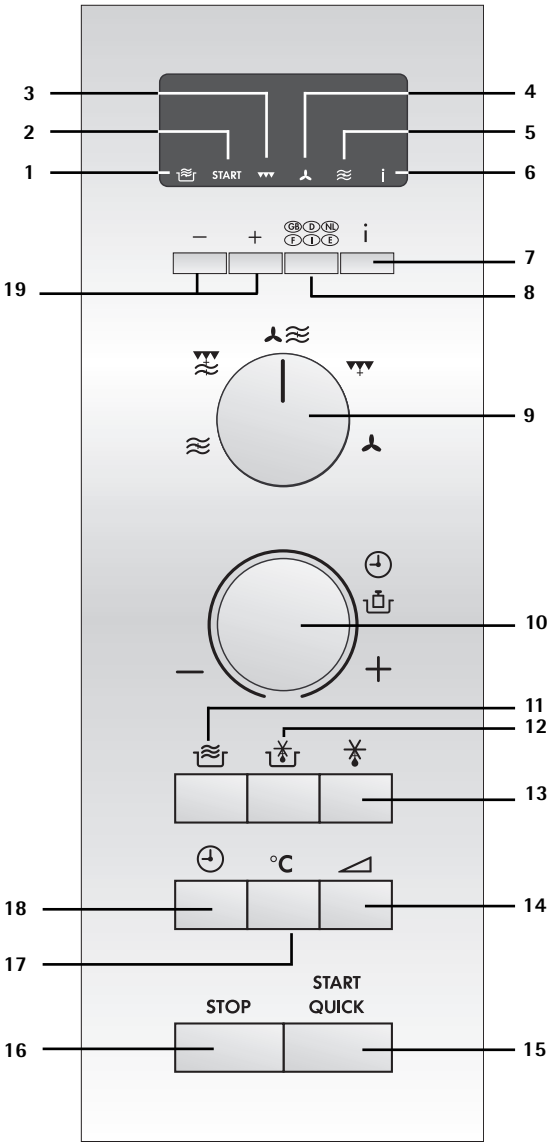


NOTAS:
- Utilize sempre o forno com o prato giratório e o suporte devidamente encaixados, para obter uma cozedura uniforme. Se o prato giratório não estiver bem colocado pode oscilar, não rodar correctamente e danificar o forno.
- O prato giratório pode rodar em ambos os sentidos. A direcção da rotação pode mudar sempre que utiliza o forno. Este facto não afecta de forma alguma a cozedura.
- Ao encomendar acessórios, mencione dois itens: nome da peça e nome do modelo ao revendedor ou agente autorizado da AEG-Electrolux.

Estas grelhas são utilizadas para cozinhar nos modos de Convecção, Dual ou Grill.



Painel de controlo



Visor digital e indicadores:

1 Indicador **COZEDURA**
2 Indicador **INICIAR**
3 Indicador **GRILL**
4 Indicador **CONVECÇÃO**
5 Indicador **MICRO-ONDAS**
6 Indicador **INFORMAÇÃO**

Botões de funcionamento:

7 Botão **INFORMAÇÃO**
8 Botão **IDIOMA**
9 Manípulo **MODO COZEDURA**

- micro-ondas
- micro-ondas com GRILL
- micro-ondas com CONVECÇÃO
- GRILL
- CONVECÇÃO

10 Manípulo **TEMPORIZADOR/PESO**
Rode o manípulo para seleccionar o tempo de cozedura/descongelação ou para seleccionar o peso dos alimentos.
11 Botão **COZEDURA AUTOMÁTICA**
12 Botão **COZEDURA AUTOMÁTICA DE CONGELADOS**
13 Botão **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA**
14 Botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**
15 Botão **START/QUICK**
16 Botão **STOP**
17 Botão **CONVECÇÃO**
18 Botão **ACERTAR RELÓGIO**
19 Botão **MENOS/MAIS**

☞ Antes da utilização

O forno possui um modo de poupança de energia.

1. Ligue o forno à corrente. Neste momento ainda não aparece nada no visor.
2. Abra a porta.
   O visor apresenta a indicação "SELECCIONAR IDIOMA" em 6 idiomas.

NOTA: Uma vez seleccionado o idioma utilizando o botão **IDIOMA**, ao ligar o forno à corrente, o visor passa a apresentar a indicação "MODO POUPANÇA ENERGIA PARA SAIR DO MODO POUPANÇA ENERGIA PARA ACERTAR RELÓGIO".

3. Feche a porta.
4. Seleccione o idioma (Ver em baixo).
   Se utilizar o forno em inglês, não necessita de seleccionar o idioma, basta premir o botão **STOP**. O visor apresenta a indicação ".0" e pode avançar para o ponto 5.
5. Acerte o relógio (Ver página 218).
6. Aqueça o forno sem qualquer alimento (Ver página 222).

TRUQUES PARA A UTILIZAÇÃO DO FORNO:
O forno possui um "Information Display System" que lhe apresenta instruções, passo a passo, para o orientar em cada uma das funções e que lhe permitem obter informações no idioma escolhido. O forno possui um botão **INFORMAÇÃO** para consultar as instruções para cada botão. Os indicadores surgem no visor depois de premir um botão, para o informar de qual o passo seguinte.

☞ Seleccionar o idioma

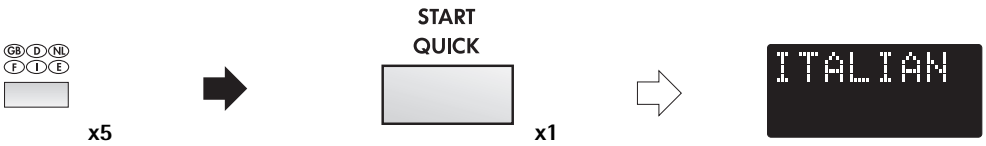
Premir o botão **IDIOMA**	IDIOMA
1 vez	INGLÊS
2 vezes	ALEMÃO
3 vezes	HOLANDÊS
4 vezes	FRANCÊS
5 vezes	ITALIANO
6 vezes	ESPANHOL

O forno está predefinido para inglês, mas pode mudar o idioma. Para o fazer, prima o botão **IDIOMA** até surgir o idioma pretendido. Depois prima o botão **START/QUICK**.

Exemplo: Para seleccionar **Italiano**:

1. Escolha o idioma pretendido premindo o botão **IDIOMA**.
2. Prima o botão **START/QUICK** para implementar a definição.

Verifique o visor.



NOTA: O idioma seleccionado ficará memorizado mesmo que se verifique uma quebra de corrente.

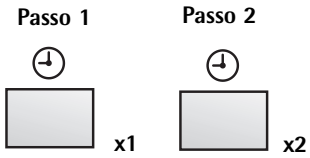
☞ Utilizar o botão STOP



Utilize o botão **STOP** para:
1. Apagar um erro durante a programação.
2. Interromper o forno temporariamente durante a cozedura.
3. Cancelar um programa durante a cozedura (prima o botão **STOP** duas vezes).

☞ Acertar o relógio

Existem dois modos de programação do relógio: Relógio de 12 horas e relógio de 24 horas.



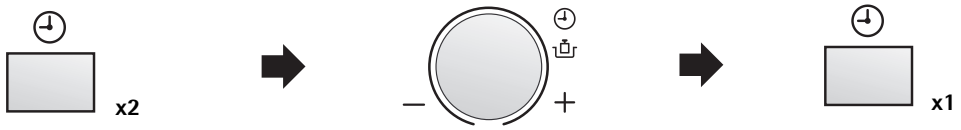
1. Para definir o relógio de 12 horas, prima o botão **ACERTAR RELÓGIO** uma vez, como no Passo 1.
2. Para definir o relógio de 24 horas, prima o botão **ACERTAR RELÓGIO** duas vezes, como no Passo 2.

Exemplo:
Para acertar o relógio de 24 para as 23:35.

1. Seleccione o relógio de 24 horas premindo o botão **ACERTAR RELÓGIO** duas vezes.

2. Acerte as horas. Rode o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio até ser apresentada no visor a hora certa (23).

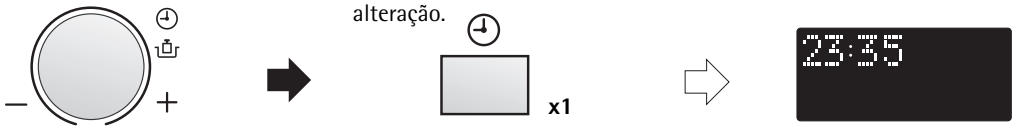
3. Passe das horas para os minutos premindo o botão **ACERTAR RELÓGIO** uma vez.



4. Acerte os minutos (35).

5. Prima o botão **ACERTAR RELÓGIO** para implementar a alteração.

Verifique o visor.



NOTAS:
1. Pode rodar o manípulo de **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
2. Prima o botão **STOP,** caso cometa algum erro durante a programação.
3. Se o forno estiver no modo de cozedura e quiser saber as horas, prima o botão **ACERTAR RELÓGIO**. Enquanto estiver a premir o botão, as horas são visualizadas.
4. Se houver uma quebra de energia e o micro-ondas se desligar, volte a ligar o forno e depois abra e feche a porta. O visor apresenta a indicação "MODO POUPANÇA ENERGIA PARA SAIR DO MODO POUPANÇA ENERGIA PARA ACERTAR RELÓGIO". Esta informação irá surgir se já tiver definido o idioma com o botão IDIOMA. Se isto ocorrer durante o processo de cozedura, a programação é apagada, tal como as horas.
5. Quanto quiser repor as horas, siga o exemplo acima indicado de novo
6. Se não acertar o relógio, prima o botão **STOP** uma vez. 0 irá surgir no visor. Assim que terminar o processo de cozedura, a indicação 0 irá reaparecer no visor em vez das horas.
7. Se acertar o relógio, o modo de poupança de energia não funciona.

☞ Modo de economia de energia

O seu forno é entregue com o modo de poupança de energia predefinido.
Se depois de utilizar o forno, não fizer nada passados 3 minutos (por exemplo, depois de fechar a porta ou no final da cozedura) o forno desliga-se automaticamente. Para o ligar de novo, abra a porta.
Para iniciar o modo de poupança de energia, siga as instruções em baixo.

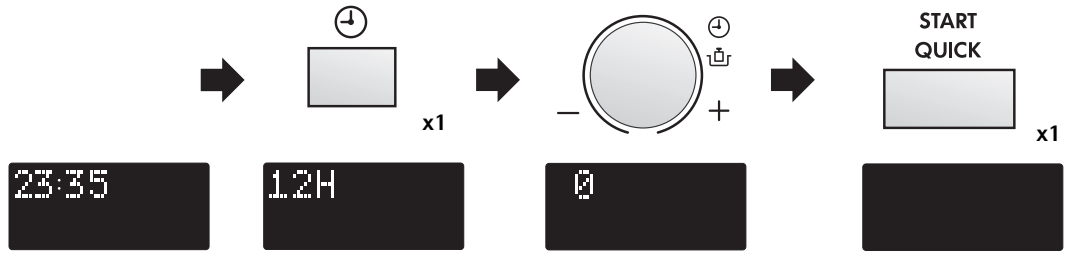
Exemplo:
Para iniciar o modo de poupança de energia (a hora actual é 23:35):

1. Confirme se a hora está certa.

2. Prima o botão **ACERTAR RELÓGIO** uma vez.

3. Regule o visor para 0 rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO**.

4. Prima o botão **START/QUICK**. O forno desliga-se e o visor apaga-se.



NOTA: Pode premir o botão **ACERTAR RELÓGIO** duas vezes, no passo 2.

ⓘ Níveis de potência do micro-ondas

Micro-ondas, deverá seguir as instruções do 270 W. As recomendações seguintes são geralmente as mais adequadas:
900 W é utilizada para cozinhar ou aquecer, por ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc.
630 W é utilizada para processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, rolo de carne, e também de alimentos delicados, como por exemplo, os molhos de queijo e bolos. Em potências baixas, os alimentos não fervem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.

450 W para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, por exemplo, os pratos de carne de vaca, recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.
270 W para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.
90 W para um descongelação cuidadoso, por exemplo, de bolos com creme e pastelaria variada.

W = Watt

Para definir o nível de potência do micro-ondas:
1. Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para o modo micro-ondas.
2. Rode o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido inverso para definir o tempo de cozedura.
3. Prima o botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** até surgir no visor o nível pretendido. Se premir no botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** uma vez, é apresentada a indicação 900 W . Se deixar passar o nível de potência pretendido, continue a premir o botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** até atingir o nível pretendido de novo.
4. Prima o botão **START/QUICK**.

NOTA: Se não seleccionar o nível de potência, este é definido automaticamente para 900 W.

O que são as micro-ondas?

As micro-ondas são como as ondas electromagnéticas do rádio ou da televisão.
As micro-ondas são geradas no forno de micro-ondas através de um magnetrão provocando a oscilação das moléculas de água presentes nos alimentos.
Através da fricção produzida forma-se calor, que se encarrega de descongelar, aquecer ou cozinhar os alimentos. O segredo dos tempos curtos de cozedura reside no facto de as micro-ondas se introduzirem por todos os lados directamente no alimento a cozinhar. A energia é aproveitada ao máximo.
Em comparação com o forno eléctrico, a energia para cozinhar chega ao recipiente através da placa do forno e só depois chega aos alimentos. Neste caminho, muita energia é desperdiçada.

Propriedades das micro-ondas

As micro-ondas atravessam todos os objectos não-metálicos de vidro, porcelana, cerâmica, plástico, madeira e papel. É por esta razão que estes materiais não são aquecidos pelas micro-ondas.
A loiça só é aquecida indirectamente por cima dos alimentos. Os alimentos assimilam (absorvem) as micro-ondas e são aquecidos desta forma. As micro-ondas não atravessam os materiais de metal, são repelidas (reflectidas).
Por este motivo, os objectos em metal não são geralmente apropriados para micro-ondas. Contudo, há excepções, onde pode aproveitar precisamente estas características. Certos alimentos são tapados em determinados sítios com folha de alumínio durante o descongelação ou a cozedura.
Desta forma, pode evitar que certas áreas fiquem demasiado quentes ou demasiado cozinhadas em partes irregulares. Preste atenção às instruções seguintes.

Isto é o que o seu novo forno micro-ondas combinado pode fazer

Funcionamento com micro-ondas

Ao utilizar a função de micro-ondas no seu novo forno de micro-ondas combinado pode, por exemplo, aquecer rapidamente refeições pré-cozinhadas ou bebidas ou derreter manteiga ou chocolate num ápice.
O forno micro-ondas também é ideal para descongelar alimentos. Porém, em alguns casos, é preferível combinar a função de micro-ondas com o aquecimento por convecção ou grill (operação combinada). Assim, pode cozinhar e tostar os seus alimentos rapidamente e ao mesmo tempo. Os tempos de cozedura, regra geral, são muito mais curtos do que na preparação convencional de alimentos.

OPERAÇÃO COMBINADA (MICRO-ONDAS COM CONVECÇÃO OU GRILL)

Ao combinar dois modos de operação os benefícios do seu forno são associados de uma forma inteligente.
Pode escolher entre

- micro-ondas + convecção (ideal para assar carne, aves, sobremesas, pão e bolos) e
- micro-ondas + grill (ideal para pizzas, refeições leves, refeições rápidas, assados, aves, pernas de frango, espetadas, tostas de queijo e gratinados).

Ao utilizar a função combinada pode cozinhar e tostar os alimentos ao mesmo tempo.
A vantagem é que o calor proveniente da convecção ou do grill permite selar os poros nas camadas exteriores dos alimentos. As micro-ondas garantem um período de cozedura curto mas gradual. Os sucos são mantidos no interior dos alimentos, ficando o exterior tostado.

Funcionamento com convecção

Também pode usar o modo de convecção sem micro-ondas. O resultado é semelhante ao de um forno convencional. O ar em circulação aquece rapidamente o exterior dos alimentos sem secar os sucos da carne e os alimentos em geral. Este processo de "selagem" permite que a carne fique saborosa e cozinhe em menos tempos do que nos fornos convencionais, utilizando os elementos de aquecimentos superior ou inferior.

Funcionamento com grill

Este aparelho está equipado com um grill de quartzo na parte superior do forno. Pode ser usado como um grill convencional, sem micro-ondas. Pode cozinhar ou fazer grelhados rapidamente. Também é bastante útil para bifes, costeletas e bolos.

☞ Cozinhar em micro-ondas

O seu forno pode ser programado para um tempo máximo de 90 minutos (90.00). A unidade de introdução do tempo de cozedura (descongelação) varia entre os 10 segundos e os cinco minutos. Depende da duração total da cozedura (descongelação) conforme indicado na tabela.

Tempo de cozedura	Unidade de aumento
0-5 minutos	10 ssegundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

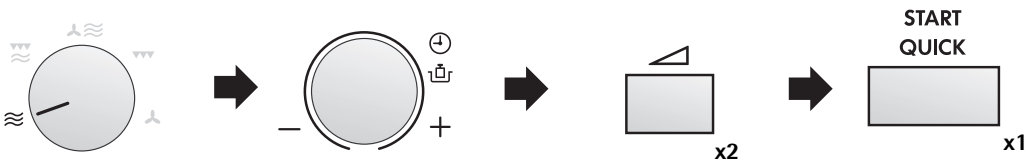
Exemplo:
Suponhamos que pretendia aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 630 W.

1. Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição micro-ondas. ≋

2. Escolha o modo de cozedura desejado carregando no botão **TEMPORIZADOR/PESO** uma vez (apenas micro-ondas).

3. Prima o botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** duas vezes para obter uma potência de 630 W.

4. Prima o botão **START/QUICK** uma vez para iniciar o processo de cozedura.



Verifique o visor.



NOTA:

1. Ao abrir a porta durante o processo de cozedura, o tempo de cozedura indicado no visor digital pára automaticamente. O tempo de cozedura é reiniciado, no modo regressivo, quando a porta é fechada e o botão **START/QUICK** é premido.

2. Se quiser saber o nível de potência durante a cozedura, prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**. Ao mesmo tempo que estiver a premir o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS,** poderá visualizar o nível de potência.

3. Pode rodar o manípulo de **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário. Se rodar o manípulo no sentido contrário aos ponteiros do relógio, o tempo de cozedura diminui a partir dos 90 minutos em graus.

☞ Cozedura grill

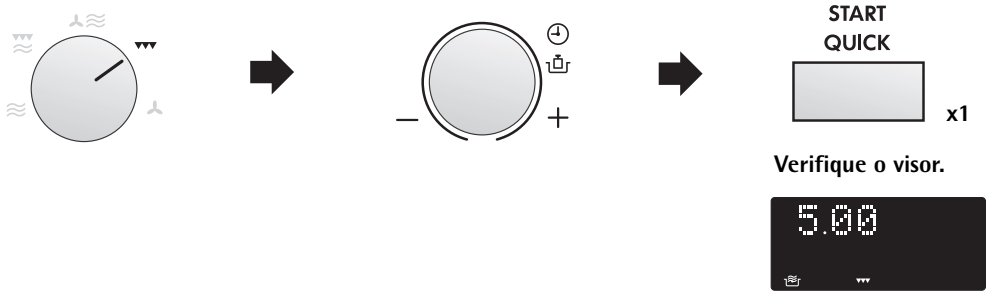
O elemento de aquecimento do grill, na parte superior da cavidade do forno, só tem um nível de potência.

Exemplo: Para torrar pão com queijo durante 5 minutos (coloque o pão na grelha alta).

1. Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição ▾▾▾ GRILL.

2. Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/ PESO**.

3. Prima o botão **START/QUICK** uma vez para iniciar o processo de cozedura.



1. Recomenda-se a utilização das grelhas superiores e inferiores para gratinar.
2. Pode detectar algum fumo ou o cheiro a queimado quando estiver a usar o grill pela primeira vez. É uma situação normal e não indica qualquer avaria (Ver "Aquecer sem Alimentos", em baixo).
3. Terminada a cozedura, o visor pode indicar "A ARREFECER".

AVISO: A cavidade do forno, porta, parte exterior e posterior, prato giratório, grelhas e recipientes aquecem muito durante a cozedura, por isso deve usar sempre luvas grossas, próprias para o forno, ao retirar os alimentos ou o prato giratório do forno, de modo a evitar queimaduras.

ⓘ Aquecer sem alimentos

Pode detectar algum fumo ou o cheiro a queimado quando estiver a usar o grill ou convecção pela primeira vez. É uma situação normal e não indica qualquer avaria.
Para evitar este problema, ao utilizar o forno pela primeira vez, aqueça o forno sem alimentos durante 20 minutos no modo grill e depois no modo convecção a 250º C.
IMPORTANTE: Durante este processo, para permitir que o fumo e os cheiros dispersem abra a janela ou ligue o sistema de ventilação da cozinha. Certifique-se que não há alimentos no forno.

1. Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição ▾▾▾ **GRILL** ou **CONVECÇÃO**.

2. Seleccione o tempo de aquecimento necessário (20 min.).

3. Inicie a cozedura premindo o botão **START/QUICK**.



O forno inicia uma contagem decrescente. Quando o processo de cozedura terminar, abra a porta do forno para deixar arrefecer o seu interior.

IMPORTANTE: A porta do forno, exterior e cavidade do forno aquecem muito. Tome as medidas necessárias para evitar queimaduras para deixar o forno arrefecer depois da utilização.

☞ Cozedura convecção

O seu forno pode ser usado como um forno convencional utilizando o modo de convecção e as 10 temperaturas predefinidas.

PRIMA O BOTÃO **CONVECÇÃO**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. forno (º C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

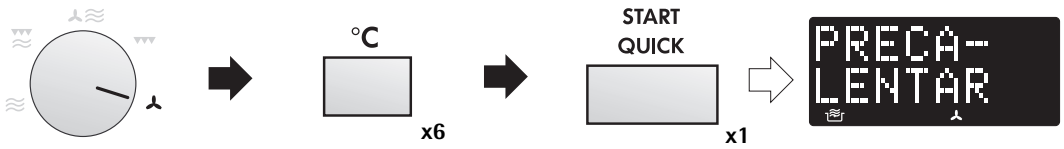
Exemplo 1: Para cozinhar com pré-aquecimento
Para pré-aquecer o forno a 180º C e cozinhar durante 20 minutos a 180º C.

1. Seleccione o **MODO DE COZEDURA** rodando o manípulo do modo de cozedura para ⅄ .

2. Seleccione a temperatura de pré-aquecimento pretendida premindo o botão de **CONVECÇÃO** seis vezes. O visor irá indicar 180º C.

3. Prima o botão **START/QUICK** para iniciar o pré-aquecimento.

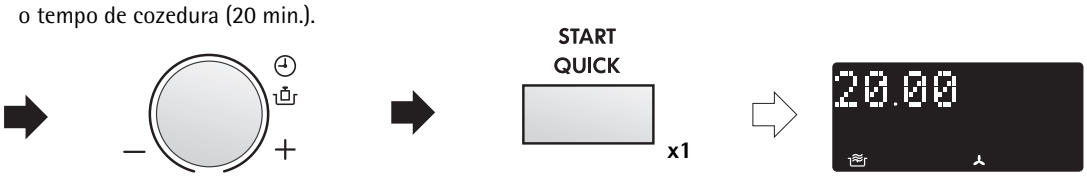
Assim que a temperatura de pré-aquecimento tiver sido atingida ouve-se um sinal sonoro e o visor indica 180º C. Abra a porta do forno e coloque os alimentos no interior. Feche a porta.



4. Utilize o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** para seleccionar o tempo de cozedura (20 min.).

5. Prima o botão **START/QUICK**.

Verifique o visor.



NOTAS:
1. No modo de pré-aquecimento, o prato giratório deve estar no interior do forno.
2. Depois do pré-aquecimento, se quiser cozinhar a uma temperatura diferente, prima o botão **CONVECÇÃO** até surgir a definição pretendida no visor. No exemplo anterior, para alterar a temperatura teria de premir o botão **CONVECÇÃO** depois de seleccionar o tempo de cozedura.
3. Quando o forno atinge a temperatura de pré-aquecimento programada, mantém-se automaticamente a esta temperatura durante 30 minutos. Passado este tempo, o visor muda automaticamente para a hora actual, se definida. O programa de convecção seleccionado é cancelado.
4. Após a cozedura, o forno inicia um processo automático de arrefecimento e o visor indica **"A ARREFECER"**.
5. Para obter os melhores resultados ao utilizar as instruções indicadas nas embalagens dos produtos, siga as instruções para o "forno convencional".

☞ Cozedura convecção

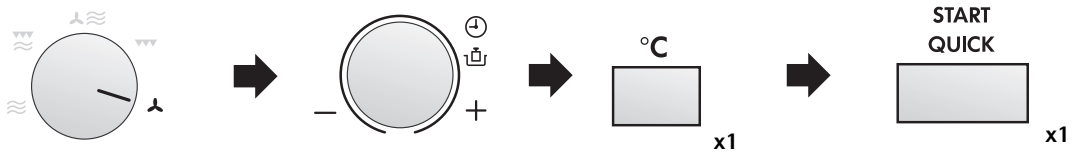
Exemplo 2: Para cozinhar sem pré-aquecimento
Para cozinhar a 250º C durante 20 minutos.

1. Seleccione o **MODO DE COZEDURA** rodando o manípulo do modo de cozedura para .

2. Utilize o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** para seleccionar o tempo de cozedura (20 min.).

3. Seleccione a temperatura de cozedura pretendida (250º C).

4. Prima o botão **START/QUICK**.



Verifique o visor.



NOTAS:
1. Após a cozedura, o forno inicia um processo automático de arrefecimento e o visor indica **"A ARREFECER"**.
2. Para alterar a temperatura de convecção, prima o botão **CONVECÇÃO** até a temperatura pretendida surgir no visor.
3. Pode detectar algum fumo ou o cheiro a queimado quando estiver a usar a convecção pela primeira vez. É uma situação normal e não indica qualquer avaria (Ver "Aquecer sem Alimentos", na página 222).

AVISO: A cavidade do forno, porta, parte exterior e posterior, prato giratório, grelhas e recipientes aquecem muito durante a cozedura, por isso deve usar sempre luvas grossas, próprias para o forno, ao retirar os alimentos ou o prato giratório do forno, de modo a evitar queimaduras

☞ Cozedura duplo

O seu forno integra 2 modos de cozedura **DUPLO** combinando 1) Convecção e micro-ondas e 2) Grill e micro-ondas. Para seleccionar o modo de cozedura **DUPLO** rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição pretendida e depois seleccione o tempo de cozedura. Normalmente, os tempos de cozedura nestes modos Dual são inferiores aos tempos de uma cozedura normal.

MODO DE COZEDURA	Método de cozedura	Potência inicial do micro-ondas
DUPLO 1	Convecção 250 ° C	270 W
DUPLO 2	Grill	270 W

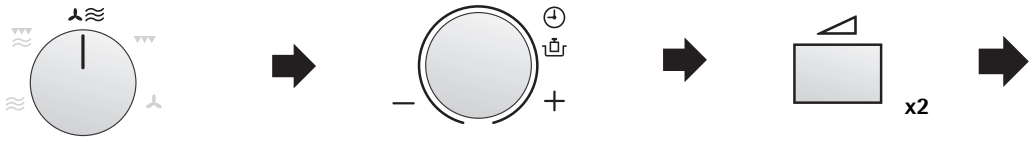
NOTAS: Os níveis de potência são variáveis:
DUPLO 1 : A temperatura do forno pode ir de 40° C a 250° C, em dez níveis.
Os níveis de potência do micro-ondas podem ir dos 90 W aos 630 W, em quatro níveis.
DUPLO 2 : Os níveis de potência do micro-ondas podem ir dos 90 W aos 900 W, em cinco níveis.

Examplo 1:
Para cozinhar durante 20 minutos no modo DUPLO 1, utilizando uma potência de micro-ondas de 90 W e 200° C de convecção.

1. Seleccione o **MODO DE COZEDURA** rodando o manípulo do modo de cozedura para .

2. Seleccione o tempo de cozedura pretendido (20 minutos).

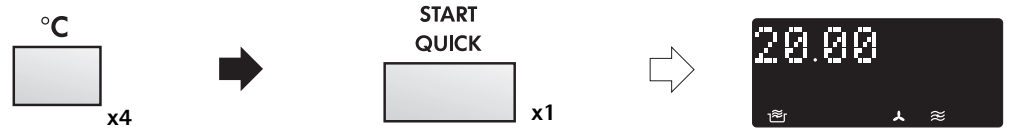
3. Prima o botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA** do micro-ondas duas vezes (90 W).



4. Prima o botão **CONVECÇÃO** quatro vezes (200° C).

5. Prima o botão **START/QUICK**.

Verifique o visor.



☞ Cozedura duplo

Exemplo 2:
Para cozinhar durante 20 minutos no modo DUPLO 2, utilizando uma potência de micro-ondas de 90 W e o GRILL.

1. Seleccione o **MODO DE COZEDURA** rodando o manípulo do modo de cozedura para ≋.



2. Seleccione o tempo de cozedura pretendido (20 min.).



3. Prima o botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA MICRO-ONDAS** duas vezes (90 W).



4. Prima o botão **START/QUICK**.



Verifique o visor.



NOTA: Nota: Após a cozedura, o forno inicia um processo automático de arrefecimento e o visor indica **"A ARREFECER"**.

AVISO: A cavidade do forno, porta, parte exterior e posterior, prato giratório, grelhas e recipientes aquecem muito durante a cozedura, por isso deve usar sempre luvas grossas, próprias para o forno, ao retirar os alimentos ou o prato giratório do forno, de modo a evitar queimaduras.

☞ Outras funções úteis

1. Botão MENOS (▼)/MAIS (▲)

Os botões **MENOS** (▼) e **MAIS** (▲) permitem-lhe diminuir ou aumentar os tempos programados com toda a facilidade (para um resultado mais ou menos bem passado), durante o processo de cozedura.

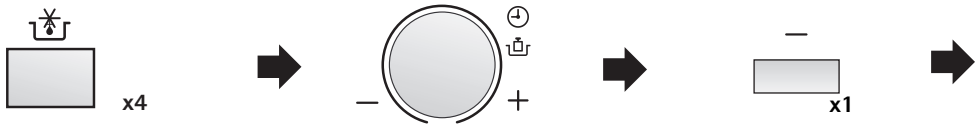
a) Escolher Cozedura Automática com Menos/Mais:
Prima os botões **MENOS** (▼) e **MAIS** (▲) depois de seleccionar o peso e antes de premir o botão **START/QUICK**. (Ver os modos de cozedura para menus que utilizam Menos e Mais).

Exemplo: Para cozinhar 0,2 kg de Batatas Fritas utilizando o **COZEDURA AUTOMÁTICA DE CONGELADOS**.

1. Seleccione o menu **COZEDURA AUTOMÁTICA DE CONGELADOS** para as French Fried Potatoes premindo o botão quatro vezes.

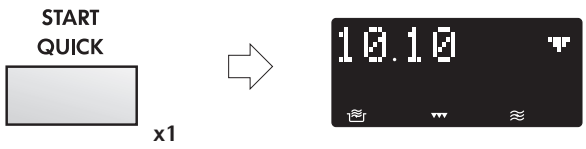
2. Seleccione o peso (0,2 kg).

3. Seleccione o modo para Batatas Fritas "finas" premindo o botão **MENOS** (▼) uma vez.



4. Prima o botão **START/QUICK**.

Verifique o visor.



NOTAS:
Para cancelar menos ou mais prima o mesmo botão de novo.
Para alterar de **MAIS** para **MENOS**, basta premir o botão **MENOS** (▼) .
Para alterar de **MENOS** para **MAIS**, basta premir o botão **Mais** (▲).

b) Alterar o tempo de aquecimento com o forno em funcionamento:
Durante o modo de cozedura manual, é possível diminuir ou aumentar o tempo de cozedura em intervalos de 1 minuto, bastando para isso premir os botões **MENOS** (▼) e **MAIS** (▲).

NOTA: Só pode usar esta função no modo de cozedura manual.

☞ Outras funções úteis

2. FUNÇÃO DE COZEDURA RÁPIDA

O botão **START/QUICK** permite-lhe aceder às funções seguintes:

a) Cozedura em 30 segundos

Pode cozinhar no modo de cozedura pretendido, durante 30 segundos, sem ter de seleccionar o tempo de cozedura.

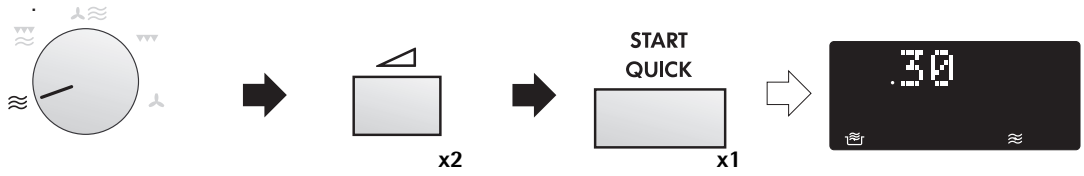
Exemplo: Para cozinhar durante 30 segundos, com uma potência de micro-ondas de 630 W.

1. Seleccione o modo de cozedura rodando o manípulo **MODO DE COZEDURA** para ≋ (micro-ondas).

2. Altere o nível de potência premindo o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**.

3. Prima o botão **START/QUICK**.

Verifique o visor.



NOTAS:

1. Só pode usar esta função no modo de cozedura manual.

2. Quando o manípulo **MODO DE COZEDURA** está na posição micro-ondas (≋) e prime o botão **START/QUICK**, a potência do micro-ondas é sempre 900 W.
Quando o manípulo **MODO DE COZEDURA** está na posição duplo (⅄≋) ou (≋) e prime o botão **START/QUICK**, a potência do micro-ondas é sempre 270 W.
Quando o manípulo **MODO DE COZEDURA** está na posição convecção ou duplo 1 (⅄) ou (⅄≋) e prime o botão **START/QUICK**, a temperatura de convecção é sempre 250º C.

3. Para evitar uma utilização incorrecta por parte das crianças, a função de 30 segundos só pode ser usada passados 3 minutos da operação anterior, ou seja, fechar a porta, premir o botão **STOP** ou terminar a cozedura.

b) Prolongar o tempo de cozedura

Pode prolongar o tempo de cozedura em múltiplos de 30 segundos se premir o botão **START/QUICK** durante a cozedura.

NOTA: Só pode usar esta função no modo de cozedura manual.

☞ Outras funções úteis

3. PARA VERIFICAR AS DEFINIÇÕES COM O FORNO EM FUNCIONAMENTO

Pode verificar o nível de potência e a temperatura actual do forno (por exemplo, durante o pré-aquecimento).

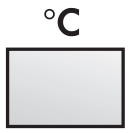
PARA VERIFICAR O NÍVEL DE POTÊNCIA:
Para verificar o nível de potência do micro-ondas durante a cozedura, prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**.
O forno continua a contagem decrescente, apesar do visor indicar o nível de potência.

Enquanto estiver a premir o botão, o nível de potência continua a surgir no visor.



PARA VERIFICAR A TEMPERATURA DE CONVECÇÃO:
Para verificar a temperatura de convecção durante a cozedura, prima o botão **CONVECÇÃO**.
Durante o pré-aquecimento do forno, pode verificar a temperatura actual do forno.

Enquanto estiver a premir o botão, a temperatura de convecção em ° C continua a surgir no visor.

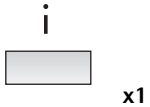


4. Botão **INFORMAÇÃO**

Cada botão inclui informações muito úteis. Se quiser aceder a estas informações, prima o botão **INFORMAÇÃO** antes de premir o botão pretendido.

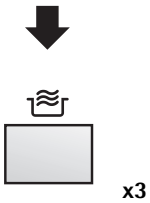
Exemplo:
Para obter informações sobre o menu COZEDURA AUTOMÁTICA número 2, Frango assado:

NOTA:
1. A mensagem de informação será repetida duas vezes e em seguida o visor irá indicar a hora actual, se estiver definida.
2. Se quiser cancelar a informação prima o botão **STOP**.



x1

1. Seleccione a função do botão **INFORMAÇÃO**.



x3

2. Prima o botão **COZEDURA AUTOMÁTICA** 2 vezes para seleccionar Frango assado.



Recipientes apropriados para micro-ondas

Material dos recipientes	Modo de funcionamento			
	Micro-ondas	Convecção	Grill	Combinado
Vidro e cerâmica específicos para micro-ondas (sem peças metálicas, por exemplo, Pyrex, tabuleiros para servir à mesa, tabuleiros de vidro).	X	X	X	X
Vidro e porcelana não específicos para micro-ondas (ex.: louça de mesa 1).	X	-	-	-
Vitrocerâmica fabricada com material resistente ao fogo e à congelação (ex.: Arcoflam).	X	X	X	X
Louça de barro específica para fornos 2)	X	X	-	X
Plástico resistente ao calor até 200º C 3)	X	X 3)	-	X 3)
Papel, cartão	X	-	-	-
Película aderente	X	-	-	-
Sacos para assados específicos para micro-ondas 4)	X	X	-	X 4)
Recipientes metálicos para assados (ex.: esmalte ou ferro fundido)	-	X	X	-
Recipientes revestidos com silicone ou lacados	-	X	-	-

X = adequado - = não adequado

1). excluindo decorações em prata, ouro, platina ou metal
2). não inclui vidro com metal
3). consultar a temperatura máxima recomendada pelo fabricante
4). função combinada convecção + micro-ondas

Tabelas de Cozedura

COZEDURA UTILIZANDO O TABULEIRO DE VIDRO NO MODO DE CONVECÇÃO

MENU	TEMPO	MODO	POSIÇÃO
Quiche	Pré-aqueça 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Cozinhar a base durante 15´00, directamente no tabuleiro de vidro, posição inferior, voltar depois de 1)
Bolo de Banana	Pré-aqueça 60'00	180 °C 180 °C	Colocar a tarteira no tabuleiro de vidro, na posição inferior
Tarte de Damasco e Nozes Pecan	Pré-aqueça 35'00	180 °C 90 W & 180 °C	Colocar a tarteira no tabuleiro de vidro, na posição inferior
Bola de Cerejas e Amêndoa	Pré-aqueça 40'00	180 °C 90 W & 180 °C	Colocar a tarteira no tabuleiro de vidro, na posição inferior
Tarte de Queijo	Pré-aqueça 54'00	160 °C 160 °C	Colocar sobre a grelha, no tabuleiro de vidro, na posição inferior
Pizza Congelada	Pré-aqueça 12'00	220 °C 220 °C	Colocar sobre a grelha, no tabuleiro de vidro, na posição inferior
Pão de Alho	Pré-aqueça 15'00	200 °C 90 W & 200 °C	Colocar directamente no tabuleiro de vidro, na posição inferior
Lasanha Congelada	Pré-aqueça 25'00	200 °C 270 W & 200 °C	Colocar directamente no tabuleiro de vidro, na posição inferior
Pastelaria (com massa) (ex.: croissants)	Pré-aqueça 35'00	160 °C 160 °C	Colocar directamente no tabuleiro de vidro, na posição inferior

COZEDURA UTILIZANDO O TABULEIRO DE VIDRO NO MODO DE GRILL

MENU	TEMPO	MODO	POSIÇÃO
Gratinado	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W & grill 450 W & grill	Colocar o recipiente sobre o tabuleiro de vidro, na posição inferior, voltar depois de 2)
Espetadas	1) 10'00 2) 10'00	270 W & grill 270 W & grill	Colocar sobre a grelha, no tabuleiro de vidro, na posição superior
Sopa de Cebola	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W & grill	Colocar as tigelas de sopa sobre o prato giratório, na posição inferior, polvilhar com queijo e pão torrado depois de 1)
Massa Chinesa com Frango	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W & grill	Colocar o recipiente sobre o tabuleiro de vidro, na posição inferior
Bife	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Colocar sobre a grelha, no tabuleiro de vidro, na posição inferior
Enchidos	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Colocar sobre a grelha, no tabuleiro de vidro, na posição inferior, voltar depois de 1)
Salsichas	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Colocar sobre a grelha, no tabuleiro de vidro, na posição inferior, voltar depois de 1)
Tosta	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Colocar sobre a grelha, no tabuleiro de vidro, na posição inferior, voltar depois de 1)
Pão Torrado com Queijo	1) Pré-aqueça 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Colocar sobre a grelha, no tabuleiro de vidro, na posição inferior, voltar e adicionar o queijo depois de 2)
Sardas	1) 6'00 2) 6'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Colocar sobre a grelha, no tabuleiro de vidro, na posição inferior, voltar depois de 1)
Sardinhas	1) 5'00 2) 3'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Colocar sobre a grelha, no tabuleiro de vidro, na posição inferior, voltar depois de 1)

A informação anterior deve ser usada como orientação.
Ajuste os tempos/níveis de potência de cozedura conforme necessário para obter os melhores resultados.

Os tempos recomendados são meramente indicativos, uma vez que dependem do tipo e qualidade da carne. O modo de grill é ideal para porções de carne ou peixe finas.
Salvo indicação em contrário, as definições indicadas na tabela correspondem a um forno frio.
As porções de alimentos finas só devem ser viradas uma vez. Os pedaços mais grossos devem se voltados várias vezes.
O peixe deve ser disposto na grelha do tabuleiro "cabeça com cauda".

Receitas para o tabuleiro de vidro e modo de convecção

Bolo de Banana

Ingredientes

120 g	manteiga
170 g	açúcar
1 c/ chá	essência de café
2	bananas maduras
225 g	farinha
1 c/ chá	bicarbonato de sódio
1/4 c/ chá	fermento
1	ovo médio
100 ml	leite

Pré-aqueça o forno.

1. Unte e forre a tarteira.
2. Bata a manteiga com o açúcar.
3. Adicione o ovo e a essência de café, continuando a mexer.
4. Descasque e esmague as bananas, juntando-as ao preparado.
5. Misture a farinha, o bicarbonato de sódio, o fermento e por fim o leite, até obter uma massa cremosa.
6. Despeje sobre a tarteira e alise a superfície.
7. Coloque a tarteira sobre o tabuleiro de vidro, na posição inferior.
   60 Min. 180 °C
8. Deixar descansar durante 5 minutos antes de desenformar o bolo sobre uma grelha.

Tarte de Damasco e Nozes Pecan

Ingredientes

1	pitada de sal
1 1/2 c/chá	fermento
2 c/chá	canela
110 g	farinha simples
110 g	farinha de trigo integral
110 g	manteiga
175 g	açúcar amarelo
2	ovos batidos
3 c/ sopa	leite
175 g	damascos maduros, cortados
175 g	nozes pecans torradas, cortadas

Pré-aqueça o forno.

1. Unte e forre a tarteira.
2. Misture o sal, o fermento, a canela e a farinha.
3. Adicione os restantes ingredientes, excepto a fruta e as nozes, e misture bem.
4. Envolva a fruta e as nozes.
5. Despeje sobre a tarteira e alise a superfície.
6. Coloque a tarteira sobre o tabuleiro de vidro, na posição inferior.
   35 Min. 90 W / 180 °C

Tarte de Queijo

Ingredientes

Base:

100 g	manteiga
4 c/ chá	açúcar amarelo
200 g	farinha simples
110 g	bolachas digestivas esmagadas

Recheio:

450 g	queijo creme
150 g	natas
100 g	açúcar
2	gemas
1	sumo e raspa de limão

1. Forre o fundo de uma forma de mola com papel vegetal e unte com manteiga.
2. Derreta a manteiga, junte o açúcar e a bolacha previamente esmagada.
3. Deite o preparado na tarteira e molde-o até tapar por completo o fundo, e deixe assentar.
4. Junte todos os ingredientes para o recheio numa tigela e bata até obter um creme suave.
5. Cubra a tarte com este creme.
6. Coloque a tarteira sobre o tabuleiro de vidro, na posição inferior.
   54 Min. 160 °C
7. Deixe arrefecer e decore com fruta.

Receitas para o tabuleiro de vidro e modo de convecção

Bolo de Cerejas e Amêndoa

Ingredientes

175 g	margarina
175 g	açúcar
3	ovos médios
175 g	farinha simples
1 c/ chá	fermento
100 g	cerejas cristalizadas
75 g	amêndoas moídas
1 c/ chá	essência de amêndoa
1 c/ sopa	leite

1. Unte e forre uma forma de mola com papel vegetal.
2. Bata a margarina com o açúcar até obter um creme leve e fofo.
3. Vá incorporando os ovos, um de cada vez.
4. Envolva a farinha e o fermento, junte as cerejas, a amêndoa moída, a essência e, por fim, o leite.
5. Deite o creme sobre a forma e alise a superfície.
6. Coloque a forma sobre o tabuleiro de vidro, na posição inferior.
   40 Min. ≈ 90 W / 180 °C

Quiche de Cebola Vermelha

Ingredientes

500 g	massa fina
45 g	manteiga
300 g	cebola vermelha, rodelas
3	ovos
150 ml	natas
50 ml	leite
100 g	gouda ralado
1/4 c/ chá	mostarda de Dijon
	pimenta preta
1/4 c/ chá	sal

Pré-aqueça o forno.

1. Desenrole a massa e estenda-a sobre um tabuleiro quadrado.
2. Pique a massa com um garfo.
3. Tape a massa com papel vegetal.
4. Leve ao forno na posição inferior.
   15 Min. 200 °C
5. Retire do forno e deixe arrefecer.
6. Cozinhe a cebola com a manteiga durante
   5 Min. ≈ 900 W
   escorra a manteiga e deixe arrefecer.
7. Bata os ovos com as natas, o leite e a mostarda e tempere com sal e pimenta.
8. Adicione as cebolas e o queijo e misture bem.
9. Deite a mistura sobre a massa e leve ao forno.
   1. **20 Min. 200 °C**, rode, depois
   2. **12 Min. 200 °C**

Receitas para o tabuleiro de vidro e modo de grill

Sopa de Cebola

Ingredientes

20 g	manteiga
250 g	cebola
500 ml	caldo
	sal e pimenta
2	fatias de pão torrado
80 g	queijo Emmental

1. Corte as cebolas às rodelas, coloque-as numa tigela com o caldo e tempere com sal e pimenta. Cozinhe durante **8 Min. ≋ 900 W**
2. Divida a sopa por 4 tigelas individuais.
3. Corte o pão torrado em cubos e coloque-os por cima da sopa. Depois coloque o queijo por cima do pão.
4. Coloque as tigelas sobre o tabuleiro de vidro, na posição inferior e cozinhe durante **7 1/2 Min. ≋ 270 W / GRILL**

Gratinado

Ingredientes

450 g	batatas às rodelas finas
150 g	cebola às rodelas
200 g	gouda ralado
	sal e pimenta
250 ml	natas
3	ovos

1. Unte um recipiente para gratinados.
2. Disponha uma camada de batatas, outra de cebola e metade do queijo.
3. Repita o processo, terminando com uma camada de batatas.
4. Bata os ovos com as natas e tempere com sal e pimenta. Despeje por cima das batatas.
5. Polvilhe com o restante queijo.
6. Coloque o recipiente sobre o tabuleiro de vidro, na posição inferior, cozinhe durante
   1. **6 Min. ≋ 900 W**
   2. **14 Min. ≋ 450 W / GRILL**, rode, depois
   3. **5 Min. ≋ 450 W / GRILL**

Massa Chinesa com Frango

Ingredientes

30 g	manteiga
100 g	cogumelos laminados
100 g	cebola aos cubos
100 g	pimentos aos cubos
25 g	farinha simples
175 ml	leite
300 ml	caldo
150 g	milho
	sal e pimenta preta
250 g	frango pré-cozinhado aos bocados
150 g	massa chinesa pré-cozinhada
75 g	queijo gouda ralado no momento

1. Coloque a manteiga, cebola, pimento e cogumelos numa tigela e leve a cozinhar **2 Min. ≋ 900 W**
2. Dissolva a farinha no leite, adicione o caldo, o milho, sal e pimenta e misture bem.
3. Junte os pedaços de frango e a massa ao molho.
4. Polvilhe com o queijo.
5. Coloque o recipiente sobre o tabuleiro de vidro, na posição inferior e deixe cozinhar
   1. **3 Min. ≋ 900 W**
   2. **10 Min. ≋ 450 W / GRILL**

Sardinhas/ Sardas Assadas

Ingredientes

6	sardinhas/sardas (sem as cabeças)

Marinada

4 c/ sopa	azeite
1 c/ chá	puré de alho
1 c/ sopa	vinagre balsâmico
1 c/ chá	sumo de limão
	sal e pimenta
1 c/ chá	funcho

1. Misture todos os ingredientes para a marinada e espalhe por cima do peixe. Deixe marinar durante uma hora.
2. Coloque o peixe na grelha, sobre o tabuleiro de vidro, na posição inferior.
   Assar sardinhas:
   1. **5 Min. ≋ 90 W / GRILL** virar
   2. **3 Min. ≋ 90 W / GRILL**

   Makrelen garen:
   1. **6 Min. ≋ 90 W / GRILL,** virar
   2. **6 Min. ≋ 90 W / GRILL**

☞ Operações Automáticas

As **OPERAÇÕES AUTOMÁTICAS** seleccionam automaticamente o modo e o tempo de cozedura correctos. Pode seleccionar entre 5 menus **COZEDURA AUTOMÁTICA**, 4 menus **COZEDURA AUTOMÁTICA DE CONGELADOS** e 7 menus **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA**.

AVISO:
Para COZEDURA AUTOMÁTICA e COZEDURA AUTOMÁTICA DE CONGELADOS:
A cavidade do forno, porta, parte exterior e posterior, prato giratório, grelhas e recipientes aquecem muito durante a cozedura, por isso deve usar sempre luvas grossas, próprias para o forno, ao retirar os alimentos ou o prato giratório do forno, de modo a evitar queimaduras.

O que precisa saber ao usar esta função automática:

1. Seleccione o menu premindo o botão **COZEDURA AUTOMÁTICA**, **COZEDURA AUTOMÁTICA DE CONGELADOS** ou **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA** até o menu pretendido surgir no visor.
2. O peso ou quantidade de alimentos pode ser seleccionado rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** até surgir no visor o peso/quantidade pretendido.
   - Seleccione apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.
   - No caso de alimentos com mais ou menos peso do que o previsto nos pesos/quantidades indicados na tabela de cozedura, utilize os programas manuais.
3. Os tempos de cozedura programados são tempos médios. Se quiser alterar os tempos de cozedura predefinidos ao utilizar a função automática, utilize os botões **MENOS (▼)** ou **MAIS (▲)**. Ver página 227 para mais detalhes. Para obter os melhores resultados possíveis, siga as instruções indicadas na tabela de cozedura.
4. Para iniciar a cozedura prima o botão **START/QUICK**.

   Sempre que for necessário efectuar alguma operação durante a cozedura (ex.: voltar os alimentos), o forno pára, ouve-se um sinal sonoro e o visor apresenta a acção necessária. Para reiniciar a cozedura, prima o botão **START/QUICK**.

   A temperatura final irá variar de acordo com a temperatura inicial. Terminada a cozedura, verifique se os alimentos estão bem quentes. Se necessário pode prolongar o tempo de cozedura e alterar o nível de potência.

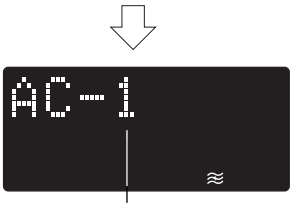


Botão **AUTOMATIC**

1.

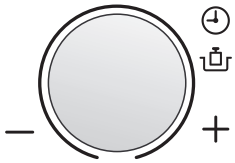


x1



N.º MENU

2.



Manípulo **TEMPORIZADOR/PESO**

3.



Botão **MENOS/MAIS**

4.



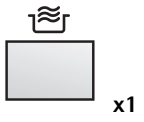
Botão **START/QUICK**

NOTA: Consulte a etiqueta de menus para obter uma lista de menus AUTOMÁTICOS e intervalos de peso.

☞ Operações Automáticas

Exemplo: Para cozinhar 300 g de Arroz utilizando o **COZEDURA AUTOMÁTICA (AC-1)**.

1. Prima o botão **COZEDURA AUTOMÁTICA** para seleccionar Arroz (arroz).



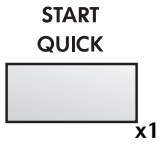


2. Seleccione o peso rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** até surgir o peso pretendido no visor.





3. Inicie a cozedura premindo o botão **START/QUICK**.



Verifique o visor.



Tabela de cozedura automática

N.º MENU	PESO (Unidade de Aumento)/ UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
AC-1  Arroz (semi-cozido) (temperatura inicial do arroz 20º C)	0,1 - 0,3 kg (100 g) Tigela grande e tampa Arroz / Água a Ferver: 100 g / 250 ml; 200 g / 450 ml; 300 g / 650 ml	• Coloque o arroz numa tigela grande e cubra com água a ferver. • Tape. • Coloque a tigela no centro do prato giratório. • Ao ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. Volte a colocar a tigela no forno e prima start. • Ao ouvir o sinal sonoro de novo, repita a operação anterior. • Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 10 minutos.
AC-2  Frango Assado (Temperatura inicial – 5º C) Ingredientes para frango assado com 1,2 kg: Sal e pimenta, 1 c/ chá de pimentão doce, 2 c/ sopa de óleo	0,9 - 2,0 kg (100 g) Grelha Baixa	• Misture os ingredientes e espalhe sobre o frango. • Pique a pele do frango. • Coloque o frango com o peito virado para baixo sobre a grelha baixa. • Ao ouvir o sinal sonoro, volte o frango. • Após a cozedura, deixe o frango repousar 3 minutos no forno.
AC-3  Carne de Porco Assada (Temperatura inicial – 5º C) Ingredientes para um lombo de porco com 1 kg: 1 dente de alho esmagado, 2 c/ sopa de óleo, 1 c/ sopa colorau, 1 c/ sopa um pouco de pó de cominhos sal	0,6 - 2,0 kg (100 g) Grelha Baixa	• Recomenda-se a utilização de lombo de porco. • Misture todos os ingredientes e espalhe sobre a carne. • Coloque a carne na grelha baixa e deixe cozinhar. • Ao ouvir o sinal sonoro, volte a carne. • Após a cozedura, deixe a carne repousar embrulhada em papel de alumínio durante cerca de 10 minutos.
AC-4  Gratinado (Temperatura inicial – 20º C) Ex.: Gratinado de Massa com Courgette e gratinado de Batata com Cogumelos e Brócolos	0,5 - 2,0 kg (100 g) Recipiente oval ou redondo para gratinados Grelha baixa	• Prepare o gratinado consultando a receita na página 240. • Coloque o recipiente na grelha baixa. • Após a cozedura, deixe repousar, tapado, durante cerca de 5 a 10 minutos.
AC-5  Cake (Temperatura inicial – 20º C) Ex.: Bolo de cenoura, Gugelhupf, Bolo de Maçã com Calvados	0,5 - 1,5 kg (100 g) Forma para bolos, Pires Grelha Baixa	• Prepare o bolo consultando as receitas nas páginas 241. • Coloque um pires virado ao contrário na grelha baixa e coloque a forma por cima. • Após a cozedura, deixe o bolo repousar durante cerca de 10 minutos. • Desenforme o bolo.

Tabela de cozedura automática de congelados

N.º MENU	PESO (Unidade de Aumento)/ UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
ACF-1 Cozedura  Refeições congeladas pré-cozinhadas (Temperatura inicial – 18º C) Para mexer durante a cozedura (ex.: Esparguete à Bolonhesa, Refeições Chinesas)	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Caçarola com tampa * Se o fabricante recomendar a adição de água ao preparado, calcule a quantidade total para o programa com líquido adicional.	• Transfira a refeição para uma caçarola própria para micro-ondas. • Adicione o líquido, se recomendado pelo fabricante. • Tape. • Ao ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. • Após a cozedura, mexa e deixe repousar durante cerca de 1 a 2 minutos.
ACF-2 Cozedura  Legumes Congelados (Temperatura inicial – 18º C) (ex.: Couves de bruxelas, couve-flor, ervilhas, macedónia, brócolos)	0,1 - 0,8 kg (100 g) Caçarola com tampa	• Adicione uma c/ sopa de água por cada 100 g (no caso dos cogumelos não é necessário juntar água). • Tape. • Quando o forno parar e ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. • Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 1 a 2 minutos. **NOTA:** Se os legumes congelados estiverem "colados", cozinhe manualmente.
ACF-3 Cozedura  Gratinados Congelados (Temperatura inicial – 18º C) Ex.: Lasanha congelada, gratinado de batata	0,2 - 0,6 kg (100 g) Recipiente oval ou redondo para gratinados Grelha baixa	• Retire o gratinado da embalagem original e transfira-o para um recipiente próprio. • Junte 3 a 4 c/sopa de água, se necessário. • Não tape. • Coloque sobre a grelha baixa. • Após a cozedura, deixe repousar, tapado com papel de alumínio, durante cerca de 5 minutos.
ACF-4 Cozedura  Batatas Fritas Congeladas (do tipo para fornos convencionais) (temperatura inicial - 18º C)	0,20 - 0,40 kg (50 g) Tarteira Grelha Alta	• Retire as batatas fritas congeladas da embalagem e transfira-as para uma tarteira. • Coloque a tarteira na grelha alta no forno. • Ao ouvir o sinal sonoro, mexa. • Após a cozedura, retire da tarteira e transfira para uma travessa (não é necessário deixar repousar). • Adicione sal a gosto. **NOTA:** No caso de batatas fritas em palitos finos, utilize o botão **MENOS (▼)**.

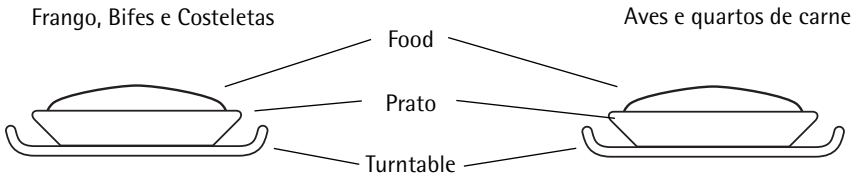
Tabela de descongelação automática

N.º MENU	PESO (Unidade de Aumento)/ UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
AD-1 Descongelação  Bifes e Costeletas (Temperatura inicial – 18º C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ver nota página 240)	• Coloque a refeição num prato raso no centro do prato giratório. • Quando o forno parar e ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, disponha-os correctamente e separe. Proteja as partes mais finas e as zonas mais quentes com folha de alumínio. • Depois de descongelar, embrulhe em folha de alumínio durante 10 a 15 minutos, até estarem totalmente descongelados.
AD-2 Descongelação  Carne com osso (Temperatura inicial – 18º C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Ver nota página 240)	• Coloque um prato virado ao contrário sobre o prato giratório e coloque a carne por cima. • Quando o forno parar e ouvir um sinal sonoro, volte a carne. Proteja as partes já descongeladas com papel de alumínio. • Se ouvir de novo o sinal sonoro, volte a carne e proteja de novo as partes descongeladas (para 1,1 kg a 2 kg). • Depois de descongelada, tape a carne com papel de alumínio e deixe repousar durante 15 a 30 minutos até descongelar por completo.
AD-3 Descongelação  Carne Picada (Temperatura inicial – 18º C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ver nota página 240) Película aderente	• Tape o prato giratório com película aderente. • Coloque a carne picada no prato giratório. • Quando o forno parar e ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos. Se possível, retire as partes já descongeladas. • Depois de descongelada, tape com papel de alumínio durante 5 a 10 minutos até descongelar por completo.
AD-4 Descongelação  Pernas de frango (Temperatura inicial – 18º C)	0,20 - 1,00 kg (50 g) (Ver nota página 240)	• Coloque as pernas sobre um prato no centro do prato giratório. • Quando o forno parar e ouvir um sinal sonoro, volte, separe e disponha as pernas correctamente. Deve proteger as partes mais finas e já quentes com papel de alumínio. • Depois de descongeladas, envolva as pernas em papel de alumínio durante 10 a 15 minutos, até descongelarem por completo.
AD-5 Descongelação  Aves (Temperatura inicial – 18º C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Ver nota página 240)	• Coloque um prato virado ao contrário sobre o prato giratório e coloque a carne de aves com o peito virado para baixo sobre o prato. • Quando o forno parar e ouvir um sinal sonoro, volte a carne e proteja as partes mais finas e já quentes com papel de alumínio. • Depois de descongelada, tape com papel de alumínio e deixe repousar durante 15 a 30 minutos até descongelar por completo. • Por fim, passe a carne por água corrente.
AD-6 Descongelação  Bolos (Temperatura inicial – 18º C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Prato Raso	• Retire as embalagens do bolo. • Coloque num prato raso no centro do prato giratório. • Após o descongelação, corte o bolo em fatias de tamanho igual, deixando espaço entre cada fatia e deixar repousar durante 15 – 60 minutos até estar totalmente descongelado.
AD-7 Descongelação  Pão (Temperatura inicial – 18º C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Prato Raso	• Coloque num prato raso no centro do prato giratório. Para este programa só deve utilizar pão às fatias. • Quando o forno parar e ouvir o sinal sonoro, componha e retire as fatias já descongeladas. • Depois de descongelado, separe as fatias e coloque num prato grande. Tape o pão com folha de alumínio e deixe repousar durante 5 – 10 minutos até estar totalmente descongelado.

Tabela de descongelação automática

NOTA:

1. Os bifes e costeletas devem ser congelados numa única camada.
2. A carne picada deve ser congelada numa camada fina.
3. Depois de voltar os alimentos, proteja as porções já descongeladas com pedaços de folha de alumínio.
4. A carne de aves deve ser cozinhada de imediato uma vez descongelada.
5. Os bolos cobertos ou revestidos com chantily são muito sensíveis à energia de microondas. Para obter melhores resultados, no caso do creme começar a derreter-se rapidamente, retire o alimento rapidamente do forno e deixe-o repousar durante 10 – 30 minutos à temperatura ambiente.
6. AD-1, AD-2, AD-4 e AD-5, distribua os alimentos no forno da seguinte forma:



Receitas para cozedura automática AC-4

Massa com Courgettes

(Esta receita corresponde a cerca de 1,5 kg)

Ingredientes

500 ml	água
1/2 c/ chá	óleo
	sal
80 g	massa
400 g	tomate enlatado, cortado
3	cebola (150 g), picada
	manjericão, tomilho
	sal e pimenta
1 c/ chá	óleo para untar a forma
450 g	courgettes, rodelas
150 g	natas
2	ovos
100 g	queijo cheddar ralado

1. Junte a água, o óleo e o sal numa tigela, tape e leve a ferver.
   3-5 Min. ≋ 900 W
2. Parta a massa em pedaços e adicione-a à água. Mexa e deixe a massa absorver a água.
   9-11 Min. ≋ 270 W
   Escorra a massa e deixe arrefecer.
3. Misture os tomates com as cebolas e tempere a gosto. Unte um recipiente próprio para gratinar. Adicione a massa e deite o molho de tomate por cima. Distribua as courgettes por cima.
4. Bata as natas com os ovos e despeje por cima da massa. Polvilhe com o queijo ralado.
   Cozinhe sobre a grelha baixa utilizando o **COZEDURA AUTOMÁTICA AC-4**.
   Após a cozedura deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

Gratinado de batata com brócolos e cogumelos

(Esta receita corresponde a cerca de 1,5 kg)

Ingredientes

400 g	batatas descascadas e em metades
400 g	brócolos
6 c/ sopa	água (60 ml)
1 c/ chá	manteiga ou margarina para untar
400 g	cogumelos laminados
1 c/ sopa	salsa bem picada
	sal e pimenta
3	ovos
125 ml	natas
125 ml	leite
	sal e pimenta, noz moscada
100 g	queijo gouda ralado

1. Coloque as batatas e os brócolos numa tigela. Adicione a água, tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante a cozedura.
   9-12 Min. ≋ 900 W
2. Corte as batatas às rodelas.
3. Unte o recipiente para gratinar. Disponha os brócolos, os cogumelos e as batatas em camadas. Polvilhe com a salsa e tempere com sal e pimenta.
4. Bata os ovos com os líquidos e tempere. Despeje por cima dos legumes e polvilhe com o queijo. Deixe cozinhar na grelha baixa utilizando **COZEDURA AUTOMÁTICA AC-4**.
   Após a cozedura deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

Receitas para cozedura automática AC-5

Bolo de Cenoura

(Esta receita corresponde a cerca de 1,1 kg)

Ingredientes

1 c/ chá	manteiga ou margarina para untar
5	gemas
250 g	açúcar
250 g	cenoura ralada fina
	sumo de 1 limão
250 g	amêndoa moída
80 g	farinha
1 c/ sopa	fermento
5	claras

1. Unte a forma.
2. Bata as gemas com o açúcar.
3. Adicione as cenouras, o sumo de limão e a amêndoa.
4. Misture a farinha com o fermento, adicione ao preparado anterior e misture bem.
5. Bata as claras em castelo e envolva-as à mistura. Despeje a mistura na forma e coloque-a sobre a grelha baixa. Cozinhe utilizando **COZEDURA AUTOMÁTICA AC-5**.
6. Após a cozedura, deixe arrefecer na forma durante 5 minutos.

Gugelhupf

(Esta receita corresponde a cerca de 0,9 kg)

Ingredientes

1 c/ chá	manteiga ou margarina para untar
170 g	manteiga ou margarina
140 g	açúcar em pó
4	gemas
40 g	amêndoa lascada
40 g	passas
	raspa de limão, ralada fina
4	claras
280 g	farinha
1 saqueta	fermento (15 g)

1. Unte a forma.
2. Bata a manteiga com o açúcar com a batedeira até obter um creme suave. Adicione as gemas, uma de cada vez.
3. Gradualmente, misture a amêndoa, as passas e a raspa de limão. Misture bem.
4. Bata as claras em castelo e envolva na mistura anterior. Misture a farinha peneirada com o fermento e adicione ao preparado anterior.
5. Transfira a massa para a forma e cozinhe na grelha baixa utilizando **COZEDURA AUTOMÁTICA AC-5**.

Tarte de Maçã com Calvados

(Esta receita corresponde a cerca de 1,3 kg)

Ingredientes

200 g	farinha
1 c/ chá	fermento
100 g	açúcar
1 saqueta	açúcar baunilhado
1 pitada	sal
1	ovo
3-4 gotas	amêndoa amarga
125 g	manteiga
1 c/ chá	manteiga ou margarina para untar
50 g	avelã moída
600 g	maçã (entre 3 a 4)
	canela
2	ovos
1 pitada	sal
4 c/ sopa	açúcar
4 c/ sopa	Calvados (licor de maçã)
1 1/2 c/ sopa	farinha de milho
125 g	natas
	açúcar em pó para polvilhar

1. Misture a farinha com o fermento. Adicione o açúcar, o açúcar baunilhado, o sal, o ovo, a amêndoa amarga e a manteiga e amasse até obter uma massa consistente.
2. Tape a massa e deixe repousar num local fresco durante cerca de 30 minutos.
3. Unte a tarteira. Desenrole a massa entre duas folhas de película aderente e transfira-a para a tarteira. Forme uma borda com cerca de 3 cm de altura a toda a volta da tarteira.
4. Distribua as avelãs por cima da massa.
5. Descasque as maçãs, corte-as em quartos, retire o caroço e corte-as às lamelas. Disponha as lamelas sobrepostas por cima da massa com as avelãs e polvilhe-as ligeiramente com canela.
6. Separe as gemas das claras e bata estas últimas em castelo, adicionando uma pitada de sal e 1 c/ sopa de açúcar.
7. Bata as gemas, o restante açúcar e o açúcar baunilhado até obter uma massa cremosa.
8. Adicione o Calvados, a farinha de milho e as natas e misture bem. Envolva as claras batidas e despeje a mistura sobre as maçãs.
9. Coloque sobre a grelha baixa e cozinhe utilizando **COZEDURA AUTOMÁTICA AC-5**

Truque: Deixe a tarte arrefecer na forma e polvilhe com açúcar em pó.

Cuidados & limpeza

CUIDADO: NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA PARA FORNOS, PRODUTOS DE LIMPEZA À BASE DE VAPOR, PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU AGRESSIVOS OU QUE CONTENHAM HIDRÓXIDO DE SÓDIO OU ESFREGÕES PARA LIMPAR O SEU FORNO MICRO-ONDAS.

AVISO:
Ao utilizar os modos **GRILL**, **DUPLO**, **CONVECÇÃO**, **COZEDURA AUTOMÁTICA**, **COZEDURA AUTOMÁTICA DE CONGELADOS** a cavidade do forno, a porta, a estrutura e os acessórios ficam muito quentes. Antes de proceder à limpeza, certifique-se que estão mesmo frios.

LIMPE O FORNO REGULARMENTE E REMOVA QUAISQUER RESTOS DE COMIDA. Não manter o forno limpo poderá levar à deterioração da superfície o que afectará a vida útil do aparelho podendo resultar numa situação perigosa.

Exterior do forno
A parte exterior do seu forno pode ser limpa com água e detergente. Tenha o cuidado de retirar o detergente com um pano húmido e depois secar com um pano macio.

Painel de Comandos
Abra a porta antes de limpar para desactivar o painel de comandos. Deve ter-se uma especial atenção ao limpar o painel de comandos. Utilizando um pano ligeiramente húmido, limpe o painel de comandos com cuidado até estar completamente limpo. Evite usar grandes quantidades de água. Não utilize nenhum produto químico ou abrasivo.

Interior do forno
1. Limpe o forno depois de cada utilização, com o forno ainda quente, removendo todos os salpicos e resíduos de alimentos com um pano, ou esponja, húmido e macio. Para salpicos mais persistentes, utilize um detergente suave e limpe várias vezes com um pano húmido até remover todos os vestígios.
2. Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno.
3. Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno.
4. Aqueça o forno regularmente ligando o grill (ver página 222). Restos de comida ou gordura podem provocar fumos ou cheiros desagradáveis.

Prato giratório e Suporte giratório
Retire o prato e o suporte giratório do forno. Lave o prato e o suporte giratório em água com detergente. Seque com um pano macio. Tanto o prato como o suporte giratório podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Porta
Para eliminar todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente os dois lados da porta, as juntas e as superfícies isolantes com um pano húmido macio.

Mantenha a protecção da guia de onda e os acessórios sempre limpos. Se deixar acumular gorduras ou sujidade no interior ou nos acessórios do micro-ondas, podem sobreaquecer, provocar a formação de um anel de arco, fumo ou mesmo incendiar-se ao utilizar o forno."

NOTA: Não deve utilizar qualquer produto de limpeza à base de vapor.

O que fazer se...

☞ **... o micro-ondas não estiver a funcionar correctamente?**

Verifique se
- os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar,
- não houve nenhum corte de energia.
- Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.

☞ **... o modo de micro-ondas não estiver a funcionar?**

Verifique se
- a porta está devidamente fechada,
- as juntas da porta e as superfícies estão limpas,
- premiu o botão START/QUICK.

☞ **... o prato giratório não girar?**

Verifique se
- o suporte do prato giratório está bem posicionado,
- o recipiente utilizado no forno não é maior que o prato giratório,
- os alimentos não são maiores que o prato giratório, impedindo-o de rodar.
- não existe nada na cavidade por baixo do prato giratório.

☞ **... o micro-ondas não se desligar?**
- Isole o aparelho da caixa de fusíveis.
- Contacte um agente autorizado da AEG-Electrolux.

☞ **... a luz interior do micro-ondas não estiver a funcionar?**
- Contacte um agente autorizado da AEG-Electrolux.

  A lâmpada interior do micro-ondas só pode ser substituída por um agente autorizado da AEG-Electrolux.

☞ **... os alimentos estiverem a demorar mais tempo a aquecer e cozinhar do que anteriormente?**
- defina um tempo de cozedura maior (dobro da quantidade = praticamente o dobro do tempo) ou
- se os alimentos estiverem mais frios do que habitual, volte ou mexa-os de tempos a tempos ou
- defina uma potência mais elevada.

IMPORTANTE: Se o visor não apresentar qualquer indicação mesmo com a alimentação devidamente ligada, significa que o modo de poupança de energia deve estar activado. Para o desactivar, abra e feche a porta do forno. Ver página 219.

NOTAS:

1. Se cozinhar os alimentos para além do tempo normal, apenas a 900 W, a potência do forno é reduzida automaticamente para evitar o sobreaquecimento (o nível de potência do micro-ondas é reduzido).

Modo de cozedura	Tempo normal
Cozedura 900 W com Micro-ondas	20 Min.
Cozedra grill	15 Min.
Duplo 1	Micro - 40 Min.
Duplo 2 (900 W potência do micro-ondas)	Micro - 15 Min. Grill - 15 Min.
Duplo 2 (630 W potência do micro-ondas)	Micro - 40 Min. Grill - 15 Min.

2. Após a utilização dos modos **GRILL**, **DUPLO**, **CONVECÇÃO**, **COZEDURA AUTOMÁTICA**, **COZEDURA AUTOMÁTICA DE CONGELADOS**, a ventoinha é activada e surge no visor a indicação "A ARREFECER". A ventoinha também é activada ao premir o botão **STOP** e abrir a porta do forno durante os diferentes modos de cozedura; por conseguinte, poderá sentir o ar a sair pelas aberturas de ventilação.

Certificado de garantia,

Caro Utilizador :
Queremos felicitá-lo pela sua compra e agradecer-lhe a confiança depositada na nossa Empresa..

O seu electrodoméstico possui uma garantia de **24 meses para peças, mãode-obra e deslocações.**

Para beneficiar desta garantia **NÃO ESQUEÇA DE REGISTAR O SEU ELECTRODOMÉSTICO**.

Preencha o certificado de Compra em anexo e envie-o nos 0 dias seguintes à data de compra.

Em caso de avaria contacte o Serviço Técnico Oficial
☎ 21 440 39 39

... Contrate o Plano de Prolongamento de Garantia
O Plano de Prolongamento de Garantia aumenta até 5 anos a protecção e as vantagens que lhe oferece o Grupo Electrolux nos seus produtos. **NÃO TERÁ DE PAGAR A FACTURA** em caso de avaria, nem de se preocupar pelas reclamações. Domestic & General protegerá os seus interesses.

Que beneficios lhe oferece?

Tranquilidade garantida e segurança total durante o período de cobertura.
Cobertura completa: mão-de-obra, peças, componentes e deslocações.
Sem número limitado de reparações.
Atendimento especializado por Técnicos Oficiais do Grupo Electrolux.
Possibilidade de renovaçaõ depois de terminado o período de garantia.

Quanto custa o Plano de Prolongamento de Garantia?
Este plano protegê-lo-á por **mais 3 anos**, alèm da garantia do fabricante por apenas:

79 €	Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE LAVAR ROUPA, MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA, MÁQUINA DE LAVAR E DE SECAR ROUPA.**
49 €	Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE SECAR ROUPA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADOR, SEPARADOR, FOGÃO, FORNO, ARCA CONGELADORA, PLACA.**

Tarifas válidas até de Dezembro de 2005.

A ENVIAR ► DADOS DO SOLICITANTE (Por favor complete com letras majúsculas)

Certificado de Compra

NÚMERO DE PRODUTO
MODELO
NÚMERO DE SÉRIE
TIPO DE APARELHO
DATA DE COMPRA
PREÇO DE COMPRA

Nome y Apelidos:

Endereço:

Localidade:

C.P.: - Cidade: Telefone:

O presente Certificado de Garantia é composto por duas partes, separadas pela linha ponteada. Após completar a introduçãoo de dados, deverá ENVIAR ESTA PARTE AO SERVIÇO DE RECEPÇÃO DE GARANTIAS DO ELECTROLUX SERVICE, NOS 30 DIAS SEGUINTES ÀAQUISIÇÃO do aparelho.

O Contratante desta Garantia esta consciente de que os dados recolhidos são necessários para o registro do seu aparelho e que a sua confidencialidade está protegida por Lei. No caso de pretender que esses dados não sejam cedidos a outras empresas para efeitos de ofertas promocionais ou outras, deverá assinalá-lo marcando o espaço reservado para o efeito. ☐

Plano de Ampliação de Garantia

SE QUISER CONTRATAR UMA AMPLIAÇÃO DE GARANTIA, PREENCHA A PROPOSTA E ENVIE PELO CORREIO
Electrolux Service - Serviço de Garantías - Apartado de Correio 3206 - 1301-903 Lisboa - PORTUGAL

Tipo de Aparelho:

Formas de pagamento:

☐ Cheque ☐ Vale postal O cheque nominal/vale postal a favor de DOMESTIC & GENERAL, Apartado de Correio 3206 1301-903 LISBOA

☐ Cartão do Credito ☐ Visa ☐ Mastercard N° do Cartão: Validade:

Data: .....

DECLARAÇÃO: Pelo presente, solicito a DOMESTIC & GENERAL o Plano de Seguros, de acordo com os termos e condições da apólice.
Declaro que o aparelho está em boas condições de funcionamento, e que servirá somente para usos domésticos.

Assinatura: .....

6. AG-91D-EU Portuguese 28/11/2005 12:49 Page 245

Condições de garantia

1. O aparelho que acaba de adquirir possui uma garantia de 2 anos a partir da data de aquisição.
   Os pedidos de assistência na garantia são gratuitos, mediante apresentação do respectivo certificado juntamente com a factura de compra.
2. A presente garantia do fabricante (2 anos) cobre a substituição de peças, mão de obra e deslocação.
3. Em caso de imobilização do seu aparelho por período superior a 15 dias, a garantia será prolongada adicionando o tempo de imobilização à data de entrega nos nossos serviços.
4. Nos pedidos de assistência na garantia de pequenos electrodomésticos, os aparelhos a reparar deverão ser entregues directamente no ponto de assistência.

EXCLUSÕES DE GARANTIA:

Substituições de peças danificadas por mau manuseamento, instalação incorrecta, danos de transporte e danos provocados por condições atmosféricas adversas; Intervenções por pessoal técnico não atutorizado pelo ELECTROLUX SERVICE; Substituições de lâmpadas, filtros, juntas de borracha, vidros, botões, puxadores, e acessórios de aspiradores; Todos os serviços de manutenção provocados pelo desgaste ou pela utilização do aparelho; Pedidos de demonstração de montagem e explicações de funcionamento; Danos no esmalte e/ou na pintura provocados por cortes ou pancadas; Uso intensivo em locais públicos ou profissionais, a menos que se trate de um produto adequado para o efeito; Desobstrução de bombas de limpeza de filtros.

- MANIPULAÇÃO nos dados da placa de Matrícula do presente aparelho ou deste certificado.
- INSTALAÇÃO INCORRECTA E NÃO REGULAMENTAR (tensão, pressão de gás ou de água, ligações eléctricas ou hidráulicas não adequadas).

Assistência Técnica ELECTROLUX SERVICE, RUA QUINTA DA FONTE, EDIFICIO GONÇALVES ZARCO Q. 35, 2774-518 PAÇO D'ARCOS. Tf.: 21 440 39 39.

NOTA MUITO IMPORTANTE PARA A VALIDADE DESTA GARANTIA: NO MOMENTO DA INTERVENÇÃO TÉCNICA É ABSOLUTAMENTE IMPRESCINDÍVEL APRESENTAR AO PESSOAL AUTORIZADO O PRESENTE CERTIFICADO JUNTO DA FACTURA LEGAL DE COMPRA DO APARELHO DEVIDAMENTE PREENCHIDA;

Especificações

Tensão CA		: 230 V, 50 Hz, monofásica
Disjuntor/fusível da linha de distribuição		: Mínimo 16 A
Potência CA necessária:	Micro-ondas	: 1.5 kW
	Grill	: 2.8 kW
	Grill/Micro-ondas	: 2.8 kW
	Convecção	: 2.8 kW
	Convecção/Micro-ondas	: 2.95 kW
Potência de saída:	Micro-ondas	: 900 W (IEC 60705)
	Método de cozedura	: 1300 W (650 W x 2)
	Convecção	: 1450 W
Frequência de Micro-ondas:		: 2450 MHz * (Grupo 2/Classe B)
Dimensões Externas		: 592 mm (B) x 462 mm (H) x 537 mm (T)
Dimensões da Cavidade		: 375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (T) **
Capacidade do Forno		: 40 litros **
Prato giratório		: ø 362 mm, Keramik
Peso		: 30 kg
Lâmpada do forno		: 25 W/240 - 250 V

* Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011.
De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B.
O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.
A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.

** A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas.
A capacidade real para os alimentos é inferior.

CE Este forno está em conformidade com os requisitos das Directivas 89/336/CEE e 73/23/CEE, na redacção alteradas pela Directiva 93/68/CEE.

AS ESPECIFICAÇÕES ESTÃO SUJEITAS A ALTERAÇÕES SEM NOTIFICAÇÃO PRÉVIA NO ÂMBITO DE UM MELHORAMENTO CONTÍNUO DOS APARELHOS.

Informações importantes

Eliminação responsável em termos ecológicos das embalagens e aparelhos antigos

Material de embalagem

Os fornos a micro-ondas da AEG-Electrolux necessitam de uma embalagem eficaz para os proteger durante o transporte.
Só são utilizadas as embalagens realmente necessárias.
O material de embalagem (ex.: película transparente ou esferovite) pode colocar as crianças em risco.
Perigo de asfixia. Mantenha o material de embalagem longe das crianças.

Todo o material de embalagem utilizado é ecológico e por isso pode ser reciclado. O cartão é feito de papel reciclado e as peças de madeira não são tratadas. Os itens em plástico são identificados como se segue:
"PE" polietileno ex.: película da embalagem
"PS" poliestireno ex.: embalagem (sem CFC)
"PP" polipropileno ex.: fitas da embalagem
Utilizando e reutilizando as embalagens, é possível poupar as matérias primas e reduzir o volume de lixo produzido.
As embalagens devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área.
Contacte as entidades competentes da sua área para mais informações.

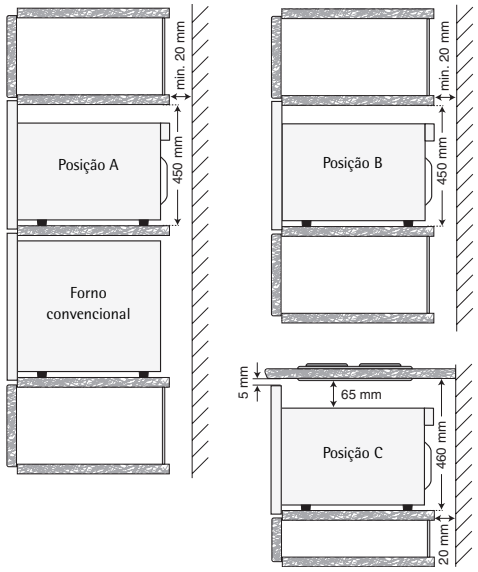
Eliminação de aparelhos antigos

Os aparelhos antigos devem ser preparados, em termos de segurança, antes da sua eliminação, removendo a ficha e cortando e eliminando o cabo de alimentação.
Devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área. Contacte as entidades competentes da sua área ou a Delegação de Saúde Ambiental para saber se existem instalações na sua área para a reciclagem de aparelhos.

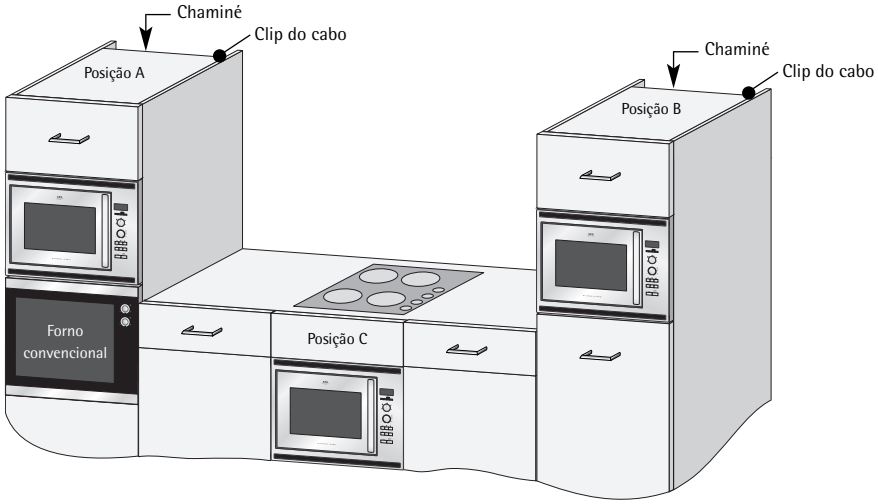
Instalação

INSTALAÇÃO DO APARELHO

1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Se o micro-ondas for instalado na posição C, certifique-se que os espaços de ar mínimos são cumpridos, conforme indicado no diagrama.
3. Instale os quatro blocos de retenção do armário na posição certa utilizando o modelo de instalação (TMAPTA004URR0).
4. Instale o aparelho no armário, levante os blocos inferiores/frontais e depois empurre lentamente, sem forçar, até a moldura frontal do forno assentar na abertura frontal do armário.
5. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado.
6. Fixe o forno na posição certa com os parafusos fornecidos. Os pontos de fixação estão localizados nas áreas das anteparas em cima e em baixo do forno (ver diagrama, item 1, na página 215).
7. Encaixe as tampas dos fechos da moldura nos quatro pontos de fixação (são fornecidas 2 tampas sobressalentes).
8. É importante garantir que a instalação deste produto está em conformidade com as instruções incluídas no presente manual e com as instruções de instalação do fabricante do forno convencional ou fogão.



A microonda pode ser cabida em posição A, B ou C:

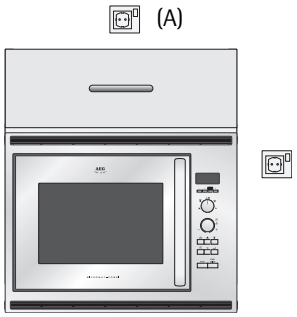


Posição	Dimensões do armário W D H	Chaminé (min)	Intervalo entre o armário e o tecto
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 550 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Não Aplicável

Medidas em (mm)

Instalação

LIGAÇÃO DO APARELHO À ALIMENTAÇÃO



- **A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência.**
- **A tomada não deve estar localizada por trás do armário.**
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A). Se o cabo de alimentação for ligado à posição (A), retire o clip da posição 15 na parte posterior do forno (ver página 215) e utilize o clip para prender o cabo de alimentação à parte superior da unidade de encastramento (ver página 248).
  Quando não ligar o cabo de alimentação à posição (A) e encaminhado para a parte inferior do forno.
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, instalada correctamente, e com corrente alterna de 230 V/50 Hz monofásica.
  A tomada deve incluir um fusível de 16 A.
- **O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.**
- Antes da instalação, prenda um fio ao cabo de alimentação para facilitar a ligação ao ponto (A), quando estiver a instalar o aparelho.
- Ao instalar o aparelho num armário alto lateral, NÃO comprima o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.

LIGAÇÕES ELÉCTRICAS

AVISO:
ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA
O fabricante declina quaisquer responsabilidades caso esta medida de segurança não seja cumprida.

Se a ficha instalada no seu aparelho não encaixar na tomada, deve contactar o seu agente autorizado local da AEG-Electrolux.

GB This apparatus complies with the requirements of Council Directives 89/336/EEC and 73/23/EEC as amended by Council Directive 93/68/EEC.

GR Η συσκευή αυτή πληροί τις πρόνοιες των Οδηγιών 89/336/ΕΟΚ και 73/23/ΕΟΚ του Συμβουλίου όπως έχουν τροποποιηθεί από την Οδηγια 93/68/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

TR Bu cihaz Konsey Direktifi 93/68/EEC tarafindan düzeltilen 89/336/EEC ve 73/23/EEC Konsey Direktiflerinin gerekliliklerine uygundur.

CZ Tento přístroj je v souladu s požadavky směrnic rady 89/336/EEC a 73/23/EEC, tak jak byly upraveny směrnicí rady rady 93/68/EEC.

EE See seade on vastavuses Nõukogu Direktiivis nr 89/336/EEC ja 73/23/EEC esitatud nõuetega, vastavalt Nõukogu Direktiivis nr 93/68/EEC esitatud parandustele.

HU Ez a készülék megfelel a Tanács által kiadott, 89/336/EGK és 73/23/EGK Irányelveknek és az utóbbit módosító 93/68/EGK Irányelvnek.

LV Ši ierice atbilst tehniskam prasibam pec 89/336/EEC un 73/23/EEC direktivam papildinats ar direktivu 93/68/EEC.

LT Šis prietaisas atitinka ES Tarybos direktyvu 89/336/EEC ir 73/23/EEC patikslintos direktyvos 93/68/EEC reikalavimus.

PL To urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 89/336/EEC i 73/23/EEC wraz z poprawkami dyrektywy 93/68/EEC.

SK Tento prístroj je v súlade s požiadavkami smerníc rady 89/336/EEC a 73/23/EEC tak ako boli upravené smernicou rady 93/68/EEC.

SI Ta aparat je v skladu z zahtevami Direktiv Sveta 89/336/EEC in 73/23/EEC kot je navedeno v dopolnilu k Direktivi Sveta 93/68/EEC.

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-A389URR1

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