MCD1753E	DE	MIKROWELLENGERÄT	BENUTZERHANDBUCH 2
MCD1763E	FR	FOUR À MICRO-ONDES	GUIDE DE L'UTILISATEUR 41
	NL	MAGNETRONOVEN	GEBRUIKSAANWIJZING 81



AEG

perfekt in form und funktion

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

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

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



INHALT

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



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



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



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

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

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Zur Vermeidung von Feuer

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

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

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

Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

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

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

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

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

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

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

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

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

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

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

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

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNHINWEIS:

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

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

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

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

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

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

Zur Vermeidung von elektrischem Stromschlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den AEG autorisierten Kundendienst anfordern.
Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.
Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von AEG autorisierten auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von AEG autorisierte Kundendienst!

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

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

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

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

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

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

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.
Behälter, 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 von der Tür und von allen erreichbaren Teilen fernhalten, die während des Grillbetriebs heiß werden können, um Verbrennungen zu vermeiden.
Die Gerätetür, die Geräteaußenflächen, die Geräterückseite, der Geräteinnenraum, Lüftungsöffnungen, Zubehörteile und das Geschirr im GRILL, KOMBI- und AUTOKOCH-Betriebsart nicht berühren, da sie heiß werden. Vor der Reinigung sicherstellen, dass alle Geräteteile abgekühlt sind.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

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

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.
Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.
Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

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

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

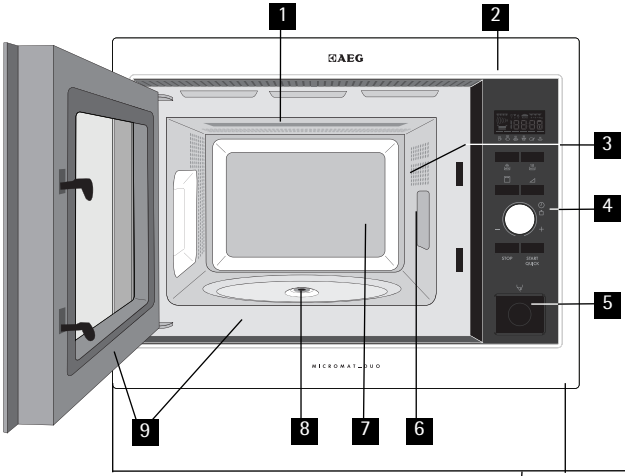
Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (siehe Hinweis 2, Seite 16).
Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.
Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.

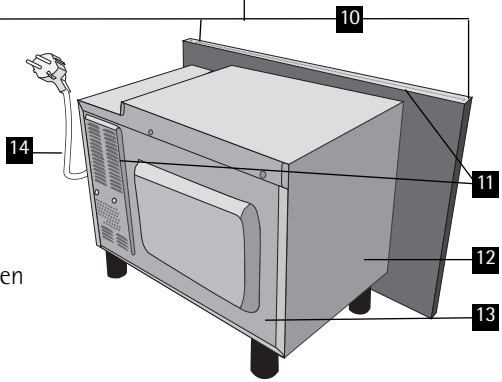
Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden.
Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.
Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:
(a) Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
(b) Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
(c) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.
Wenn das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.
Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch der GRILL-, der KOMBI- oder der AUTOMATIK-Betriebsart noch heiss ist, da diese sonst schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

Hinweise:

Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann oder den autorisierten AEG Kundendienst.
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

GERÄTEÜBERBLICK
Mikrowellengerät & Zubehör

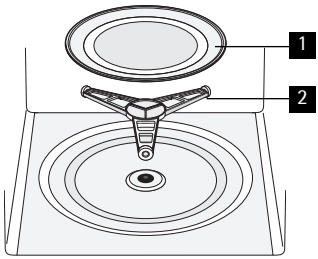


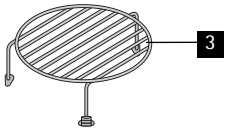


1 Grill-Heizelement
2 Gerätefront
3 Innenbeleuchtung
4 Bedienblende
5 Türöffnungs-Taste
6 Spritzschutz für den Hohlleiter
7 Garraum
8 Antrieb
9 Türdichtungen und Dichtungsoberlächen
10 Befestigungspunkte (4 Stellen)
11 Lüftungsöffnungen
12 Gehäuse
13 Geräterückseite
14 Netzkabel

Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

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

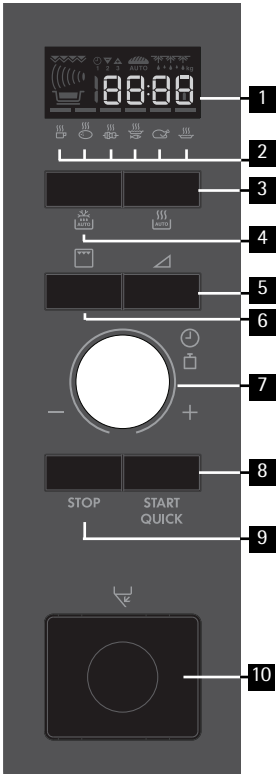




- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

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

Bedienblende



1 Anzeigefeld Symbole

- Grill
- Mikrowellen
- Kombi
- Einstellen
- 1 2 3 Garphasen
- Plus/Minus
- Auftauautomatik Brot
- Auftauautomatik
- kg Menge

2 GAR-AUTOMATIK-Symbole

3 GAR-AUTOMATIK-Taste

4 AUFTAU-AUTOMATIK-Taste

5 LEISTUNGSSTUFEN-Taste

6 GRILL-Taste

7 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf

8 START/QUICK-Taste

9 STOP-Taste

10 TÜRÖFFNUNGS-Taste

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Tageszeit einstellen

Ihr Mikrowellengerät hat eine 12 und 24-Stunden-Uhr.
Beispiel: Einstellen der Stunden auf 11:30 Uhr (12-Stunden-Uhr).

1. Schließen Sie den Netzstecker an.
2. Das Display ist: 12H.
3. Drehen Sie bei geöffneter Tür den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
4. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
6. Anzeige prüfen:



Wichtig:

1. Sie können den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Wenn Sie die STOP-Taste drücken, wird die Zeit automatisch auf 1:00 eingestellt.

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 23:30 Uhr (24-Stunden-Uhr).
1. Schließen Sie den Netzstecker an.
2. Das Display ist: 12H .
3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste. Das Display ist: 24H .
4. Drehen Sie bei geöffneter Tür den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
5. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
7. Anzeige prüfen:



Wichtig:
1. Sie können den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Wenn Sie die STOP-Taste drücken, wird die Zeit automatisch auf 0:00 eingestellt.

Änderung der Uhrzeit bei eingestellter Uhr

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 11:45 Uhr (12-Stunden-Uhr).
1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die START/QUICK-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie zum Einstellen der Stunde den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
3. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
5. Anzeige prüfen:



Beispiel: Einstellen der Stunden auf 23:45 Uhr (24-Stunden-Uhr).
1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die START/QUICK-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie zum Einstellen der Stunde den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
3. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
5. Anzeige prüfen:



Beispiel: Umstellen der Uhr von 12-Stunden- auf 24-Stunden-Format oder umgekehrt.
1. Öffnen Sie die Tür. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die START/QUICK-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Uhr einzustellen.

Benutzung der STOP-Taste

Benutzung der STOP-Taste:
1. Löschen eines Eingabefehlers beim Programmieren.
2. Vorübergehendes Unterbrechen des laufenden Betriebes.
3. Löschen eines Programms während des laufenden Betriebes durch zweimaliges Drücken.

Kindersicherung

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

Beispiel: So aktivieren Sie die Kindersperre.

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



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



Hinweis:

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

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN

Kochen mit Mikrowellen

Um Speisen in einem Mikrowellenherd zu kochen/aufzutauen, muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um in die Speisen einzudringen. Es ist daher wichtig geeignetes Kochgeschirr zu wählen.
Runde/ovale Schüsseln sind besser geeignet als quadratische oder rechteckige, da die Speisen in den Ecken leicht überkocht werden.
Es ist wichtig, die Speisen gelegentlich zu wenden, umzuarrangieren oder umzurühren, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig in den Speisen verteilen kann.

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

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

Mikrowellensicheres Kochgeschirr

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

BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Garen mit Mikrowellen

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

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

Manuelles Auftauen

Zum manuellen Auftauen (ohne die automatische Auftaufunktion) wählen Sie 240 W. Bei Auswahl dieser Leistungsstufe erscheint das Auftausymbol auf dem Display.

Mikrowellen-Leistungsstufen

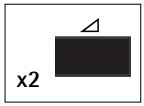
Für den manuellen Betrieb stehen 6 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl.

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

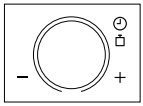
W = WATT

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

1. Drücken Sie zweimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.



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



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



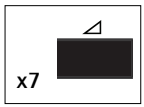
Wichtig:
Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung HÖHER/800 W.

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

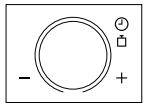
Zeitschaltuhr

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

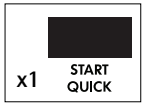
1. Drücken Sie die LEISTUNGSSTUFEN-Taste 7 mal.



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



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:

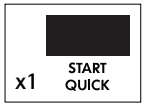


Hinweis:
- Zum Unterbrechen der Zeitschaltuhr die STOP-Taste drücken. Zum erneuten Starten der Zeitschaltuhr die START/QUICK-Taste drücken und zum Beenden nochmals die STOP-Taste drücken.

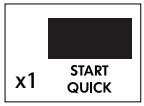
Pro 30 Sekunden

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

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



2. **Verlängern der Garzeit**
   Während des manuellen Kochens können Sie die Kochzeit durch wiederholten Tastendruck jeweils um weitere 30 Sekunden verlängern.



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

Plus & Minus

Mit den Funktionen PLUS ⏃ und MINUS ⏄ können Sie die Garzeit bei den automatischen Programmen verlängern oder verkürzen.

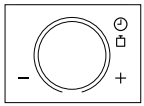
Wenn Sie gare, aber feste Kartoffeln bevorzugen, wählen Sie MINUS ⏄.
Für weichere gekochte Kartoffeln hingegen verwenden Sie PLUS ⏃.

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

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



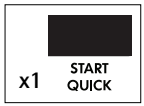
2. Drehen Sie den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.



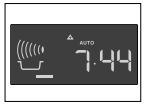
3. Drücken Sie einmal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste, um die Einstellung PLUS ⏃ zu wählen.



4. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



5. Anzeige prüfen:



Hinweis:
Zum Ausschalten der Funktion PLUS/MINUS drücken Sie dreimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.
Bei Auswahl von PLUS erscheint auf dem Display ⏃.
Bei Auswahl von MINUS erscheint auf dem Display ⏄.

Garen mit dem Grill & Kombi-Betrieb

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

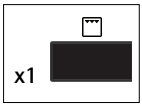
Hinweis:
1. Zum Grillen von flachen Lebensmitteln wird die Verwendung des Rosts empfohlen.
2. Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauchentwicklung oder Brandgeruch kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch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

Garen mit dem Grill

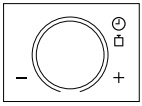
Mit dieser Zubereitungsart können Speisen gegrillt/gebräunt werden.

Beispiel: Toasten für 4 Minuten.

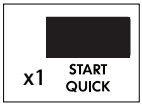
1. Drücken Sie einmal die GRILL-Taste.



2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 4:00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



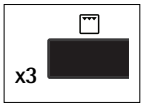
Garen in der Kombi-Betriebsart

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

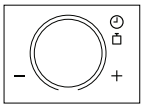
Taste	Bildschirmanzeige
Grill x 1	0 W
Grill x 2	240 W
Grill x 3	400 W
Grill x 4	0 W

Beispiel:
Zubereitung von Grillspießen für 7 Minuten mit der KOMBI-BETRIEBSART (400 W).

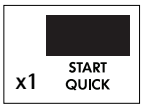
1. Drücken Sie dreimal die GRILL-Taste.



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



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



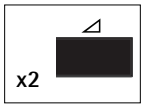
Garen mit verschiedenen Garfolgen

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

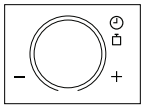
Beispiel: Garen:
2 Minuten und 30 Sekunden bei 560 W (Stufe 1)
5 Minuten nur Grill (Stufe 2)

Stufe 1

1. Drücken Sie zweimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.



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

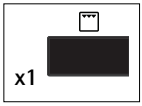


3. Anzeige prüfen:

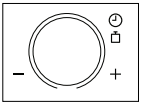


Stufe 2

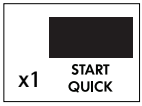
1. Drücken Sie 1 mal die GRILL-Taste.



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



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



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

Garautomatik & Auftauautomatik Betrieb

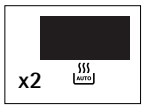
Die GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK Funktion berechnet automatisch die richtige Betriebsart und Garzeit. Sie können unter 6 GARAUTOMATIK-Menüs und 2 AUFTAUAUTOMATIK-Menüs auswählen.

Garautomatik

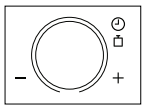
Garautomatik	Symbol	Einstellung
Getränke		Mikrowelle
Gekochte Kartoffeln/ Gebackene Kartoffeln		Mikrowelle
Grillspieße		Mikrowelle + Grill
Gratiniertes Fischfilet		Mikrowelle + Grill
Grillhähnchen		Mikrowelle + Grill
Aufläufe		Mikrowelle + Grill

Beispiel: So kochen Sie 0,3 kg Kartoffeln.

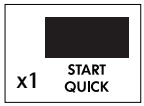
1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der GARAUTOMATIK-Taste.



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



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



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

Auftauautomatik

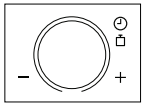
Lebensmittel	Symbol	Einstellung
Fleisch/Fisch/Geflügel		Mikrowelle
Brot	AUTO	Mikrowelle

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

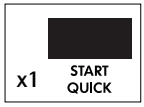
1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der AUFTAUAUTOMATIK-Taste.



2. Drehen Sie den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT Knopf, bis 0.2 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



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

PROGRAMMTABELLEN

Garautomatik & Auftauautomatik Tabellen

Gar-automatik	Menge (Gewichts-einheit) / Geschirr	Taste	Verfahren
Getränke (Tee/Kaffee)	1-4 Tassen 1 Tasse=200 ml	x1	• Tasse an den Rand der Drehscheibe stellen.
Gekochte und gebackene Kartoffeln	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	x2	Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen. • Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben. • Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. • Mit einem Deckel abdecken. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Grillspieße	0,2 - 0,6 kg (100 g) Rost	x3	• Die Grillspieße vorbereiten, siehe Rezept auf Seite 22. • Auf den Rost legen und garen. • Wenn das akustische Signal ertönt, wenden. • Nach dem Garen auf einem Servierteller anrichten. (Es ist keine Standzeit erforderlich.)
Gratiniertes Fischfilet	0,6 kg - 1,2 kg * (100 g) Aufläufform	x4	• Siehe Rezepte für "Gratiniertes Fischfilet" auf Seite 22-23. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
Grillhähnchen	0,9 kg - 1,4 kg (100 g) Untertasse Aufläufform	x5	• Mischung zusammen 2 EL Öl, 1 TL Paprika edelsüss, Salz und Pfeffer Hähnchen damit bestreichen. • Die Haut des Hähnchens anstechen. • Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf eine umgedrehte Untertasse in die Aufläufform legen. • Auf den Drehteller stellen und garen. • Wenn das akustische Signal ertönt, das Hähnchen wenden. • Nach dem Garen ca. 3 Minuten lang im Mikrowellengerät lassen, herausnehmen und zum Servieren auf einen Teller geben.
Aufläufe	0,5 - 1,5 kg * (100 g) Aufläufform	x6	• Siehe Rezepte für "Aufläufe" auf Seite 23. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.

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

Auftau-automatik	Menge (Gewichts-einheit) / Geschirr	Taste	Verfahren
Fleisch, Fisch, Geflügel (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Auflaufform	x1	• Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. • Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. **Hinweis:** Nicht für ganzes Geflügel geeignet. • Hackfleisch: Beim Ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen.
Brot AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Auflaufform	x2	• In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben. • Beim Ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. • Nach dem Auftauen 5-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

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

Hinweis:

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

Hinweis: Auftauautomatik

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

Rezepte für Garautomatik

Grillspieße

1. Abwechselnd Fleisch und Gemüse auf 3 Holzspieße stecken.
2. Das Öl mit den Gewürzen mischen und die Spieße damit bepinseln.
3. Die Spieße auf den Rost legen und auf GAR-AUTOMATIK für "Grillspieße" garen.

3 Spieße	
300 g	Schweineschnitzel
60 g	Schinkenspeck
75 g	Zwiebeln geviertelt
150 g	Tomaten geviertelt
100 g	grüne Paprikaschote geachtelt
3 EL	Öl
2 TL	Paprika, edelsüss
	Salz
1 TL	Cayennepfeffer
1 TL	Worcestersauce

Gratiniertes Fischfilet, 'Esterhazy'

1. Das Gemüse, die Butter und die Gewürze in eine Schüssel mit Deckel geben und gründlich vermischen. Abhängig vom Gewicht für 2-6 Minuten auf 800 W garen lassen.
2. Den Fisch waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.
3. Die Crème Fraiche mit dem Gemüse mischen und würzen.
4. Die Hälfte des Gemüses in eine Auflaufform geben. Den Fisch darauf legen und mit dem restlichen Gemüse bedecken.
5. Den Gouda darüber streuen, auf die Drehplatte stellen und auf GAR-AUTOMATIK, 'Gratiniertes Fischfilet' garen.
6. Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
270 g	400 g	540 g	Fischfilet
120 g	180 g	240 g	Porree (in Ringe geschnitten)
25 g	35 g	50 g	Zwiebel (in feinen Scheiben)
60 g	90 g	120 g	Möhre (geriebenen)
10 g	10 g	20 g	Butter oder Margarine
			Salz, Pfeffer und Muskat
1 EL	1 1/2 EL	2 EL	Zitronensaft
60 g	90 g	120 g	Crème Fraîche
60 g	90 g	120 g	Gouda (geriebenen)

Gratiniertes Fischfilet, 'italienisch'

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

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

Spinatauflauf

1. Den Blattspinat mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Aufläufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Aufläufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.
3. Die Eier mit dem Rahm verrühren, würzen und über das Gemüse gießen.
4. Den Aufläufe mit dem geriebenen Käse bestreuen.
5. Auf die Drehplatte stellen und auf GAR-AUTOMATIK, 'Aufläufe' garen
6. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

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

Kartoffel-Zucchini-Auflauf

1. Die Aufläufform einfetten und abwechselnde Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchinischeiben in die Schüssel geben.
2. Die Eier mit Crème Fraiche mischen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und über das Gemüse gießen.
3. Den Aufläufe mit dem geriebenen Gouda bestreuen.
4. Abschließend den Aufläufe mit Sonnenblumenkernen bestreuen.
5. Auf die Drehplatte stellen und auf GAR-AUTOMATIK, 'Aufläufe' garen.
6. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

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

Gartabellen

Verwendete abkürzungen

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

Erhitzen von Getränken & Speisen

Getränk/ Speise	Menge -g/ml-	Einstel-lung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Milch 1 Tasse	150	Mikro	800 W	ca. 1	nicht abdecken
Water 1 Tasse	150	Mikro	800 W	1 - 2	nicht abdecken
6 Tassen	900	Mikro	800 W	10 -12	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	Mikro	800 W	11 -13	nicht abdecken
Telleressen (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	Mikro	800 W	3 - 6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf / suppe	200	Mikro	800 W	1 - 2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	200	Mikro	800 W	2 - 3	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach
	500	Mikro	800 W	4 - 5	halber Kochzeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe*	200	Mikro	800 W	3 - 4	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet*	200	Mikro	800 W	2 - 3	abdecken
Kuchen,1 Scheibe	150	Mikro	400 W	1/2	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 Glas	190	Mikro	400 W	ca. 1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen*	50	Mikro	800 W	1/2	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	Mikro	400 W	2-3	gelegentlich umrühren

*ab Kühlschranktemperatur

Auftauen

Lebensmittel	Menge -g-	Einstel-lung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	Mikro	240 W	8 - 12	nach halber Auftauzeit umrühren	10-15
Kuchen, 1 stuck	150	Mikro	80 W	2 - 5	in eine flache Schüssel legen	5
Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen	250	Mikro	240 W	4 - 5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

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

Auftauen & Garen

Lebensmittel	Menge -g-	Einstel-lung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Wasser-zugabe -EL-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	Mikro	800 W	10 - 12	-	abdecken	2
Tellergericht	400	Mikro	800 W	9 - 11	-	bedecken, nach 6 Min. umrühren	2
Brokkoli	300	Mikro	800 W	7 - 9	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2
Erbsen	300	Mikro	800 W	7 - 9	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2
Mischgemüse	500	Mikro	800 W	11 - 13	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2

Garen, grillen und gratinieren

Lebensmittel	Menge -g-	Einstellung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli	500	Mikro	800 W	9 - 11	Röschen zerteilen, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Erbsen	500	Mikro	800 W	9 -11	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	Mikro	800 W	10 - 12	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, des Kochens gelegentlich umrühren	-
Braten (Schwein, Kalb, Lamm)	1000	Mikro Kombi Mikro Kombi	800 W 400 W 560 W 400 W	13-16 6-8* 10-12 3-5	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, nach * umdrehen	10
	1500	Mikro Kombi Mikro Kombi	800 W 400 W 560 W 400 W	24-26 9-11* 14-16 6-7		10
Roast beef (halbdurch)	1000	Mikro Kombi Mikro Kombi	560 W 400 W 560 W 400 W	7-10 7-8* 4-5 5-7	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, nach * umdrehen	10
	1500	Mikro Kombi Mikro Kombi	560 W 400 W 560 W 400 W	8-10 8-10* 8-10 3-5		10
Hähnchen	200	Kombi Grill	400 W	5-6* 6-8	nach Geschmack würzen, mit der Haut nach unten auf einen Rost legen, nach * umdrehen	3
Steaks 2 Stück, halbdurch	400	Grill Grill		13-15* 6-8	auf den Rost legen, nach * umdrehen, nach dem Grillen würzen	
Überbacken von Aufläufen		Grill		5-7	die Schüssel auf den Rost stellen	
Käsetoast	1 Stück	Grill		6-9	Toastbrot toasten, mit Butter bestreichen, mit einer Scheibe gekochten Schinken, einer Scheibe Ananas und einer Scheibe Schmelzkäse belegen, auf dem Rost grillen	
Gefrorene Pizza	300	Mikro Kombi	400 W 400 W	8 3	die Verpackung entfernen, auf den Rost legen, geeignet für wiederholtes Kochen von bis zu 4 Pizzas. Für gute Ergebnisse den Herd 1 Min. 30 Sek. ruhen lassen, bevor die 5. Pizza gegart wird.	

REZEPTE

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

Abwandlung von konventionellen Rezepten

Wenn Sie Ihre altbewährten Rezepte auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten: Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Buch.
Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.
Die Flüssigkeitszugabe bei rohen Lebensmitteln, die gedünstet werden, auf etwa zwei Drittel der Menge im Originalrezept reduzieren. Falls notwendig, während des Garens Flüssigkeit zugeben.
Die Fettzugabe kann erheblich reduziert werden. Eine kleine Menge Butter, Margarine oder Öl ist ausreichend, um der Speise Geschmack zu geben. Deshalb ist die Mikrowelle hervorragend zur Zubereitung fettarmer Speisen im Rahmen einer Diät geeignet.

Champignons mit Rosmarin

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

1. Die Stiele aus den Champignons herausschneiden und die Stiele kleinschneiden.
2. Die Butter in die Schüssel geben und auf dem Boden verstreichen. Die Zwiebel und Schinkenwürfel und die Champignonstiele zufügen, mit Pfeffer und Rosmarin würzen, abdecken und garen.
   4-6 min. 800 W
   Abkühlen lassen.
3. In der zweiten Schüssel 100 ml Wein und die Sahne abgedeckt erhitzen.
   2-3 min. 800 W
4. Mit dem restlichen Wein das Mehl anrühren, in die heisse Flüssigkeit einrühren und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.
   1-2 min. 800 W
5. Die Champignons mit der Schinkenmischung füllen, in die Sauce setzen und auf dem Rost garen.
   2-3 min. 800 W
   6-7 min. Kombi (400 W)
   Die Champignons nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

Champignonsuppe

1. Das Gemüse mit der Fleischbrühe in die Schüssel geben und abgedeckt garen.
   8-9 min. 800 W
2. Mit einem Mixer alle Zutaten pürieren. Die Sahne zufügen.
3. Mehl und Butter zu einer Masse vermischen und in die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, bedecken und kochen. Nach dem Kochen umrühren.
   4-6 min. 800 W
4. Das Eigelb mit dem Rahm (Crème Fraîche) verrühren, nach und nach in die Suppe rühren. Das Ganze nochmals kurz erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen!
   1-2 min. 800 W
   Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
200 g	Champignons, in Scheiben
50 g	Zwiebel, fein gehackt
300 ml	Fleischbrühe
300 ml	Sahne
25 g	Mehl
25 g	Butter oder Margarine
	Salz, Pfeffer
1	Eigelb
150 g	Rahm

Gemüsetopf

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

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
5 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
50 g	Zwiebel in Scheiben
250 g	Auberginen, gewürfelt
250 g	Zucchini, gewürfelt
200 g	Paprikaschoten, in große Würfel geschnitten
75 g	Fenchel, in große Würfel geschnitten
1	Bouquet garni (Kräutersträußchen)
200 g	Artischockenherzen, aus der Dose, geviertelt
	Salz und Pfeffer

Seezungenfilets

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Zitrone und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Schüssel mit Butter einfetten. Die Fischfilets in die Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit Petersilie bestreuen, die Tomatenscheiden darauf legen und würzen. Die Zitronenscheiben auf die Tomaten legen und den Weißwein darüber gießen.
5. Kleine Butterflöckchen auf die Zitrone geben, bedecken und kochen.
   16-19 min. 800 W
   Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

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

Fischfilet mit Käsesauce

Geschirr	Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt) Flache runde Auflaufform (Durchm. ca. 25 cm)
600 g	Fischfilets
2 EL	Zitronensaft
	Salz
10 g	Butter oder Margarine
50 g	Zwiebel, fein gehackt
20 g	Mehl
100 ml	Weißwein
1 TL	Pflanzenöl zum einfetten der Form
100 g	geriebener Emmentalerkäse
2 EL	gehackte Petersilie

1. Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Etwa 15 Minuten stehenlassen, nochmals trockentupfen und salzen.
2. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verteilen. Die Zwiebelwürfel hineingeben und abgedeckt andünsten.
   ca. 2 min. 800 W
3. Das Mehl über die Zwiebeln streuen und verrühren. Den Weißwein dazugießen und mischen.
4. Die Auflaufform einfetten und die Filets hineinlegen. Die Sauce über die Filets gießen und mit Käse bestreuen. Auf den Rost stellen und garen.
   16-19 min. 560 W
   4-5 min. Kombi (400 W)
   Die Fischfilets nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

Garnelen mit Chili

Geschirr	Schüssel mit Deckel (1 l Fassungsvermögen) Schüssel mit Deckel (2 l Fassungsvermögen)
240 g	Garnelen, geschält
50 ml	Weißwein
200 g	Schnittlauch, gehackt
2	Chilis, entkernt und gehackt
20 g	frischer Ingwer, gehackt
1 Essl.	Stärkemehl
2 Essl.	Pflanzenöl
1½ Essl.	Sojasauce
1 Essl.	Zucker
1 Essl.	Essig

1. Die Garnelen waschen. Jede Garnele in 2 bis 3 Stücke schneiden. Die Garnelen in eine Schüssel geben und Wein hinzufügen. Bedecken und marinieren lassen.
2. Die Garnelen aus dem Wein nehmen und mit Stärkemehl bedecken.
3. Öl, Schnittlauch, Chili und Ingwerscheiben in eine Schüssel geben, bedecken und kochen lassen.
   2 min. 800 W
4. Die Garnelen hinzugeben. Mit Sojasauce, Zucker und Essig würzen. Umrühren, bedecken und kochen.
   3-5 min. 800 W
   Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

Züricher Geschnetzeltes

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
600 g	Kalbsfilet
10 g	Butter oder Margarine
50 g	Zwiebel, fein gehackt
100 ml	Weißwein
	Saucenbinder, dunkel, für ca. 1/2 l Sauce
300 ml	Sahne
1 EL	Petersilie, gehackt

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

Gefüllter Schinken

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) Flache ovale Auflaufform mit Deckel oder Mikrowellenfolie (ca. 26 cm lang)
125 g	Blattspinat, entstielt
125 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
40 g	geriebener Emmentaler Käse
	Pfeffer, Paprika
6	Scheiben gekochter Schinken (300 g)
125 ml	Wasser
125 ml	Sahne
20 g	Mehl
20 g	Butter oder Margarine
10 g	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

1. Den Spinat fein schneiden, mit dem Quark und dem Käse verrühren und nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Scheibe des gekochten Schinken einen Esslöffel der Füllung geben und aufrollen. Mit einem Holzspieß den Schinken feststecken.
3. Eine Béchamelsauce herstellen. Dafür die Flüssigkeit in die Schüssel geben, abdecken und erhitzen.
   3-4 min. 800 W
   Die Butter mit dem Mehl verkneten, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen glattrühren, bis sie sich gelöst hat. Abdecken, aufkochen und binden lassen.
   approx. 1 min. 800 W
   Umrühren und abschmecken.
4. Die Sauce in die gefettete Auflaufform geben, die Röllchen hineinsetzen und abgedeckt garen. Zum Grillen die Abdeckung entfernen und die Auflaufform auf den Rost stellen
   6-9 min. 800 W
   5-7 min. Kombi (400 W)
   Die Schinkenröllchen nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Lasagne

1. Die Tomaten klein schneiden, mit dem Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Gehacktem und Tomatenmark mischen. Würzen, bedecken und kochen.
   7-9 min. 800 W
2. Die Crème Fraiche mit Milch, Parmesankäse, Kräutern, Öl und Gewürzen mischen.
3. Die Schüssel einfetten und den Boden mit ca. 1/3 der Nudeln bedecken. Die Hälfte der Hackmischung auf die Nudeln geben und etwas Sauce darüber schütten. Wiederholen und mit den übrigen Nudeln abschließen. Die Nudeln mit Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. In bedecktem Zustand kochen.
   15-17 min. 560 W
   Nach dem Kochen ca. 5-10 Min. ruhen lassen.

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

Gefüllte Kartoffeln

1. Die Kartoffeln einstechen und die Schüssel legen, Wasser hinzufügen, bedecken und kochen. Während des Kochens einmal umdrehen.
   8-10 min. 800 W
   Abkühlen lassen.
2. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und das Innere vorsichtig mit aushöhlen. Kartoffeln und Schinken sowie Zwiebeln, Milch und Parmesan miteinander vermischen, bis die Masse glatt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die ausgehöhlten Kartoffelhälften mit der Masse füllen, mit Emmentaler bestreuen, in die Auflaufform geben und kochen.
   4-6 min. 800 W
   Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Fassungsvermögen) Auflaufform
4	mittelgroße Kartoffeln (400 g)
100 ml	Wasser
60g	Schinken, in kleine Würfel geschnitten
25 g	Zwiebeln, klein gehackt
75-100 ml	Milch
20 g	geriebener Parmesankäse
	Salz & Pfeffer
20 g	geriebener Emmentalerkäse

Birnen in Schokolade

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
4	Birnen (600 g)
60 g	Zucker
10 g	Pck. Vanillezucker (10 g)
1 EL	Birnenlikör, 30 % Vol
150 ml	Wasser
130 g	Zartbitterschokolade
100 g	Rahm (Crème Fraiche)

1. Zucker, Vanillezucker, Birnenlikör und Wasser in eine Schüssel geben, umrühren, bedecken und kochen.
   1-2 min. 800 W
2. Die Birnen in die Flüssigkeit legen, bedecken und kochen.
   9-11 min. 800 W
   Die Birnen aus der Flüssigkeit nehmen und in den Kühlschrank stellen.
3. 50 ml der Kochflüssigkeit in eine kleinere Schüssel gießen. Die Schokolade und Crème Fraiche hinzufügen, bedecken und kochen.
   2-3 min. 800 W
4. Die Sauce gut umrühren, über die Birnen gießen und servieren.

Beerengrütze mit Vanillesauce

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
150 g	Johannisbeeren, gewaschen und verlesen
150 g	Erdbeeren, gewaschen und entstielt
150 g	Himbeeren, gewaschen und entstielt
250 ml	Weißwein
100 g	Zucker
50 ml	Zitronensaft
8	Blatt Gelatine
300 ml	Milch
1/2	Vanilleschote
30 g	Zucker
15 g	Stärkemehl

1. Einige Früchte zum Garnieren zurückbehalten. Die restlichen Beeren mit dem Weißwein pürieren, in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.
   7-9 min. 800 W
2. Den Zucker und den Zitronensaft einrühren.
3. Die Gelatine circa 10 Min. in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und ausdrücken. Die Gelatine in das heiße Püree rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Götterspeise in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
4. Zur Herstellung der Vanillesauce die Milch in die andere Schüssel geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Innere zusammen mit dem Zucker und dem Stärkemehl in die Milch rühren. Bedecken und kochen, während des Kochens und am Ende des Kochvorgangs umrühren.
   3-4 min. 800 W
5. Die Götterspeise auf einen Teller stürzen und mit den übrigen Früchten dekorieren. Die Vanillesauce über die Götterspeise gießen.

Schokolade mit Sahne

Geschirr	Grosse Tasse (200 ml Inhalt)
150 ml	Milch
30 g	Zartbitterschokolade, geraspelt
30 ml	Sahne
	Schokoladenstreusel

1. Die Milch in die Tasse gießen. Die Schokolade zur Milch geben, umrühren und erhitzen. Zwischendurch nochmals umrühren.
   approx. 1 min. 800 W
2. Die Sahne steifschlagen, auf die Schokolade geben und mit Schokoladenstreuseln garniert servieren.

REINIGUNG & PFLEGE

VORSICHT!
ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS KOMMERZIELLE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.
SÄUBERN SIE DIE MIKROWELLE IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE ALLE MÖGLICHEN ESSENSRESTE. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Gerätegehäuse

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

Bedienfeld

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

Geräteinnenraum

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

Drehteller und Drehteller-Träger

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

Gerätetür

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

Rost

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

Hinweis: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

REDUZIERTE LEISTUNGSSTUFE

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

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

WAS TUN, WENN . . .

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

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		230 V, 50 Hz
Sicherung/Sicherungsautomat		Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1.25 kW
	Grill	1.00 kW
	Mikrowelle/Grill	2.2 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	800 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Außenabmessungen:	MCD1753E	494 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (T)
	MCD1763E	594 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (T)
Garraumabmessungen		285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) **
Garrauminhalt		17 Liter **
Drehteller		ø 272 mm, Glass
Gewicht		ca. 16.2 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 2004/108/EC, 2006/95/EC und 2005/32/EC.

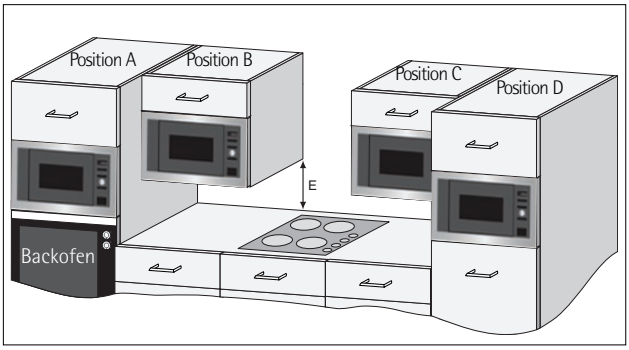
DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

AUFSTELLANWEISUNGEN

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A, B, C oder D einbauen:

Position	Nieschengröße B T H
A	560 x 550 x 360
B+C	462 x 300 x 350 462 x 300 x 360 560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	462 x 500 x 350 462 x 500 x 360 560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

Abmessungen in (mm)

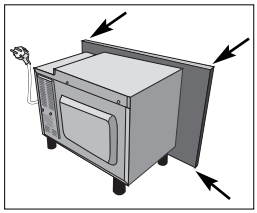


Installieren des Gerätes

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Die Standardausführung dieses Herdes ist passend für einen Einbauschrank von 360 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 350 mm hohen Schrank eingebaut werden soll: Schrauben Sie die 4 Füße an der Unterseite des Herdes ab. Es sind 3 hohe und ein niedriger Fuß. Ersetzen Sie die 3 hohen Füße mit den im Zubehörpaket vorhandenen Füßen. Den niedrigen Fuß ersetzen Sie nicht.
3. Fügen Sie das Gerät langsam und ohne Gewalt in den Einbauschrank ein, bis der vordere Rahmen des Herdes einen fugenlosen Abschluss mit der vorderen Öffnung des Schrankes bildet.
4. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 4 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens.



Installation - Option 1:
Befestigen Sie den Herd mithilfe der mitgelieferten Schrauben in dieser Position. Die Befestigungspunkte befinden sich an den oberen und unteren Herdecken.



Installation - Option 2:
Siehe die mit diesem Mikrowellengerät gelieferte Schablone.

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

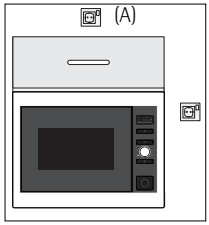
Sicherer Gebrauch des Gerätes

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen (Siehe Schaubild Seite 34):

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

Netzanschluss

- **Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.**
- **Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.**
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230 V/50 Hz) verbinden.
  Steckdose mit einer Sicherung (16 A) absichern.



- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.**
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

Elektrische Anschlüsse

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

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

UMWELTINFORMATION

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Verpackung

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

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt.
Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:
«PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien
«PS» für Polystyrol, z.B. Polsterteile (grundsätzlich FCKW-frei)
«PP» für Polypropylen, z.B. Umbänderung.
Durch die Verwertung und Wiederverwendung der Verpackung können Rohstoffe gespart und das Müllvolumen verringert werden.
Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.
Die Anschrift erfahren Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

Altgerät

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

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

Kundendienst

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

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

Mit freundlichen Grüßen
Ihr AEG Werkskundendienst
Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

PLZ	Adresse	
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
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 Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

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

AEG Hausgeräte
GmbH
Markenvertrieb AEG
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

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

Kundendienst & Ersatzteile (Belgien)

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

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

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

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

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

Wenn Sie im Kundendienstzentrum anrufen, benötigt dieses folgende Informationen:

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

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

Modell: . . . . . .

Seriennummer: . . . . . .

Kaufdatum: . . . . . .

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

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

Ersatzteile

Ersatzteile können über das örtliche Kundendienst-zentrum bezogen werden.

Kundenbetreuung

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

Garantiebedingungen (Belgien)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

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

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



SOMMAIRE

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



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



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



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

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

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

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

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur 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. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation. N'utilisez jamais d'eau.

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

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

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

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance.
Ne faites rien sécher dans le four à micro-onde.
Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...).
Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

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

Pour éviter toute blessure

Advertissement!

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour éviter toute secousse électrique

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

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

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

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

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

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un professionnel qualifié faire ce travail.
Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un service après vente AEG.
Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un professionnel qualifié.
Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte.
N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice.
Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

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

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

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

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

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

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour 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 ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé.
Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en mode GRIL, CUISSON COMBINEE ou CUISSON AUTOMATIQUE, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four.
Lors de l'utilisation en fonction gril (seul ou en combinaison avec les micro-ondes), l'appareil devient très chaud. Eloignez les enfants en bas âge de la porte de l'appareil.
Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée.
Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.
Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

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

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide, sauf recommendation du mode d'emploi, voir remarque 2, page 58. Sinon vous risquez d'endommager le four.
Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de recette ne doit pas être dépassé.
Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four.
N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
Ne faites jamais chauffer de 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 et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.
Pour éviter de casser le plateau tournant:
(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
(b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
(c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.
N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au GRIL, en mode CUISSON COMBINEE ou en mode AUTOMATIQUE, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.
Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

Remarques:
Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.
Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

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

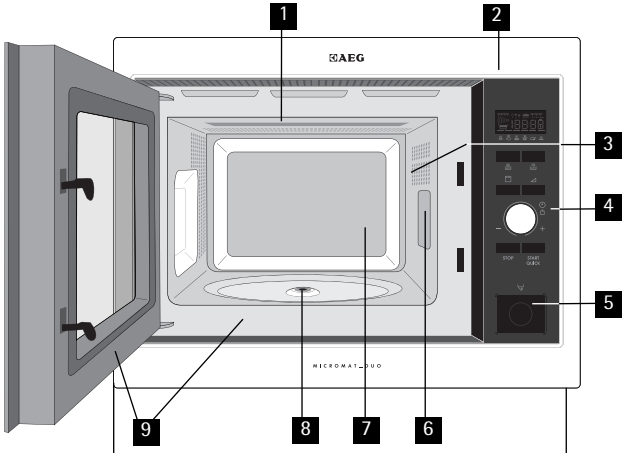
Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments.
Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre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

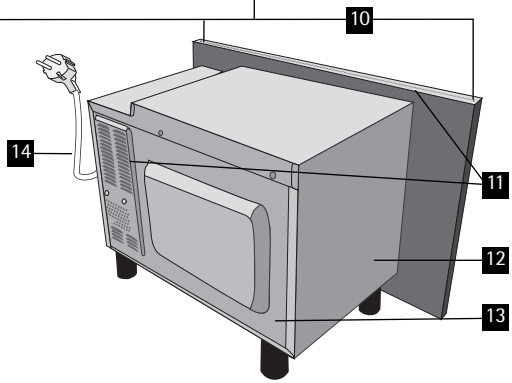
Récipients en aluminium

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.

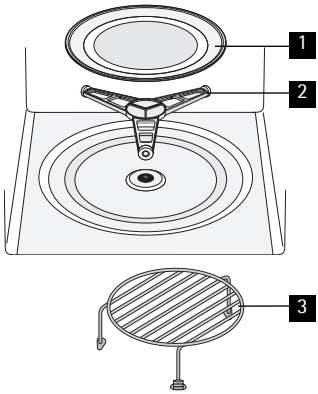
VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL
Four micro-ondes et accessoires





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

Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis:

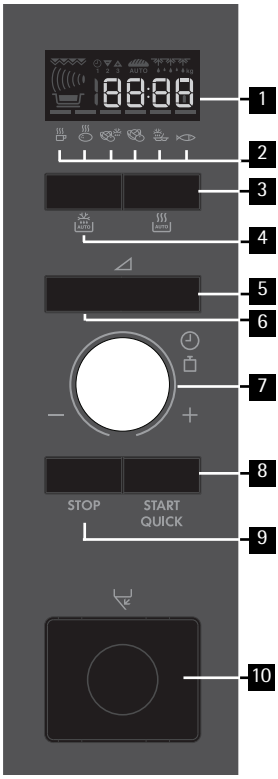


1 Plateau tournant
2 Support d'entraînement
3 Trépied
4 4 vis de fixation (non visualisées)

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

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

Bandeau de commande



1 Affichage numérique

- Gril
- Micro-ondes
- Cuisson combinée
- Horloge
- Etapes de cuisson
- Plus/Moins
- Décongélation automatique pain
- Décongélation automatique
- Quantité

2 Symboles CUISSON AUTOMATIQUE
3 Touche CUISSON AUTOMATIQUE
4 Touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
5 Touche NIVEAUX DE PUISSANCE
6 Touche GRIL
7 Bouton rotatif MINUTEUR/POIDS
8 Touche START/QUICK
9 Touche STOP
10 Touche OUVERTURE DE LA PORTE

AVANT LA MISE EN SERVICE

Régler l'horloge

Le four est équipé d'une horloge réglable sur 12 et 24 heures.
Exemple: Pour régler l'horloge à 11:30 (12 heures).

1. Branchez l'appareil.
2. L'écran d'affichage: 12H .
3. Réglez l'heure en tournant le bouton MINUTEUR/POIDS.
4. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche START/QUICK.
6. Vérifiez l'affichage:



Important:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Si vous appuyez sur la touche Arrêt, l'heure sera automatiquement réglée sur 1:00 .

Exemple: Pour régler l'horloge à 23:30 (24 heures).
1. Branchez l'appareil.
2. L'écran d'affichage: 12H .
3. Appuyez sur la touche START/QUICK. L'écran d'affichage: 24H .
4. Réglez l'heure en tournant le bouton MINUTEUR/POIDS.
5. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la touche START/QUICK.
7. Vérifiez l'affichage:



Important:
1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Si vous appuyez sur la touche Arrêt, l'heure sera automatiquement réglée sur 0:00 .

Changement de l'heure lorsque l'horloge est réglée

Exemple: Pour régler l'horloge à 11:45 (12 heures).
1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche START/QUICK. Le four émet un signal sonore. Tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les heures.
3. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK.
5. Vérifiez l'affichage:



Exemple: Pour régler l'horloge à 23:45 (24 heures).
1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche START/QUICK. Le four émet un signal sonore. Tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les heures.
3. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK.
5. Vérifiez l'affichage:



Exemple: Pour basculer entre les formats d'affichage 12 h et 24 h.
1. Ouvrez la porte. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche START/QUICK. Le four émet un signal sonore. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les heures.

Utilisation de la touche STOP

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

Sécurité enfant

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

Exemple: Réglage de la sécurité enfant.

1. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche STOP.



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



Remarques:

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

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Cuisson aux micro-ondes

L'énergie à micro-ondes doit donc pouvoir traverser le matériau du récipient pour cuire/décongeler les aliments. Il est par conséquent important de choisir des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. Choisissez de préférence des plats ronds/ovales plutôt que des récipients carrés/ou longs, car les aliments placés dans les angles tendent à être trop cuits. Il est possible d'utiliser un vaste éventail de plats.
Il est par conséquent important de retourner, redisposer ou remuer les aliments durant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.
Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.

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

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

Vaisselle pour fours à micro-ondes

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

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

Cuisson aux micro-ondes

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

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

Décongélation manuelle

Effectuez la décongélation manuelle à 240 W (sans fonction de décongélation automatique). Le symbole de décongélation s'affiche à chaque fois que ce niveau de puissance est sélectionné.

Niveaux de puissance du micro-ondes

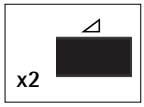
Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance:

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

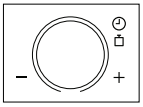
W = WATT

Exemple: Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 560 W.

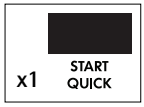
1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.



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



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



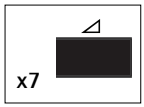
Important:
Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau HAUT/800 W qui est automatiquement utilisé.

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

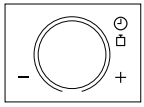
Minuterie

Exemple: Réglez la minuterie pour 7 minutes.

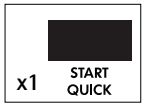
1. Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE 7 fois.



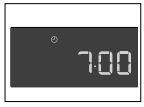
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7:00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:

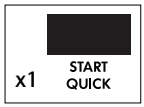


Remarques:
- Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche STOP. Pour redémarrer la minuterie, appuyez sur la touche START/QUICK. Pour quitter le mode minuterie, appuyez à nouveau sur la touche STOP.

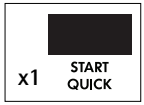
Ajouter 30 secondes

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

1. **Démarrage direct**
   Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 800 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche START/QUICK.



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



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

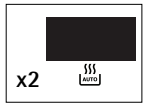
Fonction Plus et Moins

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

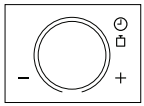
Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais fermes, sélectionnez MOINS .
Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais moins fermes, sélectionnez PLUS .

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

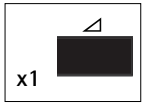
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



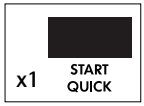
2. Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 kg soit affiché.



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



4. Appuyez sur la touche START/QUICK.



5. Vérifiez l'affichage:



Remarque:
Pour annuler la fonction PLUS/MOINS, appuyez 3 fois sur la touche de sélection de puissance.
Si vous sélectionnez PLUS, l'écran affichera ⏃.
Si vous sélectionnez MOINS, l'écran affichera ⏃ .

Cuisson au gril et cuisson combinée

Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au GRIL :
1. Gril seul.
2. Gril et micro-ondes.

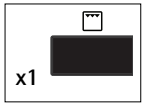
Remarques:
1. Le trépied est recommandé pour faire griller des aliments plats.
2. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le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

Cuisson au gril seul

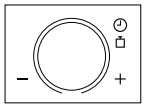
Ce mode peut servir à griller ou à brunir les aliments.

Exemple: Pour faire griller le pain pendant 4 minutes.

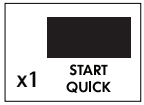
1. Appuyez une fois sur la touche GRIL.



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



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



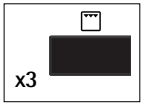
Cuisson combinée

Ce mode utilise une combinaison de la puissance du Gril et de celle du Micro-ondes (240 W à 400 W). Le niveau de puissance du Micro-ondes est préréglé à 240 W.

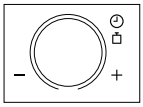
Clé	Affichage
Gril x 1	0 W
Gril x 2	240 W
Gril x 3	400 W
Gril x 4	0 W

Exemple: Pour faire cuire des kebabs pendant 7 minutes sur CUISSON COMBINEE 400 W.

1. Appuyez sur la touche GRIL 3 fois.



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



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



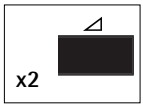
Cuisson à séquences multiples

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

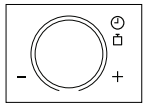
Exemple: Pour cuire:
2 minutes et 30 secondes à puissance 560 W (Etape 1)
5 minutes en Gril seul (Etape 2)

Etape 1

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



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

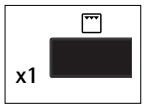


3. Vérifiezr l'affichage:

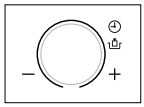


Etape 2

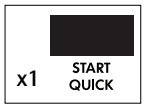
1. Appuyez sur la touche GRIL une fois.



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



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



Le four cuira d'abord pendant 2 minutes et 30 secondes à puissance 560 W, puis pendant 5 minutes en Gril seul.

Fonctionnement automatique

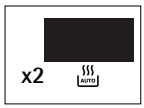
Le fonction AUTOMATIQUE calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 6 programmes de CUISSON AUTOMATIQUE et 2 programmes de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

Cuisson Automatique

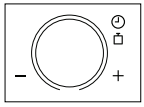
Aliments	Symbole	Configuration
Boisson		Micro-onde
Pommes de terre cuites/Pommes de terre en robe des champs		Micro-onde
Brochette de viande Multicolores		Micro-onde + gril
Filet de poisson gratiné		Micro-onde + gril
Poulet grillé		Micro-onde + gril
Gratin		Micro-onde + gril

Exemple: Pour faire cuire 0,3 kg de pommes de terre cuites.

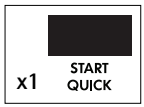
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



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



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



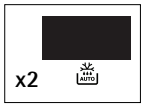
Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/QUICK. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue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

Décongélation Automatique

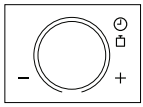
Aliments	Symbole	Configuration
Viande/Poisson/Volaille		Micro-onde
Pain	AUTO	Micro-onde

Exemple: Pour décongélation 0,2 kg de pain.

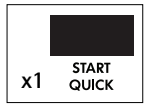
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.



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



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



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

TABLEAUX DE PROGRAMMATION

Tableaux des programmes automatiques

Cuisson automatique	Quantité / ustensiles	Touche	Procédure
Boisson (Thé/Café)	1-4 tasses 1 tasse=200 ml	x1	• Placez la tasse au centre du plateau tournant.
Pommes de terre cuites, pommes de terre en robe des champs	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	x2	Pommes de terre cuites: Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Pommes de terre en robe des champs: Choisissez pommes de terre de taille similaire et lavez-les. • Placez les pommes de terre dans un bol. • Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. • Recouvrez d'un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.
Brochettes de viande multicolores	0,2 - 0,6 kg (100 g) Trépied	x3	• Voir les recettes de 'Brochettes de viande multicolores' a la page 64. • Placez sur un trépied et faites cuire. • Quand le signal sonore retentit, retournez. • Après cuisson, enlevez et mettez sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer.)
Filet de poisson gratiné	0,6 kg - 1,2 kg * (100 g) Plat à gratin	x4	• Voir les recettes de "filet de poisson gratiné" à les pages 64-65. * Poids total de tous les ingrédients.
Poulet grillé	0,9 kg - 1,4 kg (100 g) Plat à tarte	x5	• Melangez 2 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à café de paprika, sel et poivre et étalez les sur le poulet. • Percez la peau du poulet. • Mettez le côté de blanc de poulet vers le bas dans un plat de flan. • Sur le plateau tournant et faites cuire. • Quand le signal sonore retentit, retournez. • Après la fin de la cuisson, laissez reposer les plats dans le four pendant environ 3 minutes avant de les sortir et de les servir.
Gratin	0,5 - 1,5 kg * (100 g) Plat à gratin	x6	• Voir les recettes de "gratin" à la page 65. * Poids total de tous les ingrédients.

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

Décongélation automatique	Quantité / ustensiles	Touche	Procédure
Viande, poisson volaille (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Plat à gratin	x1	• Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15 - 45 min, jusqu'à complète décongélation. **Remarque:** Ne convient pas à une volaille entière. • Viande hachée: Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.
Pain AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin	x2	• Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

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

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

Remarques: Décongélation Automatique
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 après décongélation.

Recettes pour programmes automatiques

Brochettes de viande multicolores

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

3 brochettes	
300 g	escalopes de porc
60 g	lard
75 g	oignons, coupés en 4
150 g	tomates, coupées en 4
100 g	gousse de poivron vert
3 CS	huile
2 CC	paprika
	sel
1 CC	poivre de cayenne
1 CC	sauce Worcester (épicée au soja et au vinaigre)

Filet de poisson gratiné, "Esterhazy"

1. Mettez les légumes, le beurre et les épices dans une terrine (2 litres) et bien mélanger. Faites cuire pendant 2-6 minutes à 800 W (cela dépend du poid).
2. Lavez et séchez le poisson, arrosez-le de jus de citron et salez.
3. Mélangez la crème fraîche aux légumes et assaisonnez à nouveau.
4. Placez le moitié des légumes dans un plat à gratin. Placez le poisson au-dessus des légumes et recouvrez du reste des légumes.
5. Etalez le Gouda sur la surface, posez sur le plateau tournant et faites cuire sur CUISSON AUTOMATIQUE, "Filet de poisson gratiné".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5 minutes.

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
270 g	400 g	540 g	de filet de poisson
120 g	180 g	240 g	poireaux (coupées en rondelles)
25 g	35 g	50 g	oignon (haché menu)
60 g	90 g	120 g	carotte (râper)
10 g	10 g	20 g	de beurre ou de margerin
			sel, poivre et muscade
1 CS	1 1/2 CS	2 CS	de jus de citron
60 g	90 g	120 g	de crème fraîche
60 g	90 g	120 g	de Gouda (râper)

Filet de poisson gratiné, à "l'italienne"

1. Lavez et séchez le poisson et arrosez-le de jus de citron, salez et graissez au beurre d'anchois.
2. Placez dans un plat à gratin.
3. Saupoudrez le poisson de Gouda.
4. Lavez les tomates et retirez la queue. Coupez en tranches et placez sur le fromage.
5. Salez, poivrez et ajoutez les fines herbes.
6. Egouttez la mozzarella, coupez en tranches et placez sur les tomates. Parsemez de basilic.
7. Posez le plat à gratin sur le plateau tournant et faites cuire sur CUISSON AUTOMATIQUE, "Filet de poisson gratiné".
8. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5 minutes.

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
260 g	390 g	520 g	de filet de poisson
1/2 CS	1 CS	1 1/2 CS	de jus de citron
1/2 CS	1 CS	1 1/2 CS	de beurre d'anchois
30 g	45 g	60 g	de Gouda (râper)
			sel et poivre
180 g	270 g	360 g	de tomates
1 CS	1 1/2 CS	2 CS	de fines herbes hâchées
110 g	165 g	220 g	de Mozarella
1/2 CS	3/4 CS	1 CS	de basil (haché)

Gratin d'épinards

1. Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
2. Beurrez le plat et remplissez-le de rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminez par une couche d'épinards.
3. Mélangez les oeufs avec la crème fraîche, assaisonnez et versez sur les légumes.
4. Saupoudrez le gratin de fromage râpé.
5. Posez sur le plateau tournant et faites cuire sur CUISSON AUTOMATIQUE, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5-10 minutes.

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

Gratin de pommes de terre et courgettes

1. Beurrez le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélangez les oeufs et la crème fraîche, assaisonnez avec l'ail pilé, du sel et du poivre et versez le mélange sur les légumes.
3. Émiettez la Gouda et recouvrez-en le gratin.
4. Enfin, parsemez de graines de tournesol.
5. Posez sur le plateau tournant et faites cuire sur CUISSON AUTOMATIQUE, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5-10 minutes.

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

Tableaux de cuisson

Abréviations utilisées

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

Rechauffage de boissons et de mets

Boissons/ mets	Quant -g/ml-	Config- uration	Niveau Puissance	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait 1 tasse	150	Micro	800 W	env. 1	ne pas couvrir
Eau 1 tasse	150	Micro	800 W	1 - 2	ne pas couvrir
6 tasses	900	Micro	800 W	10 -12	ne pas couvrir
1 terrine	1000	Micro	800 W	11 -13	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)	400	Micro	800 W	3 - 6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée / Consommé	200	Micro	800 W	1 - 2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	Micro	800 W	2 - 3	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et
	500	Micro	800 W	4 - 5	mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche*	200	Micro	800 W	3 - 4	tartiner d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	Micro	800 W	2 - 3	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	Micro	400 W	1/2	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	Micro	400 W	env. 1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre*	50	Micro	800 W	1/2	couvrir
Chocolat à fondre	100	Micro	400 W	2-3	mélanger de temps en temps

* température du réfrigérateur

Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	Micro	240 W	8 - 12	mélanger à mi-décongélation	10-15
Gâteau, 1 portion	150	Micro	80 W	2 - 5	poser dans un plat à gratin	5
Fruit: par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	Micro	240 W	4 - 5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

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

Décongélation et cuisson d'aliments

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Addition d'eau -CS-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	Micro	800 W	10 - 12	-	couvrir	2
Une assiette-repas	400	Micro	800 W	9 - 11	-	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2
Brocoli	300	Micro	800 W	7 - 9	3-5	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Pois	300	Micro	800 W	7 - 9	3-5	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Macéd. de légumes	500	Micro	800 W	11 - 13	3-5	couvrir, remuer à la moitié du temps	2

Cuisson, gril et gratin

Aliments	Quant -g-	Config-uration	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli	500	Micro	800 W	9 - 11	séparer en bouquets, ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Pois					ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	
Carottes	500	Micro	800 W	10 - 12	couper en rondelles, couvrir, ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôti (porc, veau, agneau)	1000	Micro Double Micro Double	800 W 400 W 560 W 400 W	13-16 6-8* 10-12 3-5	assaisonnez, placez dans un plat creux, retourner après *	10
	1500	Micro Double Micro Double	800 W 400 W 560 W 400 W	24-26 9-11* 14-16 6-7		10
Rôti de bœuf (cuisson moyenne)	1000	Micro Double Micro Double	560 W 400 W 560 W 400 W	7-10 7-8* 4-5 5-7	assaisonnez, placez dansun plat à tarte, retournez après *	10
	1500	Micro Double Micro Double	560 W 400 W 560 W 400 W	8-10 8-10* 8-10 3-5		10
Cuisses de poulet	200	Double Gril	400 W	5-6* 6-8	assaisonnez, posez les cuisses sur la grille, la peau vers le bas, retournez après *	3
Steaks, 2 portions, cuisson moyen	400	Gril Gril		13-15* 6-8	posez sur la grille retournez après *, assaisonnez après la cuisson	
Brunissage des gratins		Gril		5-7	posez le plat sur la grille	
Croque-Monsieur	1 tranche	Gril		6-9	faire griller le pain de mie, beurrer, garnir d'une tranche de jambon cuit, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage fondu, faire griller sur la grille	
Pizza congelée	300	Micro Double	400 W 400 W	8 3	enlevez l'emballage, posez la pizza sur la grille, peut être utilisé pour cuire jusqu'à 4 pizzas les unes après les autres; pour obtenir de bons résultats laissez le four reposer 1mn30 avant de faire cuire la 5e pizza	

RECETTES

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

Adaptation de recettes conventionnelles à la cuisson aux micro-ondes

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

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

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

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

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

Champignons au romarin

1. Détachez les queues des champignons et coupez les en petits morceaux.
2. Mettez le beurre dans le plat et étalez-le sur le fond. Ajoutez l'oignon, les dés de jambon et les queues de champignons, assaisonnez de poivre et de romain, couvrez et faites cuire.
   4-6 min. 800 W
   Laissez refroidir.
3. Dans le second plat, faites chauffer 100ml de vin et la crème à couvert.
   2-3 min. 800 W
4. Mélangez le reste du vin et la farine, versez en remuant dans le liquide chaud et faites cuire à couvert. Dans l'intervalle remuez bien une fois.
   1-2 min. 800 W
5. Farcissez les champignons avec le mélange au jambon, mettez les dans la sauce et faites-les cuire sur la grille.
   2-3 min. 800 W
   6-7 min. Double (400 W)
   Laissez reposer les champignons env. 2 mn après la cuisson.

Vaisslle	1 terrine à couvercle (1 litre) Plat cylindrique (Dia. env. 22 cm)
8	gros champignons (env. 225 g) entiers
20 g	beurre ou margarine
50 g	oignon, finement haché
50 g	jambon, coupé en petits dés
	poivre gris, moulu
	romarin, égrené
125 ml	crème
125 ml	vin blanc, sec
20 g	farine

Soupe aux champignons de Paris

Vaiselle	Terrine à couvercle (2 litres)
200 g	de champignons de Paris coupés en tranches
50 g	oignon, haché menu
300 ml	de bouillon de viande
300 ml	de crème
25 g	de farine
25 g	de beurre ou de margarine
	sel et poivre
1	jaune d'œuf
150 g	de crème fraîche

1. Mettez les légumes et le bouillon de viande dans la terrine, couvrez et faites cuire.
   8-9 min. 800 W
2. Réduisez tous les ingrédients en purée au mixer. Ajoutez la crème.
3. Pétrissez la farine et le beurre et mélangez bien à la soupe la pâte ainsi obtenue. Salez, poivez, couvrez et faites cuire. Remuez à la fin du temps de cuisson.
   4-6 min. 800 W
4. Mélangez le jaune d'œuf et la crème fraîche, puis mélangez-les peu à peu à la soupe. Réchauffez sans faire bouillir.
   1-2 min. 800 W
   Après la cuisson, laissez reposer la soupe environ 5 minutes.

Ratatouille spéciale

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 litres)
5 CS	d'huile d'olive
1	gousse d'ail broyée
50 g	oignon, coupé en rondelles
250 g	petite aubergine, coupée en gros dés
250 g	courgette, coupée en gros dés
200 g	poivron, coupés en gros dés
75 g	tubercule de fenouil, coupés en gros dés poivre
1	bouquet garni
200 g	boîte de cœurs d'artichaut
	sel et poivre

1. Mettez l'huile d'olive et la gousse d'ail dans la terrine. Ajoutez les légumes à l'exception des cœurs d'artichaut, poivrez. Ajoutez le bouquet garni, couvrez et faites cuire en remuant de temps en temps.
   19-21 min. 800 W
   Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les cœurs d'artichaut et réchauffez.
2. Salez et poivrez. Retirez le bouquet garni avant de servir. Après la cuisson laissez la ratatouille reposer approximativement 2 min.

Filets de sole

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

1. Lavez et séchez les filets de sole. Enlevez les arêtes.
2. Couper le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrer le plat. Disposer les filets de poisson dans le plat et asperger d'huile végétale.
4. Saupoudrer le poisson de persil, le recouvrir des tranches de tomates et assaisonnez. Placer les tranches de citron sur les tomates et arrosez de vin blanc.
5. Parsemez le citron de noisettes de beurre, couvrir et cuire.
   16-19 min. 800 W
   Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Filets de poisson sauce au fromage

Vaisselle	plat avec couvercle (1 l de capacité) moule à soufflé cylindrique (diamètre env. 25 cm)
600 g	filets de poisson
2 CS	jus de citron
	sel
10 g	beurre ou margarine
50 g	oignon, finement haché
20 g	farine
100 ml	vin blanc
1 CC	huile végétale pour le graissage du moul
100 g	emmenthal râpé
2 CS	persil haché

1. Lavez les filets, essuyez-les délicatement et arrosez les goutte à goutte de jus de citron. Laissez reposer env. 15 min, essuyez-les délicatement à nouveau et les saler.
2. Répartissez le beurre sur le fond du plat. Ajoutez les oignons hachés et laissez cuire à couvert à l'étouffée.
   aprox. 2 min. 800 W
3. Saupoudrez les oignons de farine et remuez. Versez le vin blanc et mélangez.
4. Graissez le moule à soufflé et mettez y les filets. Versez la sauce sur les filets et saupoudrez de fromage. Mettez sur la grille et faites cuire.
   16-19 min. 560 W
   4-5 min. Double (400 W)
   Laissez reposer les filets de poisson env. 2 min après la cuisson.

Crevettes au piment

Vaisselle	Bol avec couvercle (capacité 1l) Bol avec couvercle (capacité 2l)
240 g	grosses crevettes décortiquées
50 ml	de vin blanc
200 g	de ciboulette hachée
2	piments égrenés et hachés
20 g	de gingembre frais haché
1 cuil.	à soupe de farine de maïs
2 cuil.	à soupe d'huile végétale
1 1/2 cuil.	à café de sauce soja
1 cuil.	à soupe de sucre
1 cuil.	à café de vinaigre

1. Lavez les crevettes. Découpez chaque crevette en 2 ou 3 morceaux. Mettez les crevettes dans un bol et ajoutez le vin. Couvrez et marinez.
2. Otez les crevettes du vin et farinez-les avec la farine de maïs.
3. Mettez l'huile, la ciboulette, les piments et le gingembre dans un bol, couvrez.
   2 min. 800 W
4. Ajoutez les crevettes dans le bol. Assaisonnez avec de la sauce soja, du sucre et du vinaigre. Remuez, couvrez et faites cuire.
   3-5 min. 800 W
   Après la cuisson, laissez reposer environ 2 mn.

Émincé de veau à la zurichoise

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

1. Couper le veau en bandes.
2. Beurrer le plat. Disposer la viande et l'oignon dans le plat, couvrir et cuire. Remuer une fois en cours de cuisson.
   7-10 min. 800 W
3. Ajouter le vin blanc, le fond de sauce et la crème. Mélanger, couvrir et continuer la cuisson. Mélanger de temps en temps.
   4-5 min. 800 W
4. Une fois la cuisson terminée, mélanger et laisser reposer env. 5 min. Saupoudrer de persil.

Jambon farci

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

1. Mélanger les épinards avec le fromage râpé et le fromage frais, assaisonner.
2. Garnir chaque tranche de jambon avec une cuillérée à soupe de farce, la rouler et y enfoncer un pique.
3. Faire une sauce béchamel: verser l'eau et la crème dans un bol et réchauffer.
   3-4 min. 800 W
   Mélanger la farine et le beurre pour faire un roux, ajouter le liquide et battre au fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couvrir et cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
   1 min. 800 W
   Mélanger et vérifier l'assaisonnement.
4. Verser la sauce dans le plat graissé. Y disposer les roulades de jambon farcies et cuire avec le couvercle.
   6-9 min. 800 W
   5-7 min. Double (400 W)
   Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Lasagne au four

Vaisselle	1 terrine à couvercle (2 litres) 1 plat à gratin carré avec couvercle (env. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	de tomates en conserve
50 g	de jambon cru coupé en petits dés
50 g	oignon, haché menu
1	gousse d'ail broyée
250 g	de viande de bœuf hachée
2 CS	de concentré de tomates
	sel et poivre
150 ml	de crème fraîche
100 ml	de lait
50 g	de parmesan râpé
1 CC	d'herbes variées hachées
1 CC	d'huile d'olive
1 CC	d'huile végétale pour graisser le plat
125 g	e lasagnes vertes
1 CS	de parmesan râpé

1. Coupez les tomates en tranches, mélangez les avec le jambon, l'oignon, l'ail, la viande de bœuf hachée et le concentré de tomates, assaisonnez, couvrez et faites cuire à l'étuvée.
   7-9 min. 800 W
2. Mélangez la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes et l'huile et assaisonnez.
3. Graissez le plat à gratin et disposez au fond un tiers des lasagnes avec la moitié du hachis et versez y un peu de sauce. Couvrez avec le second tiers des pâtes puis le hachis, un peu de sauce puis le reste des pâtes. Pour terminer, nappez abondamment les pâtes de sauce et saupoudrez de parmesan. Répartissez le beurre en petites noisettes, couvrez et faites cuire.
   15-17 min. 560 W
   Après la cuisson, laissez les lasagnes reposer de 5 à 10 minutes.

Poires au chocolat

Vaisselle	1 terrine à couvercle (2 litres) 1 terrine à couvercle (1 litre)
4	poires (600 g)
60 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé (10 g)
1 CS	de liqueur de poires, 30 % vol.
150 ml	d'eau
130 g	de chocolat
100 g	de crème fraîche

1. Mettre dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur de poire et l'eau. Mélanger, couvrir et cuire.
   1-2 min. 800 W
2. Disposer les poires dans le liquide, couvrir et cuire.
   9-11 min. 800 W
   Retirer les poires du liquide de cuisson et les mettre au réfrigérateur.
3. Verser 50 ml du liquide de cuisson dans la petite terrine. Ajouter le chocolat et la crème fraîche, couvrir et cuire.
   2-3 min. 800 W
4. Bien mélanger la sauce, napper les poires et servir.

Gelée de fruits rouges à la sauce à la vanille

Vaisselle	1 terrine à couvercle (2 litres) 1 terrine à couvercle (1 litre)
150 g	de groseilles rouges, lavée
150 g	de fraises, lavées
150 g	de framboises, lavées
250 ml	de vin blanc
100 g	de sucrer
50 ml	de jus de citron
8	feuilles de gélatine
300 ml	de lait
1/2	gousse de vanille
30 g	de sucre
15 g	de farine de maïs

1. Lavez les fruits, équeutez-les et séchez-les. Gardez-en quelques-uns pour la décoration. Réduire le reste des fruits en purée avec le vin blanc, versez-les dans la terrine, couvrez et réchauffez.
   7-9 min. 800 W
2. Incorporez le sucre et le jus de citron.
3. Faites tremper la gélatine approximativement 10 minutes dans l'eau puis retirez-la et extrayez l'eau. Mélangez la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettez la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
4. Versez le lait dans une terrine. Ouvrez la gousse de vanille et grattez-en la pulpe. Mélangez la pulpe de la vanille, le sucre et la fécule au lait, courez et faites cuire. Remuez de temps en temps et après la cuisson.
   3-4 min. 800 W
5. Démoulez la gelée sur un plat et garnissez-la avec les fruits entiers. servez-la avec la sauce à la vanille.

Chocolat à la crème

Vaisselle	1 grande tasse (200 ml)
150 ml	de lait
30 g	de chocolat
30 ml	de crème
	chocolat râpé

1. Versez le lait dans la tasse. Râpez le chocolat, mélangez le au lait et réchauffez. Remuez de temps en temps.
   aprox. 1 min. 800 W
2. Fouettez la crème, recouvrez en le chocolat, saupoudrez de chocolat râpé et servi.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

Extérieur du four

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

Bandeau de commande

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

Intérieur du four

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

Plateau tournant et pied du plateau

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

Porte

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

Trépied

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

Remarque: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

NIVEAU DE PUISSANCE RÉDUIT

Remarque:

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

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes (800 W)	20 minutes	Micro-ondes - 560 W
Gril	10 minutes	Gril - 50 %
Combinee	Grill - 10 minutes	Gril - 50 %

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation		230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:		Minimum 16 A
Consommation électrique:	Micro-ondes:	1.25 kW
	Gril:	1.00 kW
	Micro-ondes/Gril:	2.2 kW
Puissance:	Micro-ondes:	800 W (IEC 60705)
	Gril:	1000 W
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz * (Groupe 2 / Classe B)
Dimensions extérieures:	MCD1753E MCD1763E	494 mm (L) x 371 mm (H) x 316 mm (P) 594 mm (L) x 371 mm (H) x 316 mm (P)
Dimensions intérieures		285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) **
Capacité		17 litres **
Plateau tournant		ø 272 mm, verre
Poids		env. 16.2 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.

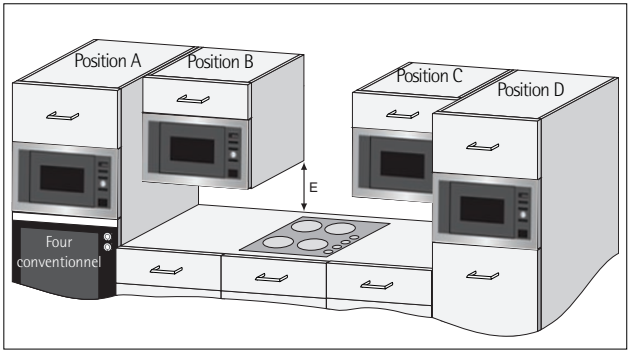
CE Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC et 2005/32/EC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

INSTALLATION

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

Position	Taille du logement L P H
A	560 x 550 x 360
B+C	462 x 300 x 350 462 x 300 x 360 560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	462 x 500 x 350 462 x 500 x 360 560 x 500 x 350 560 x 500 x 360



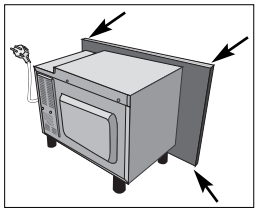
Mesures en mm

Installation de l'appareil

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 360 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 350 mm de haut: -
   Dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Il y a 3 pieds longs et un pied court. Remplacez les 3 pieds longs par ceux qui sont fournis dans le paquet d'accessoires. Ne remplacez pas le pied court.
3. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 4 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).



Option de montage 1:
Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four



Option de montage 2:
Veuillez-vous reporter au gabarit fourni avec le four.

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

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

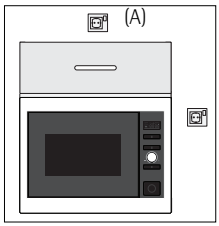
Sécurité d'utilisation

Si vous installez le four à micro-ondes en position B ou C (voir illustration à la page 75) :

- L'élément de cuisine doit être au minimum à 500 mm (E) au-dessus du plan de travail et il ne doit pas être installé **directement** au-dessus d'une cuisinière ou plaque de cuisson.
- Cet appareil a été testé et homologué pour l'utilisation à proximité de cuisinières à gaz, électrique et à induction uniquement.
- Un espace suffisant doit être prévu entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour éviter la surchauffe du four à micro-ondes, des éléments de cuisine et des accessoires environnants.
- Ne laissez pas la cuisinière allumée sans casserole pendant l'utilisation du four à micro-ondes.
- Procédez avec soin quand vous utilisez le four à micro-ondes avec la cuisinière allumée.

Raccordement électrique

- **La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.**



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

AVERTISSEMENT:
CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE
Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

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

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

Matériaux d'emballage

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

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

Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :
«PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage
«PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC)
«PP» polypropylène p. ex. sangles d'emballage
La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Apportez l'emballage à la déchetterie la plus proche.
Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.

Elimination des appareils usagés

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

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)

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

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

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

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

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

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

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

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

Modèle : . . . . . .

Numéro de série : . . . . . .

Date d'achat : . . . . . .

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

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

Pièces de rechange

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

Service clientèle

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

Déclaration de conditions de garantie (Belgique)

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

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.
Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final.
L'appareil est
garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

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

Garantie / Service-clientèle

Garantie

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

Si vous devez nous contacter

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

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

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

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

Site Internet : www.electrolux.fr

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

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

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

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

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



INHOUD

82 Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid
86 Overzicht van het apparaat
87 Vóór het in gebruik nemen
89 Tips voor het koken in de magnetronoven
91 Werking van de magnetron
98 Programma's
104 Recepten
110 Reiniging & onderhoud
111 Wat te doen als . . .
111 Technische gegevens
112 Installatie-aanwijzing
114 Milieuinformatie
115 Service
116 Garantievoorwaarden NEDERLAND
118 Waarborgvoorwaarden BELGIË



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



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



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

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

⚠ BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

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

Om brand te voorkomen

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

Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 16 A zijn.
Wij raden u aan het apparaat aan een aparte stroomkring aan te sluiten.
Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

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

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken.
Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt.
De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

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

Om verwondingen te voorkomen

⚠ **Waarschuwing:**

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

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

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

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

Nooit op enigerlei wijze veranderingen aanbrengen aan de veiligheidsvergrendeling van de deur.
Het apparaat nooit inschakelen als zich voorwerpen tussen de deurafdichtingen en de afsluitvlakken bevinden.

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

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

Om elektrische schokken te voorkomen

De ommanteling van het apparaat mag in geen geval worden verwijderd.
Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. Als u grotere hoeveelheden vloeistof morst, het apparaat direct uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met onze service-afdeling.
Het aansluitsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistof leggen.
Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals bijvoorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.
In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden. Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling.
Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het door een nieuw speciaal snoer worden vervangen. Vervangen mag alleen door vakmensen geschieden.

Om explosies en plotseling koken te voorkomen

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

Nooit afgesloten bakjes gebruiken. Sluitingen en afdekkingen verwijderen. Afgesloten bakjes kunnen door de drukverhoging zelfs na uitschakelen van het apparaat nog exploderen.
Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Kopjes of bekers met een grote opening gebruiken, opdat 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 de deur en delen die warm kunnen worden bij gebruik van de grill om te voorkomen dat ze zich verbranden.
Raak de ovendeur, ommanteling, achterzijde van het apparaat, ovenruimte, ventilatie-openingen, toebehoren en servies tijdens het GRILLEREN, GECOMBINEERD GEBRUIK en AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S niet aan, ze worden heet. Reinig de oven pas als alles is afgekoeld.

Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen

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

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

Niet tegen de ovendeur leunen of aan de deur hangen. De magnetron is geen speelgoed!
Kinderen moet u vertrouwd maken met alle belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid: bijv. gebruik van pannenlappen en voorzichtig afnemen van deksels.
Let vooral op verpakkingen die levensmiddelen knapperig maken (bijv. zelfbruinende gerechten); deze worden bijzonder heet.

Overige aanwijzingen

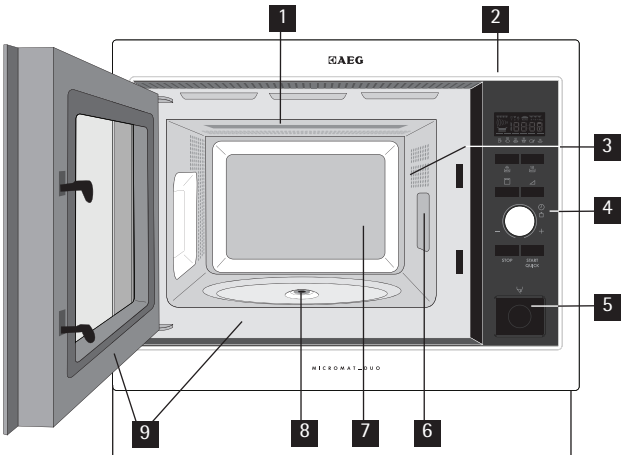
Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.
Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor het bereiden van levensmiddelen worden gebruikt. Het is niet geschikt voor industriële doeleinden of voor gebruik in een laboratorium.

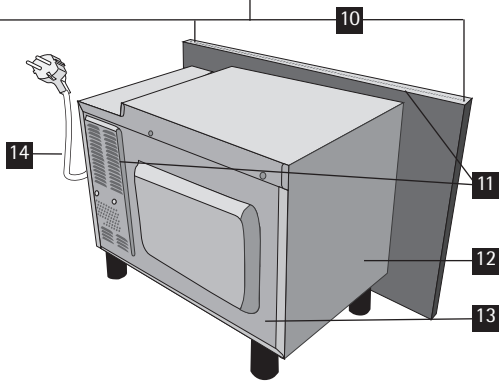
Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan, behalve als dat in deze gebruiksaanwijzing wordt aanbevolen, zie aanwijzing 2, pag. 94. 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 en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.
Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:
(a) Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
(b) Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
(c) Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.
Geen voorwerpen op de ommanteling zetten als het apparaat in werking is.
Gebruik geen kunststof servies als het apparaat na het gebruik van de grill nog heet is; het servies kan smelten. Gebruik bij het GRILL, GRILLEREN en AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S geen kunststof servies, tenzij de fabrikant aangeeft dat het servies daarvoor geschikt is.

Aanwijzingen:
Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur.
Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan.
Op de wanden in de ovenruimte resp. rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

OVERZICHT VAN HET APPARAAT
Magnetronoven & toebehoren

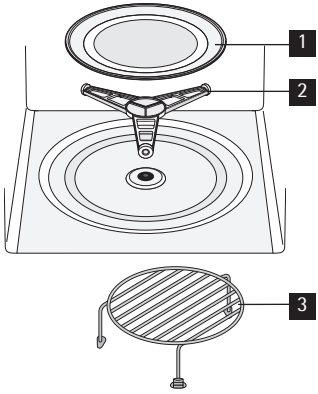




1 grillelement
2 front
3 ovenlamp
4 bedieningspaneel
5 toets om de deur te openen
6 afdekking van de microgolvengeleider
7 ovenruimte
8 aandrijfas
9 deurafdichtingen en afsluitvlakken
10 bevestigingspunten (4 plaatsen)
11 ventilatie-openingen
12 ommanteling
13 achterzijde van het apparaat
14 aansluitsnoer

Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

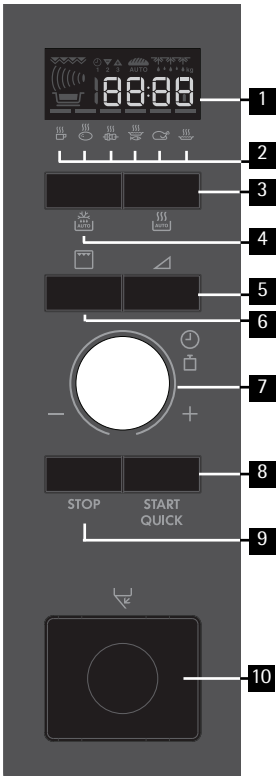
1 draaiplateau
2 draaimechanisme
3 rek
4 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)



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

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

Bedieningspaneel



1 Display symbolen

- Grill
- Vermogensstand
- Magnetron + grill
- Klok
- 1 2 3 Kookfasen
- Plus/Min
- Ontdooiprogramma brood
- Ontdooiprogramma
- kg Hoeveelheid

2 symbolen AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

3 toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

4 toets AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

5 toets VERMOGENSSTAND

6 toets GRILL

7 knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT

8 toets START/QUICK

9 toets STOP

10 toets OM DE DEUR TE OPENEN

VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

Instellen van de klok

De oven heeft een 12 en 24-uurs klok.

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

1. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
2. Het display is: 12H .
3. Staan en draai aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.
4. Druk eenmaal op de toets START/QUICK en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de minuten in te stellen.
5. Druk toets START/QUICK in.
6. Indicatie controleren:



Belangrijk:

1. U kunt knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom en linksom draaien.
2. Als u de stoptoets aanraakt wordt de tijd automatisch ingesteld op 1:00 .

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

1. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
2. Het display is: 12H .
3. Druk toets START/QUICK in. Het display is: 24H .
4. Staan en draai aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.
5. Druk eenmaal op de toets START/QUICK en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de minuten in te stellen.
6. Druk toets START/QUICK in.
7. Indicatie controleren:



Belangrijk:

1. U kunt knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom en linksom draaien.
2. Als u de stoptoets aanraakt wordt de tijd automatisch ingesteld op 0:00 .

De tijd instellen wanneer de klok is ingesteld

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

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



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

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



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

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

Gebruik van toets STOP

Gebruik van toets STOP:

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

Kinderslot

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

Voorbeeld: Het kinderslot instellen.

1. Druk toets STOP 5 seconden lang in.



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



Aanwijzing:

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

TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

Koken magnetronoven

Om voedsel te bereiden/ontdooien in een magnetronoven moet het servies microgolven doorlaten die in het voedsel doordringen. Daarom is het belangrijk om geschikt servies te gebruiken.
Ronde/ovale schalen verdienen de voorkeur boven vierkante/rechthoekige schalen aangezien het voedsel in de hoeken overgaar wordt.
Het is belangrijk om het voedsel om te keren, te herschikken of om te roeren met het oog op een gelijkmatige verwarming.
Na het koken is een bepaalde standtijd nodig aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.

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

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

Magnetronbestendig kookgerei

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

WERKING VAN DE MAGNETRON

Koken magnetronoven

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

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

Handmatig ontdooien

Voor handmatig ontdooien (automatische ontdooifunctie uit) gebruikt u een vermogen van 240 W. Het symbool voor ontdooien verschijnt in het display zodra u dit vermogen heeft geselecteerd.

Vermogenstanden

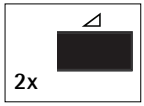
Voor het handmatig gebruik kunt u kiezen uit 6 verschillende vermogensstanden.

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

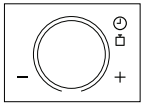
W = WATT

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 560 watt vermogen.

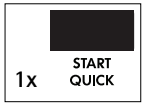
1. Druk tweemaal op de toets voor het magnetronvermogen.



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



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:



Belangrijk:
Als u deze toets niet indrukt, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen (800 watt).

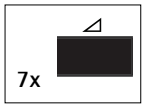
Aanwijzing:

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

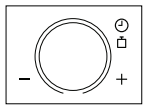
Kooktimer

Voorbeeld: De kooktimer instellen op zeven minuten.

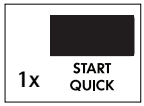
1. Druk toets VERMOGENSSTAND 7 keer.



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



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:

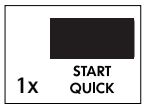


Aanwijzing:
Druk op de toets STOP om de timer op pauze te zetten. Druk op de toets START/QUICK om de timer weer aan te zetten. Druk nogmaals op de toets STOP om de timer uit te schakelen.

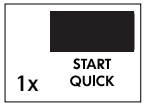
Voeg 30 seconden toe

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

1. **Direct Starten**
   U kunt direct 30 seconden lang op een vermogen van 800 watt koken, als u toets START/QUICK indrukt.



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



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

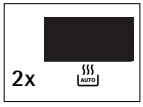
Plus & min

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

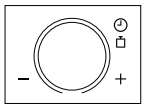
Als u uw gekookte aardappelen gaar maar wel stevig wilt bereiden, kies dan de ⏃MIN functie.
Als u uw gekookte aardappelen liever zachter wilt bereiden, kies dan de ⏃ PLUS functie.

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

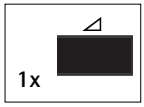
1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S 2 maal in te drukken.



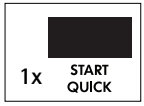
2. Draai de de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT tot 0.3 wordt getoond.



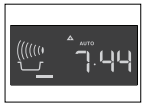
3. Druk eenmaal op de toets voor het magnetronvermogen om de PLUS ⏃ instelling te selecteren.



4. Druk toets START/QUICK in.



5. Indicatie controleren:



Aanwijzing:

Om de PLUS/MIN-functie te annuleren, drukt u driemaal op de toets voor het magnetronvermogen.
Wanneer u PLUS selecteert, dan verschijnt ⏃ op het display.
Wanneer u MIN selecteert, dan verschijnt ⏃ op het display.

Grilleren en gecombineerd gebruik (magnetron + grill)

Het apparaat heeft twee grillfuncties:
1. Grill solo
2. Magnetron + grill.

Aanwijzingen:

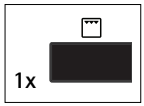
1. Het rek is bedoeld om te grilleren.
2. Als u de grill voor de eerste keer gebruikt, kan wat rook of een brandlucht ontstaan. Dit is normaal en geen teken dat het apparaat niet in orde is. Om het probleem te voorkomen kunt u de grill eerst 20 minuten zonder levensmiddelen inschakelen.

Grill

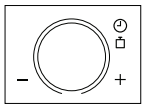
Om levensmiddelen te grilleren.

Voorbeeld: 4 minuten brood roosteren.

1. Druk zodra op de toets voor het GRILL.



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



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:



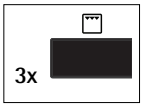
Magnetron + grill

Gecombineerd gebruik van magnetron (80 tot 400 watt) en grill. Het magnetronvermogen is vooraf ingesteld op 240 watt.

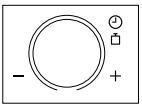
Sleutel	Vertoning
Grill x 1	0 W
Grill x 2	240 W
Grill x 3	400 W
Grill x 4	0 W

Voorbeeld: Vleesspiezen 7 minuten met magnetron + grill (400 watt).

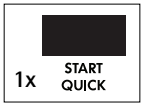
1. Druk toets GRILL 3 keer.



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



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:



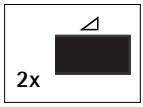
Andre nuttige functies

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

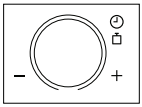
Voorbeeld: koken:
2 minuten en 30 seconden bij 560 watt vermogen (fase 1)
5 minuten grill (fase 2)

Fase 1

1. Druk tweemaal op de toets voor het magnetronvermogen.



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

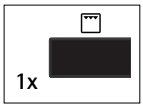


3. Indicatie controleren:

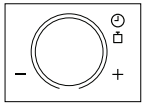


Fase 2

1. Druk zodra op de toets voor het GRILL.



2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 5:00 wordt getoond.



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:



Het apparaat gaat nu 2 minuten en 30 seconden op 560 watt werken en daarna 5 minuten grillleren.

Gebruik automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma

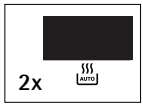
De automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma berekenen de juiste methode en bereidingstijd. U kunt kiezen uit 6 automatische kookprogramma's en 2 automatische ontdooiprogramma's.

Automatische kookprogramma

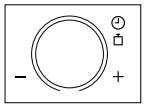
Auto kookprogramma	Symbool	Het plaatsen
Drank		Magnetron
Gekookte aardappelen/ Aardappelen in de schil		Magnetron
Vleesspiezen		Magnetron + grill
Gegartineerde visfilet		Magnetron + grill
Gegrilleerde kip		Magnetron + grill
Ovenschotels		Magnetron + grill

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

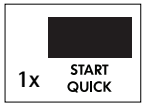
1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S 2 maal in te drukken.



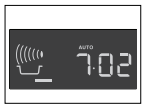
2. Draai de de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop tot 0.3 wordt getoond.



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:



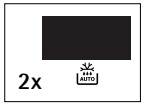
Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch bel, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets START/QUICK indrukken. Wanneer de automatische kooktijd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

Automatische ontdooiprogramma

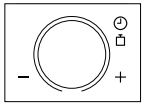
Food	Symbool	Het plaatsen
Vlees/Vis/Gevogelte		Magnetron
Brood	AUTO	Magnetron

Voorbeeld: Om 0,2 kg brood te ontdooien.

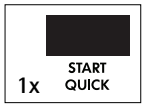
1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA 2 maal in te drukken.



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



3. Druk toets START/QUICK in.



4. Indicatie controleren:



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

PROGRAMMA'S

Tabellen automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma

Kookprog-ramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid) / servies	Toets	Tips
Drank (Thee/koffie)	1-4 mokken 1 mok=200 ml	1x	• Zet de mok aan rand van draaiplateau.
Gekookte aardappelen en aardappelen in de schil	0,1 - 0,8 kg (100 g) schaal met deksel	2x	Gekookte aardappelen: aardappelen schillen en in even grote stukken snijden. In de schil gekookte aardappelen: aardappelen van gelijke grootte uitzoeken en wassen. • Aardappelen in een schaal doen. • Benodigde hoeveelheid water (ca. 2 el per 100 g) en wat zout toevoegen. • Met een deksel afdekken. • Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.
Vleesspiezen	0,2 - 0,6 kg (100 g) rek	3x	• Zie recept op pag. 100. • Leg ze op het hoge rek in de oven. • Als het akoetische signaal klinkt, de frites omkeren. • Na het bereiden op een schaal leggen om te severen. (Standtijd is niet nodig.)
Gegartineerde visfilet	0,6 - 1,2 kg* (100 g) gratinschaal	4x	• Zie recept op pag. 100-101. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
Gegrilleerde kip	0,9 - 1,4 kg (100 g) schotel lage ovenschaal	5x	• Vermeng de 2 theel. oil, 1 theel. paprikapoeder, zout en peper en smeer de kip hiermee in. • Prik gaatjes in het vel van de kip. • Leg de kip met de borst naar beneden op de omgekeerde schotel in de schaal. • Als het akoestische signaal klinkt, de kip omkeren. • Na het bereiden ca. 3 minuten in de oven laten staan, uit de oven halen en op een schaal leggen.
Ovenschotels	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) gratinschaal	6x	• Zie recept "gratin" op pag. 101. * Totale gewicht van alle ingrediënten.

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

Ontdooiprog-ramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid) / servies	Toets	Tips
Vlees, vis gevogelte (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0,2 - 0,8 kg (100 g) ovenschaal	1x	• Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Zodra het geluidssignaal klinkt, dient het omgedraaid te worden, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 15-45 minuten staan totdat het volledig is ontdooid. **Aanwijzing:** Niet geschikt voor hele kippen. • Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooide delen indien mogelijk.
Brood AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) ovenschaal	2x	• Verdeel de boterhammen over een platte. Schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooide boterhammen uitgenomen te worden. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.

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

Aanwijzing:

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

Aanwijzing: automatische ontdooiprogramma

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

Recepten voor automatische kookprogramma

Vleesspiezen

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

3 houton	
300 g	varkensvlees
60 g	gerookt spek
75 g	uien, in vieren
150 g	tomaten, in vieren
100 g	groene paprika, in achten
3 el	olie
2 tl	zoete paprikapoeder
	zout
1 tl	cayennepeper
1 tl	worcestersauce

Gegratineerde visfilet, Esterhazy

1. Groente, boter en de kruiden in een schaal doen en goed vermengen. 2-6 minuten op 800 watt koken.
2. Vis wassen, afdrogen, met citroensap besprenkelen en zouten.
3. Crème fraiche door de groente mengen.
4. Helft van de groente in een schaal doen. De vis erop leggen en met de rest van de groente bedekken.
5. Strooi de Goudse kaas erover, plaats de schaal op het draaiplateau en bereid het gerecht met SNELMENU,"Gegratineerde visfilet".
6. Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
270 g	400 g	540 g	visfilet
120 g	180 g	240 g	prei (in ringen)
25 g	35 g	50 g	ui (gesnipperd)
60 g	90 g	120 g	wortel (geraspt)
10 g	10 g	20 g	boter of margarine
			zout, peper en nootmuskaat
1 eetl.	1½ eetl.	2 eetl.	citroensap
60 g	90 g	120 g	crème fraiche
60 g	90 g	120 g	Goudse kaas (geraspt)

Gegratineerde visfilet, Italiaanse

1. Vis wassen, afdrogen, met citroensap besprenkelen, zouten en met ansjovisboter bestrijken.
2. Vis in een schaal leggen.
3. Kaas over de vis strooien.
4. Tomaten wassen, in plakjes snijden en bovenop de kaas leggen.
5. Zout, peper en gemengde kruiden toevoegen.
6. Mozzarella laten uitlekken, in plakjes snijden en op de tomaten leggen. Basilicum erover strooien.
7. Plaats de gratineerschaal op het draaiplateau en bereid het gerecht met SNELMENU,"Gegratineerde visfilet".
8. Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
260 g	390 g	520 g	visfilet
1/2 eetl	1 eetl	1 1/2 eetl	citroensap
1/2 eetl	1 eetl	1 1/2 eetl	ansjovisboter
30 g	45 g	60 g	Goudse kaas (geraspt)
			zout en peper
180 g	270 g	360 g	verse tomaten
1 eetl	1 1/2 eetl	2 eetl	gehakte gemengde kruiden
110 g	165 g	220 g	mozzarella
1/2 eetl	3/4 eetl	1 eetl	basilicum (gehakt)

Spinazieschotel

1. Spinazie en ui met elkaar vermengen en zout, peper en nootmuskaat toevoegen.
2. Ovenschaal invetten. Om en om laagjes aardappel, ham en spinazie in de schaal leggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
3. Eieren en crème fraiche met elkaar vermengen, zout en peper toevoegen en over de spinazie gieten.
4. Geraspte kaas erover strooien.
5. Plaats op het draaiplateau en bereid het gerecht met SNELMENU,"Ovenschotel".
6. Na het bereiden 5-10 minuten laten staan.

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

Aardappel-courgetteschotel

1. Ovenschaal invetten en om en om laagjes aardappel en courgette in de schaal leggen.
2. Eieren en crème fraiche met elkaar vermengen, zout, peper en knoflook toevoegen en over de groente gieten.
3. Afdekken met de geraspte kaas.
4. Met zonnebloempitten bestrooien.
5. Plaats op het draaiplateau en bereid het gerecht met SNELMENU,"Ovenschotel".
6. Na het bereiden 5-10 minuten laten staan.

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

Tabellen

Gebruikte akfortingen

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

Dranken & gerechten verwarmen

Drank/ gerecht	Hoeveelheid -g/ml-	Het plaatsen	Vermogens- -stand-	Tijd -Min-	Tips
Melk 1 kopje	150	Micro	800 W	ca. 1	niet afdekken
Water 1 kopje	150	Micro	800 W	1 - 2	niet afdekken
6 kopjes	900	Micro	800 W	10 - 12	niet afdekken
1 kom	1000	Micro	800 W	11 - 13	niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord (groenten, vlees en garnituur)	400	Micro	800 W	3 - 6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Éénpansgerecht / soep	200	Micro	800 W	1 - 2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente	200	Micro	800 W	2 - 3	indien nodig water toevoegen, afdekken,
	500	Micro	800 W	4 - 5	halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak*	200	Micro	800 W	3 - 4	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet*	200	Micro	800 W	2 - 3	afdekken
Gebak, 1 stuk	150	Micro	400 W	1/2	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje	190	Micro	400 W	ca. 1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten*	50	Micro	800 W	1/2	afdekken
Chocolade smelten	100	Micro	400 W	2-3	af en toe roeren

* vanaf koelkasttemperatuur

Ontdooien

Product	Hoeveelheid -g-	Het plaatsen	Vermogens- -stand-	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	Micro	240 W	8 - 12	halverwege de ontdooitijd roere	10-15
Gebak, 1 stuk	150	Micro	80 W	2 - 5	plaats in een platte schaal	5
Fruit: bijv. kersen aardbeien, frambozen, pruimen	250	Micro	240 W	4 - 5	gelijkmatig verdelen, halverwege de ontdooitijd omdraaien	5

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

Ontdooien & koken

Product	Hoeveelheid -g-	Het plaatsen	Vermogens -stand-	Tijd -Min-	Water toevoegen -tbsp-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	Micro	800 W	10 - 12	-	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	Micro	800 W	9 - 11	-	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2
Broccoli	300	Micro	800 W	7 - 9	3-5	afdekken, tussendoor omroeren	2
Erwtjes	300	Micro	800 W	7 - 9	3-5	afdekken, tussendoor omroeren	2
Gemengde groenten	500	Micro	800 W	11 - 13	3-5	afdekken, tussendoor omroeren	2

Vlees, vis en gevogelte braden

Product	Hoeveelheid -g-	Het plaatsen	Vermogens -stand-	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli	500	Micro	800 W	9 - 11	in roosjes verdelen, 4-5 el water toevoegen, afdekken, tijdens het koken af en toe roeren	-
Erwtjes	500	Micro	800 W	9 -11	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	Micro	800 W	10 - 12	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadstukken (varkensvlees, kalfsvlees, lamsvlees)	1000	Micro Dual Micro Dual	800 W 400 W 560 W 400 W	13-16 6-8* 10-12 3-5	naar smaak kruiden, in ondiepe schaal leggen, omdraaien na *	10
	1500	Micro Dual Micro Dual	800 W 400 W 560 W 400 W	24-26 9-11* 14-16 6-7		10
Biefstuk (medium)	1000	Micro Dual Micro Dual	560 W 400 W 560 W 400 W	7-10 7-8* 4-5 5-7	Naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, omdraaien na *	10
	1500	Micro Dual Micro Dual	560 W 400 W 560 W 400 W	8-10 8-10* 8-10 3-5		10
Kippenpootjes	200	Dual Grill	400 W	5-6* 6-8	Naar smaak kruiden, met de huid omlaag op het rooster leggen omdraaien na *	3
Biefstuk, 2 stuks medium	400	Grill Grill		13-15* 6-8	Op het rooster leggen, omdraaien na *, kruiden na het grillen	
Ovenschotels bruinen		Grill		5-7	Plaats de schaal op het rooster	
Tosti	1 piece	Grill		6-9	brood roosteren en met boter besmeren; beleggen met een plak ham, schijf ananas en plak kaas; in het midden inprikken en op het rek leggen	
Bevroren pizza	300	Micro Dual	400 W 400 W	8 3	Verwijder de verpakking en plaats op het rooster. Bak maximaal vier pizza's vlak na elkaar. Laat voor de beste resultaten de oven anderhalve minuut rust en voordat u de vijfde pizza gaat bakken	

RECEPTEN

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

Aanpassen van traditionele recepten

Als u uw vanouds beproefde recepten wilt aanpassen voor de magnetron, moet u op het volgende letten:
De bereidingstijden met een derde tot de helft verkorten. Zie ook de recepten in deze gebruiksaanwijzing. Levensmiddelen met veel vocht zoals vlees, vis, gevogelte, groente, fruit, éénpansgerechten en soep kunnen zonder problemen in de magnetron worden bereid. Bij gerechten met weinig vloeistof zoals maaltijden op een bord moet u het oppervlak wat vochtig maken.
Toevoegen van vloeistoffen bij rauwe levensmiddelen die gestoofd worden, tot ca. tweederde van de hoeveelheid in het originele recept reduceren. Indien nodig tijdens het bereidingsproces wat vloeistof toevoegen.
Toevoegen van vet kan aanzienlijk gereduceerd worden. Een kleine hoeveelheid boter, margarine of olie is voldoende om het gerecht smaak te geven. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het bereiden van vetarme gerechten.

Champignons met rozemarijn

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

1. De stelen van de champignons verwijderen en fijnhakken.
2. De boter over de schaal verdelen. Ui, bacon en champignonstelen toevoegen. Kruiden met peper en rozemarijn. Afdekken en verwarmen.
   4-6 min. 800 W
   Laten afkoelen.
3. Room en 100 ml van de wijn in de andere schaal met deksel verwarmen.
   2-3 min. 800 W
4. Rest van de wijn met de bloem vermengen, door de hete vloeistof roeren en met deksel verwarmen. Af en toe omroeren.
   1-2 min. 800 W
5. Champignons met het baconmengsel vullen, in de saus zetten en op het rek grilleren.
   2-3 min. 800 W
   6-7 min. Dual (400 W)
   Na het bereiden ca. 2 minuten laten staan.

Champignonsoep

Servies	Schaal met deksel (2 l inhoud)
200 g	champignons, in plakjes
50 g	ui, gesnipperd
300 ml	vleesbouillon
300 ml	room
25 g	bloem
25 g	boter of margarine
	zout met peper
1	eidooier
150 g	room

1. Champignons en bouillon in de schaal doen en afgedekt koken.
   8-9 min. 800 W
2. Met een mixer alle ingrediënten pureren. De room toevoegen.
3. Meng de bloem en de boter tot een deeg en roer door de soep. Voeg peper en zout toe en kook de soep met het deksel erop. Roer na het koken.
   4-6 min. 800 W
4. De eidooier met de crème fraiche vermengen en lepel voor lepel door de soep mengen. Nog even verwarmen, maar niet meer laten koken!
   1-2 min. 800 W
   Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Ratatouille

Servies	Schaal met deksel (2 l inhoud)
5 el	olijfolie
1	knoflook, geperst
50 g	ui, in plakjes
250 g	aubergine, in blokjes gesneden
250 g	courgette, in blokjes gesneden
200 g	peper, in grote stukjes gesneden
75 g	venkel, in grote stukjes gesneden
1	bouquet garni
200 g	artisjokharten uit blik, in vieren
	zout, peper

1. Olijfolie en knoflook in de schaal doen. Groente m.u.v. de artisjokharten toevoegen en met peper kruiden. Bouquet garni toevoegen en afgedekt stoven. Tussendoor één maal omroeren.
   19-21 min. 800 W
   5 minuten voor het einde de artisjokharten toevoegen.
2. De ratatouille met zout en peper op smaak brengen. Het bouquet garni voor het opdienen verwijderen. Na het stoven ongeveer 2 minuten laten staan.

Zeetongfilet

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

1. De filets wassen en droog deppen. Graten verwijderen.
2. Snijd de citroen en de tomaten in dunne plakjes.
3. Vet de schaal in met boter. Leg de visfilets in de schotel en besprenkel met plantaardige olie.
4. Strooi peterselie over de vis, leg de plakjes tomaten erop en breng op smaak. Leg de plakjes citroen bovenop de tomaten en giet hier witte wijn over.
5. Leg kleine klontjes boter bovenop de citroen, dek af en kook.
   16-19 min. 800 W
   Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Visfilet met kaassaus

1. Vis wassen, droogdeppen en met citroensap besprenkelen. Oneffenheid met zout.
2. De boter over de bodem van de schaal verdelen. Ui in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.
   ca. 2 min. 800 W
3. Bloem over de ui strooien en omroeren. Witte wijn toevoegen en goed roeren.
4. Gratinschaal invetten en de vis erin leggen. Saus over de vis gieten en met kaas bestrooien. Op het rek zetten en verwarmen.
   16-19 min. 560 W
   4-5 min. Dual (400 W)
   Na het bereiden 2 minuten laten staan.

Servies	Schaal met deksel (1 liter inhoud) ondiepe ronde gratinschaal (ca. 22 cm diameter)
600 g	visfilets
2 tbsp	citroensap
	zout
10 g	boter of margarine
50 g	ui, gesnipperd
20 g	bloem
100 ml	witte wijn
1 tl	plantaardige olie om de schaal in te vetten
100 g	geraspte Emmentaler
2 el	gehakte peterselie

Garnalen met chilipeper

1. Was de garnalen. Snijd elke garnaal in 2 of 3 stukjes. Doe de garnalen in een kom en voeg de wijn toe. Afdekken en laten marineren.
2. Neem de garnalen uit de wijn en haal ze door de maïzena.
3. Doe de olie, bieslook, chilipeper en gember in een kom, schep om en dek af.
   2 min. 800 W
4. Voeg de garnalen toe. Breng op smaak met sojasaus, suiker en azijn. Omroeren, afdekken en in de magnetron laten koken.
   3-5 min. 800 W
   Laat het gerecht na het koken ca. 2 minuten staan.

Servies	Kom met deksel (inhoud 1 l) Kom met deksel (inhoud 2 l)
240 g	garnalen, gepeld
50 ml	witte wijn
200 g	bieslook, fijngehakt
2	chilipepers, zonder zaad en fijngehakt
20 g	verse gember, fijngehakt
1 el	maïzena
2 el	plantaardige olie
1 1/2 el	sojasaus
1 el	suiker
1 el	azijn

Kalfsvlees in roomsaus

1. Snij het kalfsvlees in reepjes.
2. Vet de schaal in met boter. Plaats de ui en het vlees toe in de schaal, dek af en kook. Roer een enkele keer tijdens het koken.
   7-10 min. 800 W
3. Voeg de witte wijn, het jusblokje en de room toe, roer, dek af en laat verder koken. Roer af en toe.
   4-5 min. 800 W
4. Na afloop van de kooktijd het mengsel omroeren en ca. 5 minuten laten nagaren. Met peterselie garneren.

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

Gevulde ham

Servies	Schaal met deksel (2 l inhoud) Ovale ovenschotel (ca. 26 cm lang)
125 g	bladspinazie, fijngehakt
125 g	kwark, 6 % vet
40 g	Emmentaler kaas, gemalen
	peper, paprika
6 pakjes	gekookte ham (300 g)
125 ml	water
125 ml	room
20 g	bloem
20 g	boter of margarine
10 g	boter of margarine om de schaal in te vetten

1. Vermeng de spinazie met de kaas en kwark, en breng dit mengsel op smaak.
2. Leg op elk plakje gekookte ham een eetlepel van de vulling en rol het op. Steek de ham vast met een houten pen.
3. Maak een bechamelsaus: giet hiervoor het water en de room in een kom, dek deze af en verwarm.
   3-4 min. 800 W
   Meng de boter met de bloem om een roux te maken, voeg aan de vloeistof toe en roer met een garde tot een glad mengsel ontstaat. Dek af, kook tot de roux dik is.
   1 min. 800 W
   Roer en proef.
4. Giet de saus in de ingevette schaal, leg de gevulde hamrolletjes erin en kook het met de deksel erop.
   6-9 min. 800 W
   5-7 min. Dual (400 W)
   Na afloop van de kooktijd ca. 5 minuten laten nagaren.

Lasagne al forno

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

1. Snij de tomaten in kleine stukjes, meng met de ham, ui, knoflook, gehakt en tomatenpuree. Op smaak brengen, afdekken en koken.
   7-9 min. 800 W
2. Meng de crème fraîche met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden, olie en specerijen.
3. Vet de schaal in en leg 1/3 van de lasagnebladen op de bodem. Leg de helft van het gehaktmengsel op de pasta en giet hier wat saus over. Herhaal dit en zorg dat de laatste laag de resterende pasta is. Giet de saus over de pasta en bestrooi met Parmezaanse kaas. Kook het gerecht met gesloten deksel.
   15-17 min. 560 W
   Na afloop van de kooktijd ca. 5 -10 minuten laten nagaren.

Gevulde aardappelen

Servies	Kom met deksel (inhoud 2 l) Platte schaal
4	middelgrote aardappelen (400 gr)
100 ml	water
60g	ham, in kleine blokjes
25 g	ui, fijngehakt
75-100 ml	melk
20 g	Parmezaanse kaas, geraspt
	zout & peper
20 g	Emmentaler kaas, geraspt

1. Prik gaatjes in de aardappelen en leg ze in de schaal, voeg het water toe, dek ze af en kook ze. Draai de aardappelen tijdens het koken eenmaal om.
   8-10 min. 800 W
   Laat afkoelen.
2. Halveer de aardappelen in de lengte en hol ze voorzichtig uit. Meng de aardappel met de ham, ui, melk en Parmezaanse kaas en roer dit tot een glad mengsel. Voeg naar smaak peper en zout toe.
3. Vul de uitgeholde aardappelen met het mengsel, strooi er de Emmentaler kaas over, plaats in de platte schaal en laat koken.
   4-6 min. 800 W
   Laat het gerecht na het koken ca. 2 minuten staan.

Peren in chocoladesaus

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

1. Doe de suiker, vanillesuiker, perenlikeur en het water in de kom, roer, dek af en kook.
   1-2 min. 800 W
2. Doe de peren in het sap, dek af en kook.
   9-11 min. 800 W
   Neem de peren uit het kookvocht en zet de peren in de koelkast.
3. Giet 50 ml van het kookvocht in de kleinere kom. Voeg de chocolade en crème fraîche toe, dek af en kook.
   2-3 min. 800 W
4. Roer de saus goed door, giet het over de peren en serveer.

Bessengelei met vanillesaus

Servies	Schalen met deksel (2 l inhoud) Schalen met deksel (1 l inhoud)
150 g	rode aalbessen, gewassen en ontdaan van kroontjes
150 g	aardbeien, gewassen en ontdaan van kroontjes
150 g	frambozen, gewassen en ontdaan van kroontjes
250 ml	witte wijn
100 g	suiker
50 ml	citroensap
8	blaadjes gelatine
300 ml	melk
1/2	vanillestokje
30 g	suiker
15 g	maïsmeel

1. Een paar vruchten achterhouden voor de garnering. De rest met de witte wijn pureren, in de schaal doen en afgedekt verwarmen.
   7-9 min. 800 W
2. Suiker en citroensap mengen.
3. Laat de gelatine ongeveer 10 minuten in koud water weken, haal uit het water en knijp droog. Roer de gelatine door de warme vruchtenpuree totdat deze oplost. Zet de gelei in de koelkast en laat stijf worden.
4. Vanillesaus bereiden; giet de melk in de andere schaal. Snij het vanillestokje open en schraap de vanille uit, roer dit in de melk met het suikermengsel en de maïsmeel. Afdekken en koken, tijdens het koken roeren, aan het einde van de kooktijd nogmaals roeren.
   3-4 min. 800 W
5. Keer de schaal met de gelei om op een bord en garneer met het resterende fruit. Giet de vanillesaus over de gelei.

Chocolademelk met slagroom

Servies	Grote kop (200 ml inhoud)
150 ml	melk
30 g	pure chocolade, geraspt
30 ml	slagroom
	chocoladehagelslag

1. De melk in de kop gieten, Chocolade toevoegen, omroeren en verwarmen. Af en toe omroeren.
   ca. 1 min. 800 W
2. De room stijfkloppen en op de chocolademelk lepelen. Garneren met chocoladehagelslag.

REINIGING & ONDERHOUD

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

Ommanteling

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

Bedieningspaneel

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

Ovenruimte

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

Draaiplateau & draimechanisme

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

Apparaatdeur

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

Rek

Het rek met een mild sopje schoonmaken en afdrogen. U kunt het rek ook in de afwasautomaat schoonmaken.

Aanwijzing: Gebruik geen stoomreiniger.

VERMINDERD VERMOGENSNIVEAU

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

kookmethode	standaardtijd	verlaagd vermogen
Magnetron (800 W)	20 minuten	Magnetron - 560 W
Grill	10 minuten	Grill - 50 %
Magnetron + grill	Grill - 10 minuten	Grill - 50 %

WAT TE DOEN ALS . . .

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan		230 V, 50 Hz, één fase
Zekering		min. 16 A
Opgenomen vermogen:	magnetron grill magnetron + grill	1.25 kW 1.00 kW 2.2 kW
Nuttige vermogen:	magnetron grill	800 W (IEC 60705) 1.00 kW
Microgolvenfrequentie		2450 MHz * (Groep 2 / Klasse B)
Buitenafmetingen:	MCD1753E MCD1763E	breedte x hoogte x diepte: 494 x 371 x 316 mm breedte x hoogte x diepte: 594 x 371 x 316 mm
Afmetingen ovenruimte		breedte x hoogte x diepte: 285 x 202 x 298 mm **
Inhoud ovenruimte		17 liter **
Draaiplateau		ø 272 mm, glass
Gewicht		ca. 16.2 kg
Ovenlamp		25 W/240 - 250 V

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

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

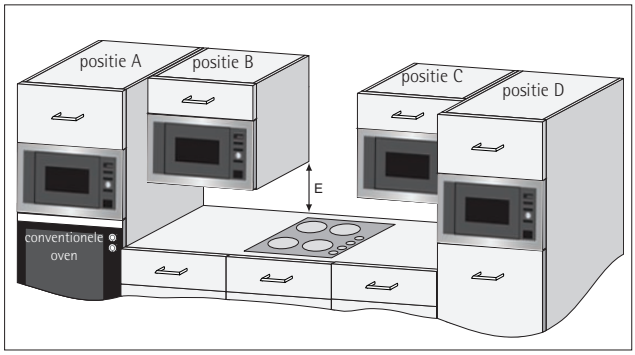
Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 2004/108/EC, 2006/95/EC en 2005/32/EC.

IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.

INSTALLATIE-AANWIJZING

De magnetron kan worden ingebouwd in positie A, B, C of D:

positie	nismaat B D H
A	560 x 550 x 360
B+C	462 x 300 x 350 462 x 300 x 360 560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	462 x 500 x 350 462 x 500 x 360 560 x 500 x 350 560 x 500 x 360



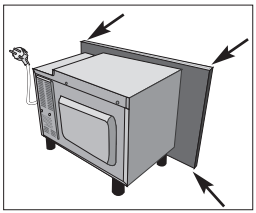
Afmetingen in (mm)

Installeren van het apparaat

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Dit apparaat is bedoeld voor inbouw in een kast van 360 mm hoog. Als het apparaat in een 350 mm hoge kast moet worden ingebouwd: -
   De 4 voeten (3 hoge en 1 lage) aan de onderkant van het apparaat losschroeven. De 3 hoge voeten vervangen door de meegeleverde voeten. De lage voet hoeft niet te worden vervangen.
3. Schuif het apparaat langzaam en zonder geweld in de inbouwkast, tot de voorste lijst van het apparaat een naadloze afsluiting vormt met de voorste opening van de kast.
4. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 4 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).



Bevestigingsoptie 1:
Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven in deze positie. De bevestigingspunten bevinden zich in de hoeken boven en onder.



Bevestigingsoptie 2:
Zie de sjabloon die bij deze oven is ingesloten.

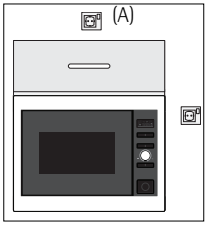
MERK: Instaleer de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

Veilig gebruik van het apparaat

Als u de magnetron in positie B of C inbouwt (zie afbeelding op pag. 112):

- De kast moet een afstand van min. 500 mm (E) tot het werkblad hebben en de magnetron mag niet **direct** boven een kookplaat worden ingebouwd.
- Het apparaat is alleen getest en toegestaan voor gebruik in de buurt van gaskookplaten, elektrische kookplaten en inductiekookplaten.
- Tussen kookplaat en magnetron moet genoeg ruimte worden gelaten om oververhitting van de magnetron, van de inbouwkast en van de toebehoren te voorkomen.
- Als de magnetron in gebruik is, schakel dan de kookplaat niet in als er geen pannen op staan.
- Wees bij het bedienen van de magnetron bijzonder voorzichtig als de kookplaat ook ingeschakeld is.

Aansluiting op het stroomnet



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

Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING:
DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN
Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt opgevolgd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.

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

MILIEUINFORMATIE

Milieuvriendelijke afvalverwerking van verpakking en oude apparaten

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 kindere.
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.

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

Service

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

Bereid het gesprek altijd goed voor. Zo vergemakkelijkt u de diagnose en de beslissing of bezoek van een servicetechnicus nodig is.
Noteer modelnummer en serienummer. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

model .....
S-nr. .....

Geef onze service-afdeling ook het volgende op:
- Hoe doet de storing zich voor?
- Onder welke omstandigheden treedt de storing op?

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

Adres service-afdeling

AEG fabrieksservice
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn
tel. (0172) 468 300
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)
Consumentenbelangen
tel. (0172) 468 172
(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

www.aeg.nl

Garantievoorwaarden NEDERLAND

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

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

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het 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

www.electrolux.com

	☎	✉
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67 313 626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 09	Ozo 10A, 08200 Vilnius, Lietuva
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte-Edifício Gonçalves Zarco - Q 35-2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 2030	Str. Gava Progresului Nr. 2, S4, 040671, Bucuresti
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 212 293 10 20	Tarlabaşı Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.aeg-electrolux.com/shop



TINS-A611URR1 1
Subject to change without notice

CE