

MCD2660E / MCD2661E

Microwave oven with grill
Mikrowellengerät mit grill
Four à micro-ondes avec grill
Magnetronoven met grill
Horno Microondas con grill
Mikrobølgovn med grill

Operating instructions	UK
Gebrauchsanweisung	D
Notice d'utilisation	F
Gebruiksaanwijzing	NL
Instrucciones de Manjo	E
Bruksanvisning	DK



PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG
Electrolux

Dear Customer,

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

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



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



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



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



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

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

Contents

Important safety instructions	2 - 4
Oven & accessories	5
Control panel	6
Before operation	7
Setting the clock	7
What are microwaves?	8
Suitable ovenware	8 - 9
Tips & advice	10 - 14
Microwave power levels	15
Microwave cooking	16
Grill & dual grill cooking	17
Other convenient functions	18 - 19
Auto cook & defrost operation	20 - 21
Auto cook & defrost charts	22 - 24
Recipes for auto cook	25 - 26
Cooking charts	27 - 28
Recipes	29 - 35
Care & cleaning	36
What to do if... ..	37
Service & spare parts	38
Guarantee conditions	38
Specifications	39
Important information	39
Installation	40 - 41



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



Important safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire

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

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

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

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

Do not store or use the oven outdoors.

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

Only use microwave-safe containers and utensils. See Page 8 - 9.

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

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

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

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

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

To make popcorn, only use special microwave popcorn makers.

Do not store food or any other items inside the oven.

Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.

See the corresponding hints in this operation manual.

To avoid the possibility of injury

WARNING:

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

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

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

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

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

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow instructions for "Care and Cleaning", Page 36. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

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

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

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



Important safety instructions

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by AEG-Electrolux to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised AEG-Electrolux service agent.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised AEG-Electrolux service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

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

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

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

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

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

To avoid the possibility of burns

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

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

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

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

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

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

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

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

To avoid misuse by children

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

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

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

Other warnings

Never modify the oven in any way.

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

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

Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual, see page 17 note 2. Doing so may damage the oven.

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



Important safety instructions

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

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

To prevent the turntable from breaking:

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

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

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

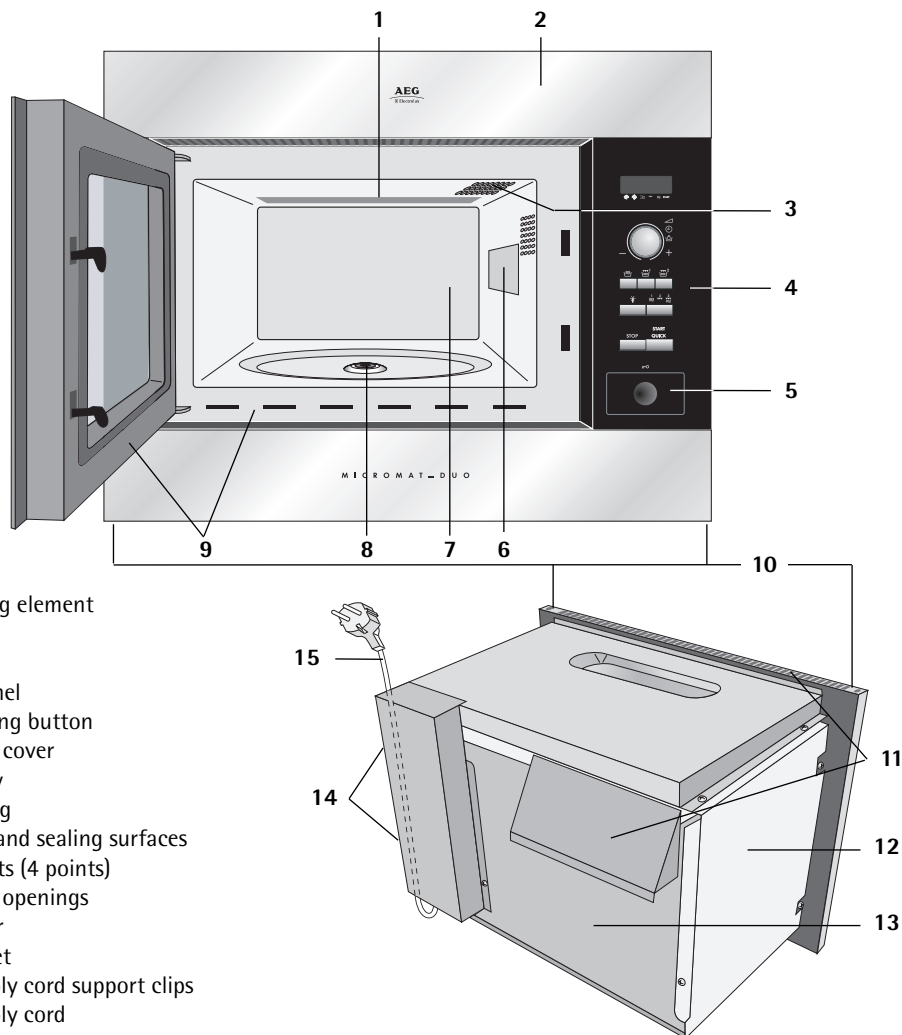
NOTE:

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

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

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

Oven & accessories



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

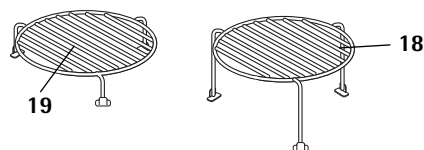
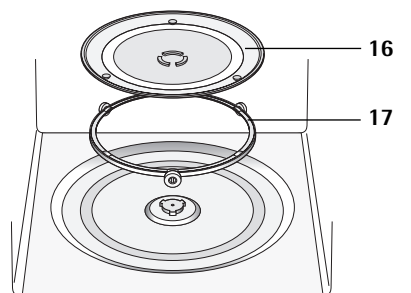
ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

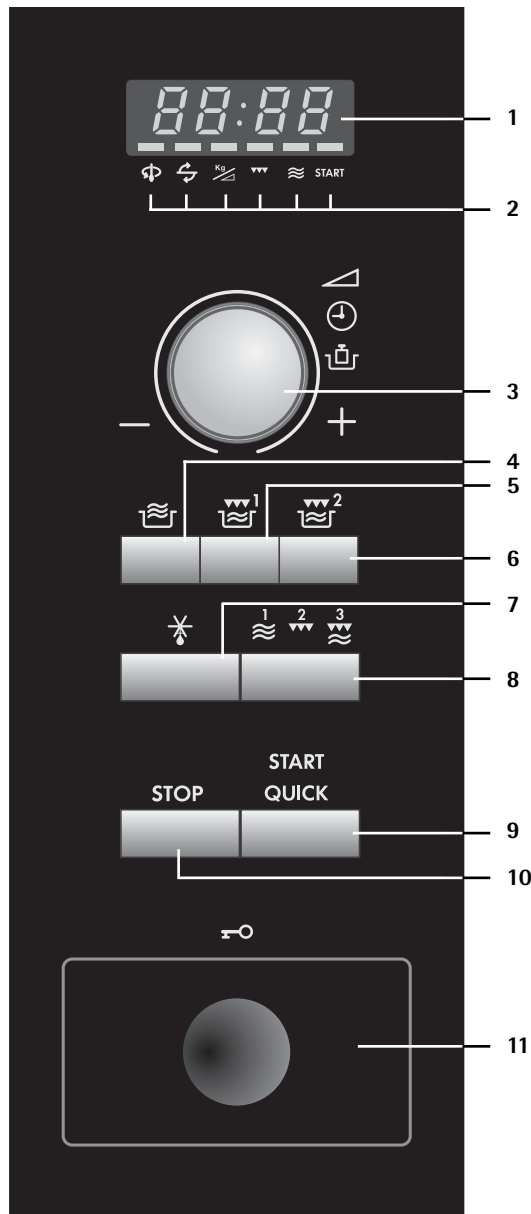
(16) Turntable (17) Turntable support (18) High rack (19) Low rack (20) 4 fixing screws (not shown)

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

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



Control panel



1 Digital Display

2 Indicators

The appropriate indicator will flash or light up, just above each symbol according to the instruction. When an indicator is flashing, press the appropriate button (having the same symbol) or carry out the necessary operation.

☞ Stir

↻ Turn over

⚖ Weight/power level

☼ Grill

⚡ Microwave

START Cooking in progress

3 TIMER/WEIGHT/POWER knob

4 AUTO COOK button

Press to select one of the 2 automatic programmes.

5 AUTO COOK PLUS GRILL 1 button

Press to select one of the 2 automatic programmes.

6 AUTO COOK PLUS GRILL 2 button

Press to select one of the 4 automatic programmes.

7 AUTO DEFROST button

Press to select one of the 4 automatic programmes.

8 COOKING MODE button

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

1. press once to select microwave function.

2. press twice to select the grill.

3. press three times to select dual grill mode, microwave with grill.

9 START/QUICK button

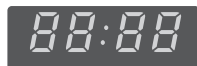
10 STOP button

11 DOOR OPENING button

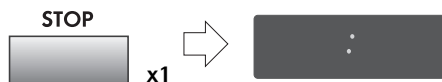
Before operation

Plug in the oven.

1. The oven display will flash:



2. Press the **STOP** button, the display will show:



3. To set the clock, see below.
4. Heat the oven without food. (See page 17 note 2).

Using the STOP button

Use the **STOP** button to:

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

Setting the clock

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

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

 will appear in the display.

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



x1 and hold for 3 secs.

To set the clock, follow the example below.

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

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



x1 and hold for 3 seconds

- Choose the 24 hour clock.



x1

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

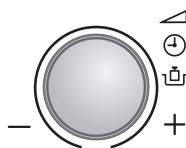


3. Press the **COOKING MODE** button to change from hours to minutes.



x1

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



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



x1



NOTES:

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

i What are microwaves?

What are microwaves?

Like radio and television waves, microwaves are electromagnetic waves.

Microwaves are produced by a magnetron inside the microwave oven, and these vibrate the molecules of water present in the food. The friction this causes produces heat, which ensures that the food is defrosted, heated or cooked through.

The secret of the reduced cooking times is the fact that the microwaves penetrate the food from every direction. Energy is used to the full. In comparison, the energy from a conventional hob passes from the burner through the pan and so to the food. This method wastes a great deal of energy.

The characteristics of microwaves

Microwaves penetrate all non-metal objects made of glass, china, earthenware, plastic, wood or paper. This is why the microwaves never make these materials hot. Dishes become hot only because the food inside them is hot.

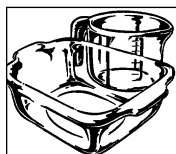
The food absorbs the microwaves and is heated.

Microwaves cannot pass through objects made of metal and so they are deflected. For this reason metal objects are not normally suitable for microwave cookery. There are exceptions where you can actually make use of the fact that the microwaves cannot pass through metal. If you cover food with aluminium foil at specific points while it is defrosting or cooking, you can prevent those parts from getting too warm, too hot, or overcooked. Please check out the advice given in the guide.

i Suitable ovenware

Glass & ceramic glass

Heat-resistant glass utensils are very suitable. The



cooking process can be observed from all sides. They must not, however, contain any metal (e.g. lead crystal), nor have a metallic overlay (e.g. gold edge, cobalt blue finish).

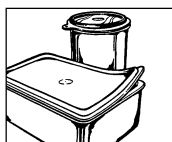
Ceramics

Generally very suitable. Ceramics must be glazed, since with unglazed ceramics moisture can get into the ceramic. Moisture causes the material to heat up and may make it shatter. If you are not certain whether your utensil is suitable for the microwave, carry out the utensil suitability test. (See page 9).

Porcelain

Very suitable. Ensure that the porcelain does not have a gold or silver overlay and that it does not contain any metal.

Plastic utensils

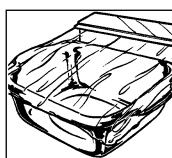


Heat resistant plastic utensils which are suitable for use in the microwave can be used to thaw, heat and cook food. Follow the manufacturer's recommendations.

Paper utensils

Heat resistant paper made for use in a microwave oven is also suitable. Follow the manufacturer's recommendations.

Kitchen paper



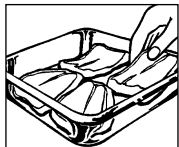
can be used to absorb any moisture which occurs in short heating methods, e.g. of bread or products in bread crumbs. Insert the paper between the food and the revolving plate. The surface of the food will stay crispy and dry. Covering greasy food with kitchen paper will catch splashes.

Suitable ovenware

Microwave cling film

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

Roasting bags



Can be used in a microwave oven. Metal clips are not suitable for fastening them since the roasting bag foil might melt. Fasten the roasting bag with string and pierce

it several times with a fork. Non heat-resistant food wraps are not recommended for use in a microwave oven.

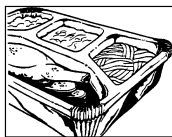
The right utensils for combined operation

For combined operation (Microwave + grill) and grill operation, you can use any heat-resistant accessories, e. g. porcelain, pottery, glass. It is possible to use metal accessories only for a simple grill operation.

Browning dish

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

Metal



Generally speaking, metal should not be used, since microwaves do not pass through metal and therefore cannot reach the food. There are, however, exceptions:

small strips of aluminium foil may be used to cover certain parts of the food, so that these do not thaw too quickly or begin to cook (e.g. chicken wings). Small



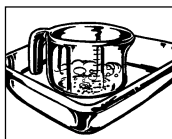
metal skewers and aluminium containers (e.g. of readycooked meals) can be used. They must, however, be small in relation to the food, e.g. aluminium containers must be at least 2/3 to 3/4 filled

with food. It is recommended that you transfer the food into a dish suitable for use in the microwave. When using aluminium containers or other metal utensils there must be a gap of approx. 2 cms between them and the walls of the cooking area, otherwise the walls could be damaged by possible arcing.

NO UTENSIL SHOULD HAVE A METAL overlay, or metal parts such as screws, bands or handles.

Utensil suitability test

If you are not sure whether your utensil is suitable for use in your microwave oven, carry out the following test: Place the utensil into the oven. Place a glass container filled with 150 ml of water on or next to the utensil.



Switch on the oven at 900 W power for 1 to 2 minutes. If the utensil stays cool or just warm to the touch, it is suitable. Do not use this test on a plastic utensil. It could melt.

Tips & advice

Before you start...

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

Setting the cooking time

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

Starting temperature

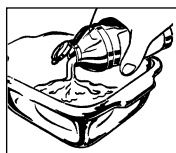
Defrosting, re-heating and cooking times depend on the temperature of the food when you start. For example, deep frozen and refrigerated food will need longer than food that is at room temperature.

Standard storage temperatures of food are assumed for re-heating and cooking times (refrigerator temperature of 5° C, Room temperature of approximately 20° C). For defrosting food a starting temperature of -18° C is assumed.

Cook **popcorn** only in special microwave safe containers. Refer exactly to the manufacturer's instructions. Do not use a normal paper or glass



container. Do not cook **eggs** in the unbroken shells. Pressure builds up inside the shell and this may result in the egg exploding.



Do not heat **oil or fat** for deep-frying inside the microwave oven. It is impossible to control the temperature of the oil and it may suddenly splash out of the pan.

Do not heat **sealed containers** such as jars or tins. The pressure inside the container could cause the container to explode. (The exception is when you are making preserves).

Cooking times

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

Salt, spices & herbs

Food cooked in your microwave retains its individual flavour better than it does when conventional preparation methods are used. For this reason you should use salt sparingly and normally add it only after cooking. Salt absorbs liquid and dries out the outer layer of food. Herbs and spices can be used as normal.

Types of use

Microwave: you can defrost frozen foods in a short time.

Combined operation: With the combination of microwave and grill you can cook and roast at the same time. Therefore, the advantages of these appliances will combine sensibly and mutually. The heat of the grill quickly seals the pores of the food and the microwave functions for a short time. The food keeps its moisture inside and is crispy on the outside. Grill: Your oven is provided with a quartz grill, which you can also use without microwave operation like any other conventional grill.

Cooking test

The cooking status of meals can be tested as with conventional preparation:

- Food thermometer: Each food has a certain interior temperature at the end of the heating process. With a food thermometer you can determine whether the food is hot or cooked enough.
- Fork: You can check fish with a fork. If the fish meat is no longer clear and comes easily from the fishbones, it is. If it is over-cooked, it becomes tough and dry.
- Wooden skewer: Cakes and bread can be tested by inserting a wooden skewer. If the skewer remains clean and dry after pulling it out they are done.

Tips & advice

Using a food thermometer to determine cooking time

The internal temperature of food and drink can be ascertained with a food thermometer. The most important temperatures are specified in the temperature table.

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

Addition of water

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

Food in skin or shells

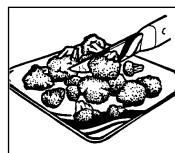
Foods such as sausages, chickens, chicken legs, baked potatoes, tomatoes, apples, egg yolks or such like should be pricked or pierced with a fork or small wooden skewer. This will enable the steam which forms to dissipate without splitting the skin or shell.

Fatty foods

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

Blanching vegetables

Before freezing vegetables, they should be blanched.



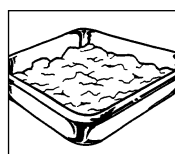
This preserves the quality and flavour at their best. Method: wash and chop the vegetables. Put 250g of vegetables in a dish with 275 ml water and cover. Heat for 3-5 minutes. After blanching, immerse

immediately in cold water to prevent further cooking and then allow to drain. Pack vegetables in an airtight container and freeze.

Preserving fruit and vegetables

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

Large & small quantities



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

TWICE THE AMOUNT = ALMOST TWICE THE TIME
HALF THE AMOUNT = HALF THE TIME

Deep & shallow containers

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

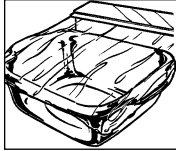
Round & oval containers

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

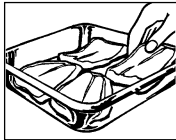
Tips & advice

Covering

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



Irregular shaped food



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

Stirring



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

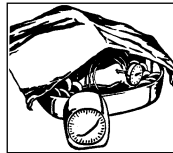
Arrangement of food

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

Turning

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

Standing time



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

Heating

- Ready-prepared meals in aluminium containers should be removed from the aluminium container and heated on a plate or in a dish.
- Food should be covered with microwave cling film, a plate or cover (obtainable from stores), so that the surface does not dry out. Drinks need not be covered.
- Remove the lids from firmly closed containers.
- When boiling liquids such as water, coffee, tea or milk, place a glass stirrer in the container.
- If possible, stir large quantities from time to time, to ensure that the temperature is evenly distributed.
- The times are for food at a room temperature of 20° C. The heating time for food stored in a refrigerator should be increased slightly.
- After heating allow the food to stand for 1-2 minutes, so that the temperature inside the food can be evenly distributed (standing time).
- The times given are guidelines which can be varied according to the initial temperature, weight, water content, fat content or the result which you wish to achieve.

Defrosting

Your microwave is ideal for defrosting. Defrosting times are usually considerably shorter than in traditional methods. Here are a few tips. Take the frozen item out of its packaging and place on a plate for defrosting.

Boxes & containers

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

Covering

Cover thin parts with small strips of aluminium foil

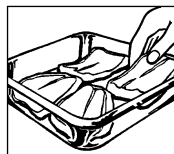


before defrosting. Defrosted or warm parts should likewise be covered with aluminium strips during defrosting. This stops the thin parts becoming too hot while thicker parts are still frozen.

Correct setting

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

Turning/stirring



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

Small amounts...

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

Foods requiring careful handling,

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

Standing time

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

Cooking fresh vegetables

- When buying vegetables try to ensure that, as far as possible, they are of similar size. This is particularly important when you want to cook the vegetables whole (e.g. boiled potatoes).
- Wash the vegetables before preparing them, clean them and only then weigh the required quantity for the recipe and chop them up.
- Season them as you would normally, but as a rule only add salt after cooking.
- Add about 5 tbsps of water for 500 g of vegetables. Vegetables which are high in fibre require a little more water. You will find information about this in the table (see page 27).
- Vegetables are usually cooked in a dish with a lid. Those with a high moisture content, e.g. onions or boiled potatoes, can be cooked in microwave cling film without adding water.
- After half the cooking time has elapsed vegetables should be stirred or turned over.
- After cooking allow the vegetables to stand for approx. 2 minutes, so that the temperature disperses evenly (standing time).
- The cooking times given are guidelines and depend upon the weight, initial temperature and condition of the type of vegetable in question. The fresher the vegetables, the shorter the cooking times.

Cooking meat, fish & poultry

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

Defrosting & cooking

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

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

Microwave power levels

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

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

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

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

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

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

W = WATT

To set the microwave power level :

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

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

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

Press the **START/QUICK** button.

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

Microwave cooking

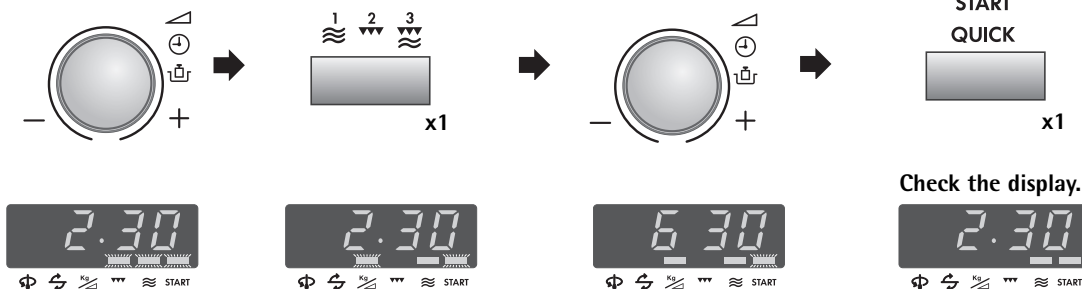
Your oven can be programmed for up to 90 minutes. (90.00) The input unit of cooking (defrosting) time varies from 10 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking (defrosting) time as shown on the table.

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

Example:

Suppose you want to heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

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



NOTE:

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

Grill & dual grill cooking

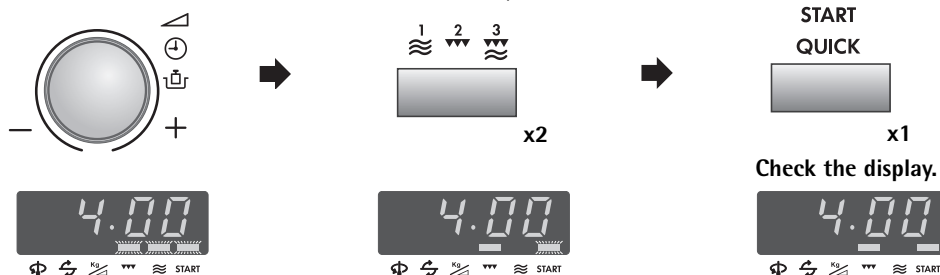
This microwave oven has two **GRILL** cooking modes: 1. Grill only. 2. Dual Grill (Grill with microwave).

1. GRILL ONLY COOKING

This mode can be used to Grill/Brown food.

Example: To make toast for 4 minutes.

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



NOTES:

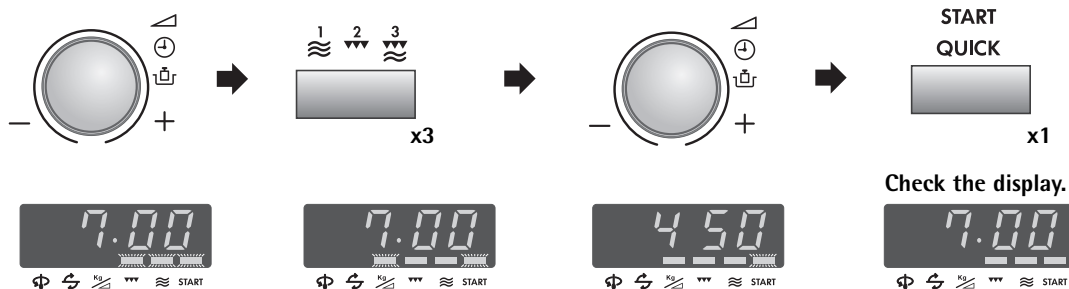
1. The high or the low rack is recommended for grilling.
2. You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and not a sign that the oven is out of order.
To avoid this problem, when first using the oven, operate the grill without food for 20 minutes.

2. DUAL GRILL COOKING

This mode uses a combination of Grill power and Microwave power (90 W to 630 W).
The microwave power level is preset to 270 W.

Example: To cook grill skewers (see recipe on page 26) for 7 minutes on **DUAL GRILL** (450 W).

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



Other convenient functions

1. MULTIPLE SEQUENCE COOKING

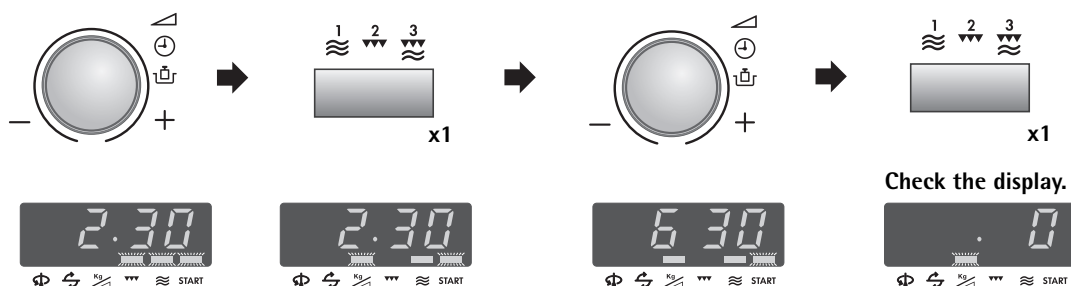
A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed using combinations of **MICROWAVE**, **GRILL** or **DUAL GRILL**.

Example:

To cook: 2 minutes and 30 seconds on 630 W power (Stage 1)
5 minutes Grill only (Stage 2)

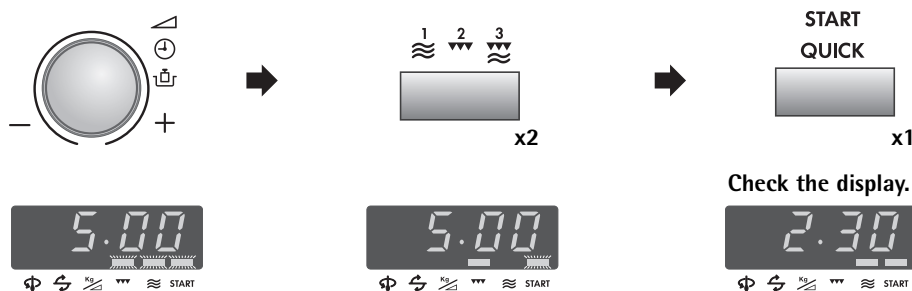
STAGE 1

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



STAGE 2

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



(The oven will begin to cook for 2 minutes and 30 seconds at 630 W, and then for 5 minutes on Grill only.)

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

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

Example:

To cook 1.0 kg Courgette & Noodle Gratin (see recipe on page 32).

1. 18 minute at 900 W.

2. 7 minutes Dual Grill at 630 W.

Other convenient functions

2. QUICK START FUNCTION

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

a. Direct start

You can directly start cooking on 900 W microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/QUICK** button.



NOTE:

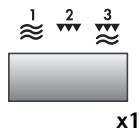
To avoid the misuse by children the **START/QUICK** button can be used only within 3 minutes after preceding operation, i.e., closing the door, pressing the **STOP** button or cooking completion.

b. Extend the cooking time

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

3. TO CHECK THE POWER LEVEL

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



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

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

4. SAFETY LOCK FUNCTION

TO SET THE SAFETY LOCK FUNCTION

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



The display will show:



TO CANCEL THE SAFETY LOCK FUNCTION

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



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

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

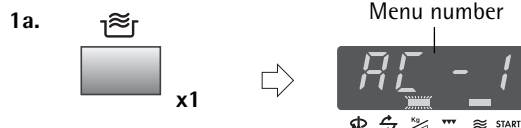
Auto cook & auto defrost operation

AUTOCOOK and **AUTO DEFROST** automatically work out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 2 **AUTOCOOK**, 6 **AUTOCOOK plus GRILL** and 4 **AUTO DEFROST** menus.

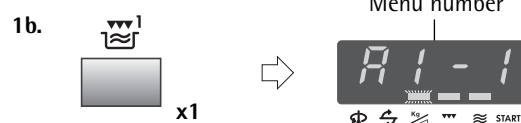
What you need to know when using this automatic function:

For example:

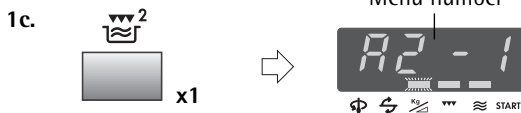
1a. AUTO COOK: The **AUTO COOK** button has two menus. Press the **AUTO COOK** button once, the display will appear as shown.



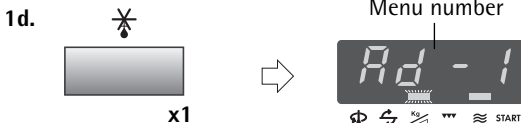
1b. AUTO COOK plus GRILL 1: The **AUTO COOK PLUS GRILL 1** button has two menus. Press the **AUTO COOK PLUS GRILL 1** button once, the display will appear as shown.



1c. AUTO COOK plus GRILL 2: The **AUTO COOK PLUS GRILL 2** button has four menus. Press the **AUTO COOK PLUS GRILL 2** button once, the display will appear as shown.



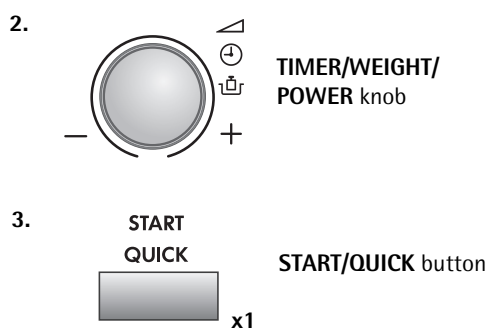
1d. AUTO DEFROST: The **AUTO DEFROST** button has four menus. Press the **AUTO DEFROST** button once, the display will appear as shown.



The menu can be chosen by pressing the **AUTO DEFROST** or desired **AUTO COOK** button until the desired menu number is displayed. See pages 22 - 24 "AUTO COOK & AUTO DEFROST charts".

The menu will be changed automatically by holding down the **AUTO COOK** or **AUTO DEFROST** button.

2. The weight or quantity of the food can be input by rotating the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob until the desired weight/quantity is displayed.
 - Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
 - For food weighing more or less than weights/quantities given in the AUTOCOOK & AUTO DEFROST charts, use manual operation. For best results, follow the cooking charts on pages 27 -28.
3. To start cooking press **START/QUICK** button.



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

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

NOTE: If you use the **ADD 30 SECONDS** function during the cooking/defrosting, the food may be overcooked.

Auto cook & auto defrost operation

Example 1 for AUTO COOK plus GRILL 1:

To cook Gratinated Fish Fillet 1,5 kg using Auto Cook plus Grill 1 (A1-1).

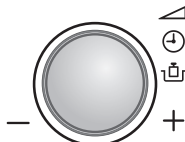
1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK PLUS GRILL 1** button once.



x1



2. Enter the weight by rotating the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob.



3. Press the **START/QUICK** button once.

START
QUICK

x1

Check the display.



Example 2 for AUTO DEFROST:

To defrost Steak 0,2 kg using Auto Defrost (Ad-1).

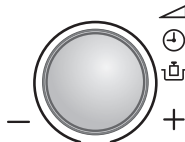
1. Select the menu required by pressing the **AUTO DEFROST** button once.



x1



2. Enter the weight by rotating the **TIMER/WEIGHT/POWER** knob.



3. Press the **START/QUICK** button once.

START
QUICK

x1

Check the display.



Auto cook & auto defrost charts

BUTTON	AUTO COOK	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
 x1	AC-1 Cook Chicken Pan with Vegetables 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (initial temp Chicken 5° C) Gratin dish with microwave cling film	- See recipe for "Chicken Pan with Vegetables" on page 25. * Total weight of all ingredients.
 x2	AC-2 Cook Mince and Onion 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (initial temp Mince 5° C) Casserole dish with lid	- See recipe for "Mince and Onion" on page 25. * Total weight of all ingredients.

BUTTON	AUTO COOK plus GRILL 1	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
 x1	A1-1 Cook Gratinated Fish Fillet 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (initial temp Fish 5° C) Gratin dish Low rack	- See recipes for "Gratinated Fish Fillet" on pages 25 - 26. * Total weight of all ingredients.
 x2	A1-2 Cook Gratin 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (initial temp 20° C) Gratin dish Low rack	- See recipes for "Gratin" on page 26. * Total weight of all ingredients.

Auto cook & auto defrost charts

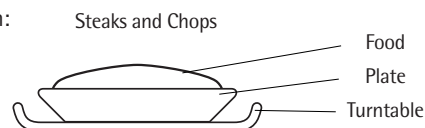
BUTTON	AUTO COOK plus GRILL 2	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
 x1	A2-1 Cook French Fried Potatoes Thick type (recommended for conventional ovens) 	0,20 - 0,40 kg (50 g) (initial temp -18° C) Flan dish High rack	- Remove the frozen french fried potatoes from the package and place them on a flan dish. - Place the dish on the high rack in the oven. - When the audible signals sound, turn over. - After cooking, remove from the dish and put on a plate for serving. (No standing time is necessary). - Add salt to taste. NOTE: The dish gets very hot during cooking. To avoid burning yourself, please use oven gloves for removing the flan dish from the oven.
 x2	A2-2 Cook Grill Skewers See recipe on page 26. 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (initial temp 5° C) High rack	- Prepare the grill skewers. - Place on the high rack and cook. - When the audible signal sounds turn over. - After cooking, remove and put on a plate for serving. (No standing time necessary).
 x3	A2-3 Cook Chicken Legs  Ingredients for 0,6 kg chicken legs: 3 pieces, 1-2 tbsp oil, 1/2 tsp salt, 1 tsp sweet paprika, 1 tsp rosemary	0,20 - 0,80 kg (50 g) (initial temp 5° C) High rack	- Mix the ingredients and spread on the chicken legs. - Pierce the skin of the chicken legs. - Put the chicken legs on the high rack, skin side down, with the thin ends towards the centre. - When audible signals sound, turn the food over. - After cooking, remove and stand for approximately 5 minutes.
 x4	A2-4 Cook Grilled Chicken  Ingredients for 1,2 kg grilled chicken: Salt & pepper, 1 tsp sweet paprika, 2 tbsp oil	0,9 - 1,8 kg (100 g) (initial temp 5° C) Low rack	- Mix the ingredients and spread on the chicken. - Pierce the skin of the chicken. - Put chicken breast side down on the low rack. - When audible signals sound, turn the chicken over. - After cooking, leave for approx. 3 minutes in the oven, remove and put on a plate for serving.

Auto cook & auto defrost charts

BUTTON	AUTO DEFROST NO.	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
  x1	Ad-1 Defrost Steak and Chops 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (initial temp -18° C) (See note below)	- Place the food on a plate in the centre of the turntable. - When the oven stops and the audible signals sound, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. - After defrosting, wrap in aluminium foil for 10 - 15 minutes, until thoroughly defrosted.
  x2	Ad-2 Defrost Minced Meat 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (initial temp -18° C) Cling film (See note below)	- Cover the turntable with cling film. - Place the block of minced meat onto the turntable. - When the oven stops and the audible signals sound, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. - After defrosting, stand for 5 - 10 minutes, until thoroughly defrosted.
  x3	Ad-3 Defrost Cake 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (initial temp -18° C) Flat dish	- Remove all packaging from the cake. - Place on a flat dish in the middle of the turntable. - After defrosting, cut the cake into similar sized pieces keeping space between each piece and let stand for 15 - 60 minutes until evenly defrosted.
  x4	Ad-4 Defrost Bread 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (initial temp -18° C) Flat dish (Only sliced bread is recommended for this programme.)	- Distribute on a flat dish in the centre of the turntable. - When the audible signal sounds rearrange, and remove defrosted slices. - After defrosting separate all slices and distribute on a large plate. Cover the bread with aluminium foil and let stand for 5 - 10 minutes until thoroughly defrosted.

NOTE: Auto Defrost

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



Recipes for auto cook

CHICKEN PAN WITH VEGETABLES (AC-1)

Spicy chicken fricassee

Ingredients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
60 g	120 g	180 g	long grain rice (parboiled)
1	1	1	sachet saffron
25 g	50 g	75 g	onion (sliced)
50 g	100 g	150 g	red pepper (in strips)
50 g	100 g	150 g	leek (in strips)
150 g	300 g	450 g	fillet of chicken breast (cubed)
			pepper, paprika powder
10 g	20 g	30 g	butter or margarine
150 ml	300 ml	450 ml	meat stock

Preparation

1. Mix the rice and saffron and place in the greased dish.
2. Mix the onions, red pepper, leek and chicken. Season and place on the rice.
3. Put butter on the top.
4. Pour the stock over and cover with microwave cling film and cook on **AUTO COOK (AC-1)**, "Chicken Pan with Vegetables".
5. After cooking, let stand for 5-10 minutes.

MINCE AND ONION (AC-2)

Ingredients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	minced meat (1/2 beef, 1/2 pork)
50 g	100 g	150 g	onion (finely chopped)
1/2	1	1 1/2	egg
15 g	30 g	45 g	white breadcrumbs
			salt and pepper
115 ml	230 ml	345 ml	meat stock
20 g	40 g	60 g	tomato purée
65 g	125 g	190 g	potatoes (finely chopped)
65 g	125 g	190 g	carrots (finely chopped)
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	chopped parsley

Preparation

1. Mix together the minced meat, onion, egg and the breadcrumbs. Season with salt and pepper. Place the meat dough into a casserole.
2. Mix the meat stock with the tomato purée.
3. Add the liquid, potatoes, carrots and parsley to the meat, mix it up well.
4. Cover and cook on **AUTO COOK (AC-2)**, "Mince and Onion".
5. When the oven stops and the audible signals sound, stir and re-cover.
6. After cooking, stir and stand for approx. 5 minutes. Sprinkle with parsley and serve.

GRATINATED FISH FILLET (A1-1)

Fish gratin Italian style

Ingredients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fish fillet
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	lemon juice
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	anchovy butter
30 g	50 g	80 g	Gouda (grated)
			salt and pepper
150 g	300 g	450 g	fresh tomatoes
1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	chopped mixed herbs
100 g	180 g	280 g	Mozarella
1/2 tbsp	3/4 tbsp	1 tbsp	Basil (chopped)

Preparation

1. Wash and dry the fish and sprinkle with lemon juice, salt and anchovy butter.
2. Place in a gratin dish (size depends on weight).
3. Sprinkle the Gouda over the fish.
4. Wash the tomatoes and remove the stalk-spore. Cut into slices and place on top of the cheese.
5. Season with salt, pepper and the mixed herbs.
6. Drain the Mozarella, cut into slices and place on the tomatoes. Sprinkle the basil over the cheese.
7. Place the gratin dish on the low rack and cook on **AUTO COOK plus GRILL 1 (A1-1)**, "Gratinated fish fillet".
8. After cooking, let stand for approximately 5 minutes.

Recipes for auto cook

GRATINATED FISH FILLET (A1-1)

Fish esterhazy

Ingredients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	fish fillet
100 g	200 g	300 g	leeks (cut into rings)
20 g	40 g	60 g	onion (finely sliced)
40 g	100 g	140 g	carrot (grated)
10 g	10 g	20 g	butter or margarine
			salt, pepper and nutmeg
1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	lemon juice
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
50 g	100 g	150 g	Gouda (grated)

Preparation

- Put vegetables, butter and the spices into a casserole dish and mix well. Cook for 2-6 minutes on 900 W depending on weight.
- Wash the fish, dry and sprinkle with lemon juice and salt.
- Mix the crème fraîche with the vegetables and season again.
- Put half of the vegetables in a gratin dish. Place the fish on top and cover with the remaining vegetables.
- Spread the Gouda over the top, place on the low rack and cook on **AUTO COOK plus GRILL 1 (A1-1)**, "Gratinated fish fillet".
- After cooking, let stand for approximately 5 minutes.

GRATIN (A1-2)

Spinach gratin

Ingredients

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

Preparation

- Mix together the leaf spinach with the onion and season with salt, pepper and nutmeg.
- Grease the gratin dish. Place alternate layers of potato slices, diced ham and spinach in the dish. The top layer should be spinach.
- Mix the eggs with crème fraîche, add salt and pepper and pour over the vegetables.
- Cover the gratin with the grated cheese.
- Place on the low rack and cook on **AUTO COOK plus GRILL 1 (A1-2)**, "Gratin".
- After cooking, let stand for 5-10 minutes.

GRATIN (A1-2)

Potato-courgette-gratin

Ingredients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	boiled potatoes (sliced)
115 g	230 g	345 g	courgette (finely sliced)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
1/2	1	2	clove of garlic (crushed)
			salt, pepper
40 g	80 g	120 g	grated Gouda cheese
10 g	20 g	30 g	sunflower kernel

Preparation

- Grease the gratin dish and place alternate layers of potato slices and courgette in the dish.
- Mix the eggs with crème fraîche, season with salt, pepper and garlic and pour over the vegetables.
- Cover the gratin dish with the grated Gouda cheese.
- Finally sprinkle the gratin with sunflower kernel.
- Place on the low rack and cook on **AUTO COOK plus GRILL 1 (A1-2)**, "Gratin".
- After cooking, let stand for 5-10 minutes.

GRILL SKEWERS

Ingredients

4 pieces	
400 g	escalope of pork
100 g	smoked belly of pork
2	onions (100 g), quartered
4	tomatoes (250 g), quartered
1/2	green pepper (100 g), in eight pieces
2 tbsp	oil
4 tsp	sweet paprika
	salt
1 tsp	cayenne pepper
1 tsp	worcester sauce

Preparation

- Cut the escalope of pork and the pork belly into 2-3 cm cubes.
- Thread meat and vegetables alternately on four wooden skewers.
- Combine the oil with the spices and brush over the grill skewers.
- Place the grill skewers on the high rack and cook **AUTO COOK plus GRILL 1 (A2-2)**, "Grill Skewers".

Cooking charts

ABBREVIATIONS USED

tbsp = tablespoon	Cup = cupful	g = gram	ml = millilitre	min = minutes
tsp = teaspoon	KG = kilogram	l = litre	cm = centimetre	

TABLE: HEATING FOOD & DRINK

Food / Drink	Quantity -g/ml-	Setting	Power -Level-	Time -Min-	Hints
Coffee, 1 cup	150		900 W	approx. 1	Do not cover
Milk, 1 cup	150		900 W	approx. 1	Do not cover
Water, 1 cup	150		900 W	approx. 2	Do not cover, bring to the boil
6 cups	900		900 W	8-10	Do not cover, bring to the boil
1 dish	1000		900 W	9-11	Cover, bring to the boil
One-plate meal (Veg, Meat + side dishes)	400		900 W	4-6	Sprinkle sauce with water, cover, stir half way through cooking time
Soup / Stew	200		900 W	1-2	Cover, stir after heating
Vegetables	200		900 W	2-3	Add water if necessary, cover, stir half way through cooking time
	500		900 W	3-5	
Side dishes	200		900 W	2-3	Sprinkle with a little water, cover, stir half way through cooking time
	500		900 W	4-5	
Meat, 1 slice ¹	200		900 W	approx. 3	Sprinkle with a little sauce, cover
Fish fillet	200		900 W	3-5	Cover
Cake, 1 slice	150		450 W	1/2-1	Place on a plate
Baby food, 1 jar	190		450 W	1/2-1	Remove lid, stir well after heating
					Check the temperature
Melting Margarine or Butter ¹	50		900 W	1/2	Cover
Melting chocolate	100		450 W	3-4	Stir during cooking

¹ from chilled

TABLE: COOKING FRESH VEGETABLES

Vegetable	Quantity -g-	Setting	Power -Level-	Time -Min-	Hints	Added water -Tbsps/ml-
Broccoli	500		900 W	6-8	divide into florets, cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Peas	500		900 W	6-8	cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Onions	250		900 W	4-5	whole, cook in microwave cling film	-
Carrots	500		900 W	9-11	cut into rings, cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Boiled potatoes (salted)	500		900 W	7-9	cut into large pieces of a similar size, add a little salt, cover, stir occasionally during cooking	150 ml

TABLE: DEFROSTING

Food	Quantity -g-	Power -Setting-	Time -Min-	Hints	Standing time -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	stir halfway through defrosting time	10-15
Sausages, 8 pieces	600	270 W	6-8	place next to each other, turn over halfway	5-10
4 pieces	300	270 W	3-5	through defrosting time	5-10
Chicken legs	200	270 W	3-4	turn over halfway through defrosting time	10-15
Fish fillet	400	270 W	5-7	turn over halfway through defrosting time	5-10
Bread rolls, 2 pieces	80	270 W	1-1 1/2	only begin to defrost	-
Cake, 1 piece	150	270 W	1-3	place on a plate	5
Fruit e.g. strawberries	250	270 W	3-5	place next to each other, spread out evenly	5
raspberries, cherries, plums				turn over halfway through defrosting time	

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

Cooking charts

TABLE: DEFOSTING AND COOKING

Food	Quantity -g-	Power -Setting-	Time -Min-	Added water -tbsps-	Hints	Standing time -Min-
Fish fillet	300	900 W	9-11	-	cover	1-2
One Plate Meal	400	900 W	8-10	-	cover, stir after 6 minutes	2
Broccoli	300	900 W	6-8	3-5	cover, stir halfway through cooking time	2
Peas	300	900 W	6-8	3-5	cover, stir halfway through cooking time	2
Mixed vegetables	500	900 W	9-11	3-5	cover, stir halfway through cooking time	2

TABLE: COOKING, GRILLING & BROWNING

Food	Quantity -g-	Setting	Power -Level-	Time -Min-	Hints	Standing time -Min-
Roasts (Pork, Veal, Lamb)	500		450 W	5-8	Season to taste, place on the low rack, turn over after *	10
			450 W	6-8*		
			450 W	5-8		
			450 W	4-5		
	1000		450 W	16-18		10
			450 W	5-7*		
			450 W	14-16		
	1500		450 W	4-6		10
			450 W	26-28		
			450 W	5-8*		
Roast beef (medium)	1000		450 W	26-28		10
			450 W	4-5		
			450 W	4-5		
	1000		630 W	5-8	Season to taste, place fatty side down on the low rack turn over after *	10
			630 W	8-10*		
			630 W	3-5		
Chicken	1200		630 W	12-15		10
			630 W	12-15*		
			630 W	4-6		
			900 W	9-11		
			630 W	3-5		
Chicken legs	200		900 W	9-11	Season to taste, place breast side down on the low rack, turn over after *	3
			630 W	5-7*		
Rump steaks 2 pieces, medium	400		450 W	6-7*	Season to taste, place skin side down on the high rack, turn over after *	3
			450 W	4-6		
Browning of gratin dishes				11-12*	Place on the high rack, turn over after *, season after grilling	
				6-8		
Croque Monsieur	1 piece			8-13	Place gratin dish on the low rack. The grilling time depends on the type of cheese used	
						
						
Frozen Pizza	300		450 W	1/2	Toast the bread and spread it with butter; top with a slice of cooked ham, a slice of pineapple and a slice of cheese. Prick the centre and place on the high rack	
			450 W	5-6		
			450 W	1/2-1		
Frozen Pizza	400		450 W	5-6	Place on the low rack	
			450 W	4-6		
			450 W	6-7		
			450 W	5-7		

Recipes

All the recipes in this book are calculated on the basis of 4 servings - unless otherwise stated.

ADAPTING RECIPES FOR THE MICROWAVE OVEN

If you would like to adapt your favourite recipes for the microwave, you should take note of the following: Shorten cooking times by a third to a half. Follow the example of the recipes in this book.

Foods which have a high moisture content such as meat, fish, poultry, vegetables, fruit, stews and soups can be prepared in your microwave without any difficulty.

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

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

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

Onion soup

Total cooking time: approx. 14 - 17 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

4 soup bowls (200 ml)

Ingredients

- | | |
|--------|------------------------------|
| 1 tbsp | butter or margarine |
| 2 | onions (100 g), sliced |
| 800 ml | meat stock |
| | salt & pepper |
| 2 | slices of bread for toasting |
| 4 tbsp | grated cheese (40 g) |

1. Place the butter cut up into pieces in the bowl. Add the sliced onion, the meat stock and the seasoning. Cover and microwave.

9-11 min.  **900 W**

2. Toast the slices of bread, cut them into cubes and divide them among the soup bowls. Pour the soup over the toast cubes and sprinkle on the cheese.
3. Place the bowls on the turntable, use the top grill and brown the cheese topping.

6-7 min. 

Mushrooms with rosemary

Total cooking time: approx. 10-17 minutes

Utensils: Bowl with lid (1 litre capacity)

Shallow round dish with lid
(approx. 22 cm diameter)

Ingredients

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

1. Remove the stalks from the mushrooms and chop the stalks into small pieces.
2. Spread the butter on the bottom of the dish. Add the onions, the diced bacon and the mushroom stalks. Season with pepper and rosemary, cover and cook.

3-5 min.  **900 W**

Leave to cool.

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

1-3 min.  **900 W**

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

approx. 1 min.  **900 W**

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

6-8 min.   **270 W**

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

Recipes

Zurich veal stew

Total cooking time: approx. 9-14 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

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

Fillet of sole

2 portions

Total cooking time: approx. 11-13 minutes

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

Ingredients

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

Aubergines stuffed with minced meat

Total cooking time: approx. 17-22 minutes

Utensils: Bowl with lid (1 litre size)

Shallow oval gratin dish with lid
(approx. 30 cm long)

Ingredients

2	aubergines, less stalks (app. 250 g)
3	tomatoes (app. 200 g)
1 tbsp	olive oil to grease the dish
2	onions (100 g), chopped
4	mild green chillies
200 g	mince (beef or lamb)
2	garlic cloves, crushed
2 tbsp	parsley, chopped
	salt & pepper
	pink paprika
60 g	Feta cheese, diced

Tip: You can substitute courgettes for the aubergines.

1. Slice the meat into finger-thick strips.
2. Smear the butter evenly around the dish. Add the onion and the meat to the dish, cover and cook. Stir once during cooking.

6-9 min.  **900 W**

3. Add the white wine, the gravy powder and the cream, stir, cover and continue to cook. Stir once during cooking.

3-5 min.  **900 W**

4. Taste the stew, stir again and allow to stand for 5 minutes. Serve with parsley garnish.

1. Wash the fish and pat dry. Remove any bones.
2. Slice the lemon and the tomatoes finely.
3. Grease the gratin dish with butter. Place the fish in it and drizzle with vegetable oil.
4. Sprinkle the fish with parsley, lay the slices of tomato on top and season. Lay the slices of lemon on top of the tomato and pour the white wine over this.
5. Dot the lemon with butter, cover and cook.

11-13 min.  **630 W**

Leave the fish fillets to stand for 2 minutes after cooking.

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

1. Cut the aubergines in half lengthways. Scoop out the flesh with a teaspoon to leave a shell about 1 cm thick. Sprinkle the aubergines with salt and dice the scooped-out flesh.
2. Remove the skin from two of the tomatoes and chop them up, having first cut out the stalks.
3. Grease the bottom of the bowl with the olive oil. Add the onions. Cover and cook.

approx. 2 min.  **900 W**

4. Remove the stalks and seeds from the chillies and cut them into rings. Retain a third for the garnish. Mix the minced meat with the diced aubergines, onions and tomatoes, the chilli rings, the crushed garlic clove and the parsley. Season to taste.
5. Dry the aubergine halves. Fill with half of the mince mixture, spread the sheep's cheese on top, and then add the rest of the filling.
6. Arrange the aubergine halves in the greased ovenproof dish, place the dish on the low rack and cook.

11-13 min.   **630 W**

Garnish the aubergine halves with the chilli rings and slices of tomato and continue cooking.

4-7 min.   **630 W**

Allow the aubergines to stand for about 2 minutes after cooking.

Recipes

Stuffed ham

Total cooking time: approx. 13-18 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Shallow oval gratin dish
(approx. 26 cm long)

Ingredients

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

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

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

2-4 min.  **900 W**

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

1-2 min.  **900 W**

Stir and taste.

4. Pour the sauce into the greased dish, place the ham rolls in the dish and cook on the turntable.

10-12 min.   **630 W**

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

Fish fillet with cheese sauce

Total cooking time: approx. 21-25 minutes

Utensils: Bowl with lid (1 litre capacity)

Shallow oval gratin dish
(approx. 25 cm long)

Ingredients

- 4 fish fillets (approx. 800 g)
(e.g. perch, flounder or cod)
- 2 tbsp lemon juice
- salt
- 1 tbsp butter or margarine
- 1 onion (50 g), finely chopped
- 2 tbsp flour (20 g)
- 100 ml white wine
- 1 tsp vegetable to grease the dish
- 100 g grated Emmental cheese
- 2 tbsp chopped parsley

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

2. Smear the butter on the bottom of the dish. Add the diced onion, cover with the lid and steam.

1-2 min.  **900 W**

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

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

1. 7-8 min.  **450 W and then**

2. 14-16 min.   **450 W**

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

Almond trout

Total cooking time: approx. 16-19 minutes

Utensils: Shallow oval gratin dish

(ca. 32 cm lang)

Ingredients

- 4 trout (200 g), trimmed
- juice of one lemon
- salt
- 30 g butter or margarine
- 5 tbsp flour (50 g)
- 1 tsp butter or margarine to grease the dish
- 50 g almond flakes

1. Wash and dry the trout and sprinkle with lemon juice. Apply salt to the interior and exterior of the fish and leave to stand for 15 minutes.

2. Melt the butter.

1 min.  **900 W**

3. Dry the fish, spread on the butter and roll in the flour.

4. Grease the dish. Put the trout in the dish and cook on the low rack. Two thirds through the cooking period turn the trout and scatter the almonds over them.

15-18 min.   **450 W**

Allow the almond trout to stand for 2 minutes after cooking.

Tip: Suitable accompanying dishes are parsley potatoes and a green salad.

Recipes

Veal cutlet with mozzarella

Total cooking time: approx. 24-31 minutes

Utensils: Shallow square gratin dish with lid
(approx. 25 cm long)

Ingredients

2	mozzarella cheese (150 g)
500 g	drained, peeled tinned tomatoes
4	veal cutlets (600 g)
20 ml	olive oil
2	cloves of garlic, sliced
	pepper, freshly milled
2 tbsp	capers (20 g)
	oregano, salt

1. Cut the mozzarella into slices. Puree the tomatoes with the puree attachment of a hand mixer.
2. Wash the cutlets, dry them and beat them flat. Distribute the oil and the garlic slices over the bottom of the oven-proof dish. Add the cutlets and pour over the tomato puree. Sprinkle with pepper, capers and oregano, cover and cook on the low rack.

15-19 min.  **630 W**

Turn the meat slices.

3. Place a few slices of mozzarella on each piece of meat, add salt and cook uncovered on the high rack.

9-12 min.   **630 W**

After cooking allow to stand for about 5 minutes.

Stuffed Roast Chicken

2 portions

Total cooking time: approx. 36-40 minutes

Utensils: Bowl (2 litre capacity)
String

Ingredients

1	chicken (1000 g)
	salt
	rosemary & majoram, bruised
1	stale bread (roll, 40 g)
1	bunch parsley, finely chopped (10 g)
1 pinch	nutmeg
5 tbsp	butter or margarine (50 g)
1	egg yolk
1 tbsp	sweet paprika
1 tsp	butter or margarine to grease the dish

1. Wash the chicken, dry it and season it internally with salt, rosemary and marjoram.
2. For the filling soak the bread roll in cold water for about 10 minutes and then squeeze the water out. Mix with salt, parsley, nutmeg, butter (20 g) and egg yolk and stuff the chicken with the mixture. Tie up the opening with string.

3. Heat the butter (30 g).

ca. 1 min.  **900 W**

Stir the paprika and salt into the butter and spread over the chicken.

4. Place chicken in the greased dish and cook.

Turn over halfway through cooking.

35-39 min.  **630 W**

Leave the stuffed roast chicken to stand for approx. 3 minutes after cooking.

Courgette and noodle gratin

Total cooking time: approx. 37-44 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 l Inhalt)
Gratin dish (approx. 26 cm long)

Ingredients

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

1. Put the water, oil and salt in the bowl, cover and bring to the boil.

3-4 min.  **900 W**

2. Break the macaroni into pieces and add them to the dish. Stir and allow to soak.

9-11 min.  **270 W**

Drain the pasta and allow to cool.

3. Mix the tomatoes with the onions and season well. Add the macaroni and pour over the tomato sauce. Divide the courgette slices on top.

4. Beat the sour cream and the eggs and pour over the dish. Sprinkle the grated cheese on top. Place on the low rack and cook.

1. 18-21 min.  **900 W**

and then

2. 7-8 min.   **630 W**

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

Recipes

Lasagne al forno

Total cooking time: approx. 18-25 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Shallow, square gratin dish with lid
(approx. 20 x 20 x 6 cm)

Ingredients

300 g	canned tomatoes
50 g	ham, finely cubed
1	onion (50 g), finely chopped
1	clove of garlic, crushed
250 g	minced meat (beef)
2 tbsp	mashed tomato (30 g)
	salt & pepper, oregano, thyme & basil
150 ml	cream (crème fraîche)
100 ml	milk
50 g	grated Parmesan cheese
1 tsp	mixed chopped herbs
1 tsp	olive oil
	salt & pepper, nutmeg
1 tsp	vegetable to grease the dish
125 g	green flat pasta
1 tbsp	grated Parmesan cheese
1 tbsp	butter or margarine

Tagliatelle with cream & basil sauce

2 portions

Total cooking time: approx. 16-22 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Round soufflé dish (approx. 20 cm diam.)

Ingredients

1 l	water
1 tsp	salt
200 g	tagliatelle
1	clove of garlic
15-20	basil leaves
200 g	cream (crème fraîche)
30 g	grated Parmesan cheese
	salt & pepper

Bread dumplings

5 portions

Total cooking time: approx. 8-11 minutes

Utensils: Bowl with lid (1 litre capacity)

5 cups or pudding moulds

Ingredients

2 tbsp	butter or margarine (20 g)
1	onion (50 g), finely chopped
500 ml	milk
200 g	dried bread cubes (from approx. 5 bread rolls)
3	eggs

1. Cut the tomatoes into slices, mix with the ham, onion cubes, garlic, minced meat and mashed tomato. Season and cook with the lid on.

5-8 min.  **900 W**

2. Mix the cream with the milk, Parmesan cheese, herbs, oil and spices.
3. Grease the soufflé mould and cover the bottom of the mould with about 1/3 of the pasta. Put half of the minced meat mixture on the pasta and pour on some sauce. Put an additional 1/3 of the pasta on top followed by another layer of the minced meat mixture and some sauce, finishing with the remaining pasta on top. Finally, cover the pasta with lots of sauce and sprinkle with Parmesan cheese. Place butter flakes on top and cook with the lid on.

13-17 min.  **630 W**

After cooking, let the lasagne stand for approximately 5-10 minutes.

1. Place the water and the salt into the bowl, cover and bring to the boil.

9-11 min.  **900 W**

2. Add the pasta, bring to the boil again, and then simmer.

1. 1-2 min.  **900 W**

2. 6-9 min.  **270 W**

3. Meanwhile rub the garlic cloves over the soufflé dish. Chop the basil leaves. Keep some aside for garnishing.
4. Drain the pasta well. Stir in the crème fraîche and sprinkle the basil over the pasta.
5. Add the parmesan cheese, salt and pepper, place into a soufflé dish and stir. Garnish the dish with basil and serve hot.

1. Cut the bread rolls into small cubes and soak in the milk.
2. Divide the fat on the bottom of the bowl and add the chopped onion. Cover and cook.

1-2 min.  **900 W**

3. Add the onion to the bread cubes. Beat the eggs, add them and mix well to form a workable paste. If necessary add a little milk.
4. Divide the paste equally into 5 cups or pudding moulds, cover with microwave cling film, arrange on the edge of the turntable and cook.

6-8 min.  **900 W**

Allow the dumplings to stand for about 2 minutes after cooking. Turn the dumplings into a plate before serving.

Recipes

Berry jelly with vanilla sauce

Total cooking time: approx. 8-12 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

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

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

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

5-7 min.  **900 W**

Add sugar and lemon juice.

2. Leave gelatine in cold water for 10 minutes to soften. Remove and squeeze out water. Stir gelatine into the hot fruit until it dissolves. Put the jelly into the fridge to set.
3. To make the vanilla sauce, put the milk in a bowl. Slice the vanilla pod open and scrape out the vanilla flavouring. Stir the flavouring, sugar and cornflour into the milk and cover before cooking. Stir occasionally during cooking and to finish.

3-5 min.  **900 W**

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

Pears in chocolate sauce

Total cooking time: approx. 8-13 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Bowl with lid (1 litre capacity)

Ingredients

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

1. Peel the pears, keeping them whole.
2. Put sugar, vanilla sugar, liqueur and water into the bowl. Stir and heat.

1-2 min.  **900 W**

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

5-8 min.  **900 W**

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

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

2-3 min.  **900 W**

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

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

Fiery drink

for 30 servings

Total cooking time: approx. 8-10 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

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

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

Cover and heat.

8-10 min.  **900 W**

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

Recipes

Cheesecake

12 portions

Total cooking time: approx. 21-27 minutes

Utensils: Round baking tin (approx. 26 cm diam.)

Ingredients

300 g	flour
1 tbsp	cocoa
3 tsp	baking powder (9 g)
150 g	sugar
1	egg
150 g	butter or margarine
1 tsp	butter or margarine to grease the dish
100 g	butter or margarine
100 g	sugar
1 pack	vanilla sugar (10 g)
3	eggs
400 g	fromage frais, 20 % fat content
1 pack	powdered vanilla pudding mix (40 g)

1. Mix the flour and cocoa with the baking flour. Add the sugar, egg and butter and use the kneading hook on the hand-held blender to knead.

2. Grease the tin, roll out $\frac{2}{3}$ of the dough and place it in the tin. Lift the edges 2 cm to form a rim. Pre-bake the pastry.

6-8 min.  **630 W**

3. For the filling, whisk the butter until light and fluffy, add the sugar and eggs one at a time. Finally add the fromage frais and the powdered vanilla pudding mix.

4. Spread the filling over the pre-baked dough and add the remaining crumbling dough on the cake and bake.

15-19 min.  **630 W**

Semolina pudding with raspberry sauce

Total cooking time: approx. 15-20 minutes

Utensils: Bowl with lid (2 litre capacity)

Ingredients

500 ml	milk
40 g	sugar
15 g	chopped almonds
50 g	semolina
1	egg yolk
1 tbsp	water
1	egg white
250 g	raspberries
50 ml	water
40 g	sugar

1. Put the milk, sugar and almonds into the bowl, cover and heat.

3-5 min.  **900 W**

2. Add the semolina and stir. Cover and microwave. Stir once during cooking.

10-12 min.  **270 W**

3. Mix the egg yolk with the water in a cup and fold into the hot semolina. Beat the egg white until stiff and lightly fold it in. Transfer the pudding to small bowls.

4. For the sauce wash the raspberries, dry carefully and put into a bowl with water and sugar.

Cover and heat.

2-3 min.  **900 W**

5. Puree the raspberries and serve either hot or cold with the semolina pudding.

Chocolate with cream

1 portion

Total cooking time: approx. 1 minute

Utensils: Large cup (200 ml capacity)

Ingredients

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

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

approx. 1 min.  **900 W**

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

Care & cleaning

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

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

Oven exterior

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

Control panel

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

Oven Interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.
4. Heat up your oven regularly by using the grill, refer to note 2 on page 17. Remaining food or fat splashed can cause smoke or a bad smell.

Turntable and turntable support

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

Door

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

Racks

These should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The racks are dishwasher safe.

NOTE: A steam cleaner should not be used.

What to do if...



... the microwave appliance is not working properly ?

Check that

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



... the microwave mode is not working ?

Check that

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



... the turntable is not turning ?

Check that

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



... the microwave will not switch off ?

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



... the interior light is not working ?

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



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

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

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

Cooking Mode	Standard time	Reduced power level
Microwave (900 W)	20 minutes	Microwave - 630 W
Grill	30 minutes	Grill - 50%
Dual Grill	Grill - 30 minutes	Grill - 50%

Service & spare parts

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

The telephone number can be obtained from the operator.

Guarantee conditions

Standard guarantee conditions

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

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

Exclusions

This guarantee does not cover:

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

European Guarantee

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

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

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

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

Specifications

AC Line Voltage	: 230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	: Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave : 1.37 kW Grill : 1.00 kW Microwave/Grill : 2.35 kW
Output power:	Microwave : 900 W (IEC 60705) Grill : 1000 W
Microwave Frequency	: 2450 MHz * (Group 2 / Class B)
Outside Dimensions:	MCD2660E : 592 mm (W) x 460 mm (H) x 437 mm (D) MCD2661E : 592 mm (W) x 388 mm (H) x 437 mm (D)
Cavity Dimensions	: 342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Oven Capacity	: 26 litres **
Turntable	: ø 325 mm, glass
Weight	: approx. 20 kg
Oven lamp	: 25 W/240 - 250 V

- * This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

- ** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.



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

Important information



Ecologically responsible disposal of packaging materials and old appliances



Packaging materials

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

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



Danger of suffocation. Keep packaging material away from children.



All packaging materials used are environment friendly and can be recycled. The cardboard is made from recycled paper and the wooden parts are untreated. Plastic items are marked as follows:

«PE» polyethylene eg packaging film

«PS» polystyrene eg packaging (CFC-free)

«PP» polypropylene eg packaging straps

By using and re-using the packaging, raw materials are saved and waste volume is reduced.

Packaging should be taken to your nearest recycling centre.

Contact your local council for information.



Disposal of old appliances

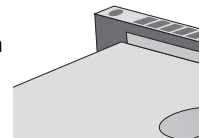
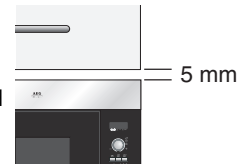
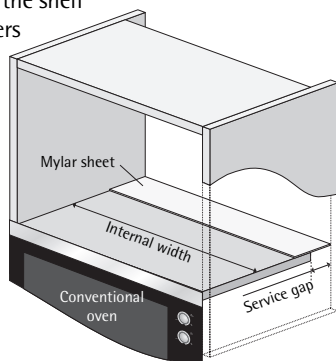
Old appliances should be made safe before disposal by removing the plug, and cutting off and disposing of the power cable.

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

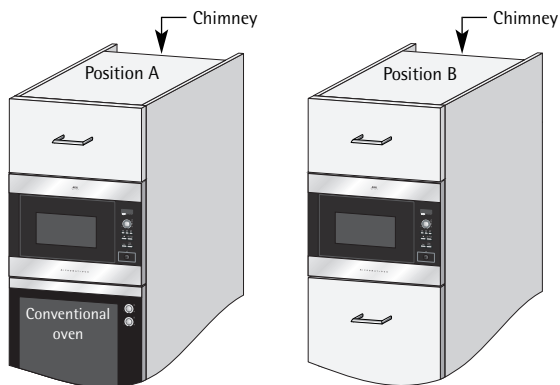
i Installation

INSTALLING THE APPLIANCE

1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. If fitting the microwave oven above a conventional oven (position A) then use the mylar sheet provided.
 - a. Cut the Mylar sheet to fit the internal width of the unit.
 - b. Peel back the protective cover on the tape and fix to the rear of the shelf so that it covers the service gap. (See diagram).
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force, until the front frame of the oven seals against the front opening of the cupboard.
4. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 5mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).
5. Fix the oven in position with the screws provided. The fixing points are located on the top and bottom corners of the oven (see diagram, item 10, on page 5).
6. It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation manual and the conventional oven manufacturer's installation instructions.



The microwave can be fitted in position A or B:



POSITION	NICHE SIZE			CHIMNEY (min)	Gap Between Cupboard & Ceiling
	W	D	H		
A	560	550	450	50	50
	560	550	380	50	50
B	560	500	450	40	50
	560	500	380	40	50

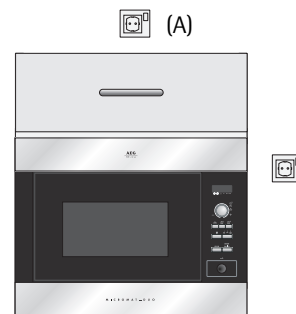
Measurements in (mm)

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

Installation

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE POWER SUPPLY

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



ELECTRICAL CONNECTIONS



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

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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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



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



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



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



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

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

Inhalt

Wichtige sicherheitshinweise	44 -46
Gerät & Zubehör	47
Bedienblende	48
Vor Inbetriebnahme	49
Tageszeit einstellen	49
Was sind Mikrowellen?	50
Das Geeignete Geschirr	50 - 51
Tipps & techniken	52 - 56
Hinweis zur Leistungseinstellen	57
Garen mit der Mikrowelle	58
Garen mit grill & Kombi-Betrieb	59
Andere nützliche Funktionen	60 - 61
Autokoch- & Autoauftau-Betrieb	62 - 63
Autokoch- & Autoauftau-Tabellen	64 - 66
Rezepte für Autokoch	67 - 68
Gar-Tabellen	69 - 70
Rezepte	71 - 77
Reinigung und Pflege	78
Was tun, wenn... ..	79
Kundendienst	80
Garantiebedingungen	81
Kundendienst & ersatzteile (Belgien)	82
Garantiebedingungen (Belgien)	83
Technische Daten	84
Wichtige Hinweise	84
Aufstellanweisungen	85-86



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



Wichtige sicherheitshinweise

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

Zur Vermeidung von Feuer

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

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.

Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

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

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe Seite 50 - 51.

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

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

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

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

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

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

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

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

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

Diese Bedienungsanleitung verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

Warnhinweis:

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

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

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

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

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

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung und Pflege" auf Seite 78. 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 Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken.



Wichtige sicherheitshinweise

Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den AEG-Electrolux autorisierten Kundendienst anfordern.

Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.

Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

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

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

Bitte das Auswechseln durch einen von AEG-Electrolux autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

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

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

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

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

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

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen

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

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

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

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

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

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

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

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

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

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



Wichtige sicherheitshinweise

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

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

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

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

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (Hinweis 2 auf Seite 59).

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

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

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

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

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

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

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

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

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

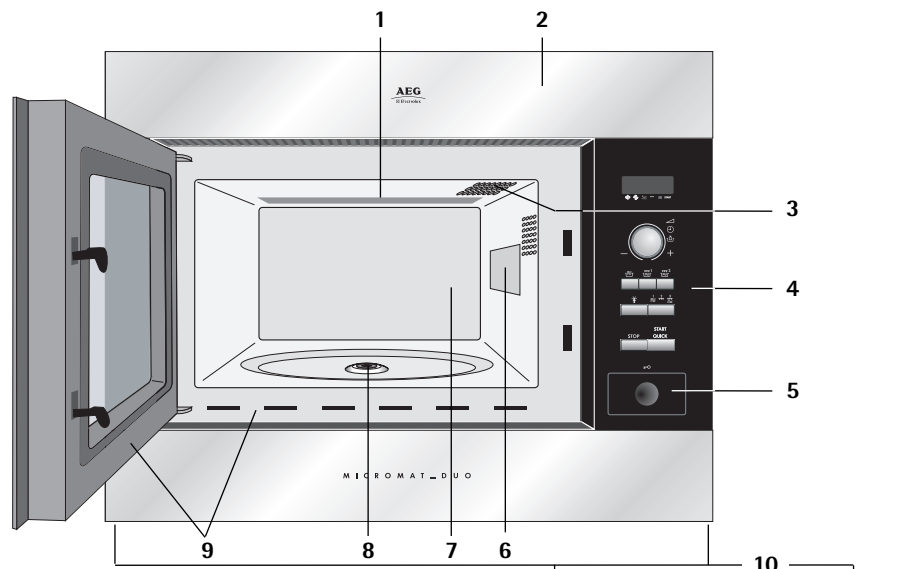
Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch **GRILL**, **KOMBI**- und **AUTOKOCH**-Betriebsart noch heiß ist, da diese sonst schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist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

HINWEISE:

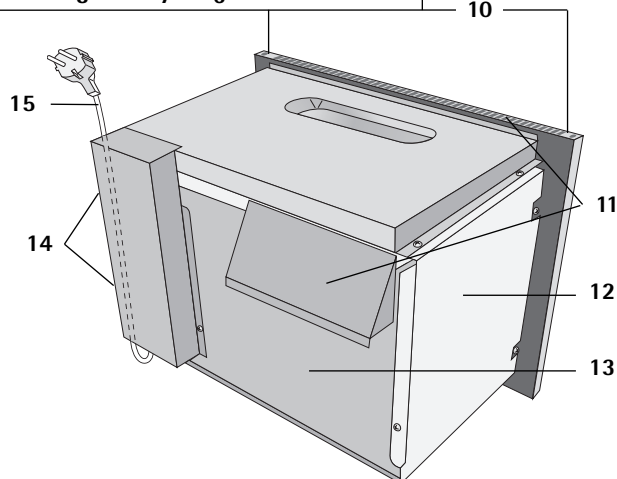
Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.

Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

Gerät & Zubehör



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



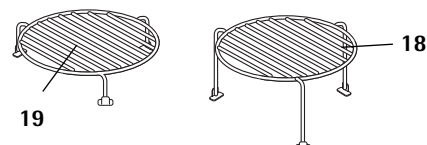
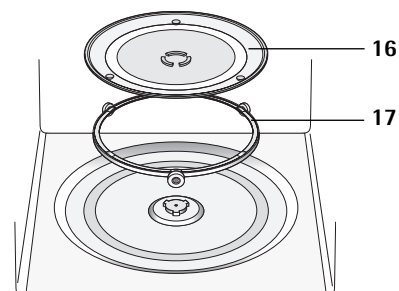
ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

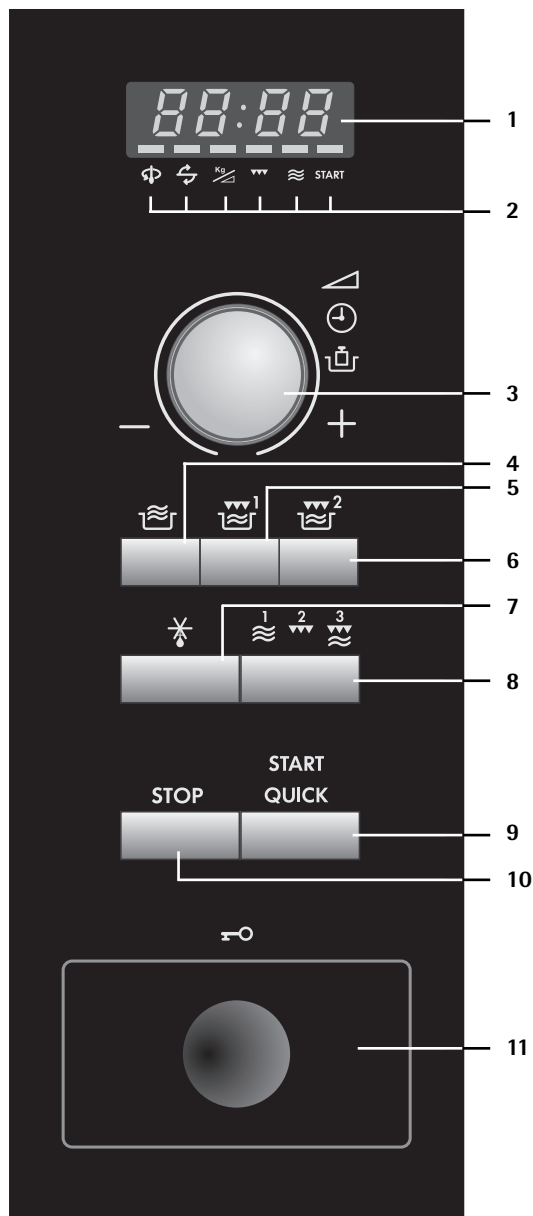
- (16)** Drehteller **(17)** Drehteller-Träger
(18) Hoher Rost **(19)** Niedriger Rost
(20) 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)

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

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



Bedienblende



1 Display

2 Anzeigen und Symbole

Je nach Instruktion leuchtet die entsprechende Anzeige über dem Symbol auf oder sie blinkt. Wenn eine Anzeige blinkt, drücken Sie die entsprechende Taste (mit dem gleichen Symbol) oder führen Sie den erforderlichen Bedienungsschritt aus.

- Umrühren
- Wenden
- Gewicht/Leistungsstufe
- Grill
- Mikrowellen-Anzeige
- Symbol für Garen

3 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-Knopf

4 AUTOKOCH-Taste

Diese Taste zur Auswahl von einem der 2 Automatikprogramme drücken.

5 AUTOKOCH-PLUS-GRILL 1-Taste

Diese Taste zur Auswahl von einem der 2 Automatikprogramme drücken.

6 AUTOKOCH-PLUS-GRILL 2-Taste

Diese Taste zur Auswahl von einem der 4 Automatikprogramme drücken.

7 AUTOAUFTAU-Taste

Diese Taste zur Auswahl von einem der 4 Automatikprogramme drücken.

8 BETRIEBSARTEN-Taste

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

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

9 START/QUICK-Taste

10 STOP-Taste

11 TÜRÖFFNUNGS -Taste

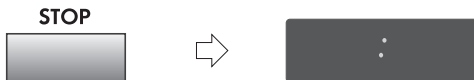
Vor Inbetriebnahme

Den Gerätestecker in die Steckdose stecken.

1. Die Anzeige blinkt:



2. Die **STOP**-Taste drücken. Auf dem Display erscheint:



3. Hinweise zum Einstellen der Uhr finden Sie unten.
4. Wenn Sie den Grill benutzen wollen, das Gerät zunächst 20 Minuten ohne Lebensmittel betreiben (Siehe Seite 59, Hinweis 2).

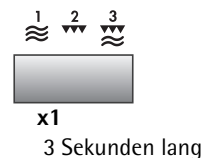
Benutzung der STOP-Taste

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

Tageszeit einstellen

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

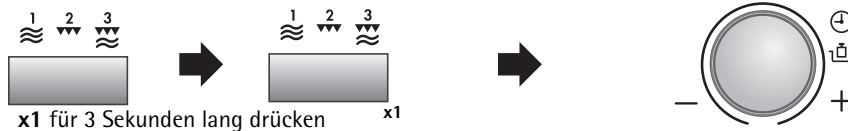
1. Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **BETRIEBSARTEN**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. **12 H** erscheint auf dem Display.
2. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **BETRIEBSARTEN**-Taste nach Schritt 1 **noch einmal** drücken, **24 H** wird auf dem Display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



Zum Einstellen der Uhr verfahren Sie wie im folgenden Beispiel.

Beispiel: Einstellen der 24 Stunden-Uhr auf 23.35 Uhr

1. Wählen Sie die Uhren-Funktion. (12 Stunden-Uhr)
2. Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird (23).



3. Drücken Sie die **BETRIEBSARTEN**-Taste um von den Stunden zu den Minuten zu wechseln.
4. Stellen Sie die Minuten ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtigen Minuten angezeigt werden (35).
5. Drücken Sie die **BETRIEBSARTEN**-Taste um die Uhr zu starten.



HINWEIS:

1. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
3. Wenn die Stromversorgung Ihres Mikrowellengerätes unterbrochen wird, meldet das Display in Abständen **88:88**, nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde. Wenn das während des Garvorgangs passiert, wird das Programm gelöscht. Die Uhrzeit wird ebenfalls gelöscht.
4. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.

Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind wie Radio- und Fernschwellen-elektromagnetische Wellen.

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

EIGENSCHAFTEN DER MIKROWELLEN

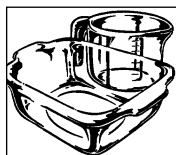
Mikrowellen durchdringen alle nichtmetallischen Gegenstände aus Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoff, Holz und Papier. Das ist der Grund dafür, warum diese Materialien in der Mikrowelle nicht erhitzt werden. Das Geschirr wird nur indirekt über die Speise erwärmt.

Speisen nehmen Mikrowellen auf (absorbieren) und werden dadurch erhitzt.

Materialien aus Metall werden von der Mikrowelle nicht durchdrungen, die Mikrowellen werden zurückgeworfen (reflektiert). Deshalb sind Gegenstände aus Metall für die Mikrowelle in der Regel nicht geeignet. Es gibt jedoch Ausnahmen, wo Sie genau diese Eigenschaften ausnutzen können. So werden Speisen an bestimmten Stellen während des Auftauens oder Garens mit etwas Aluminiumfolie abgedeckt. Dadurch vermeiden Sie zu warme oder zu heiße bzw. übergarte Bereiche bei unregelmässigen Teilen. Beachten Sie hierzu die folgenden Hinweise.

Das Geeignete Geschirr

Glas und gas-keramik



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

sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

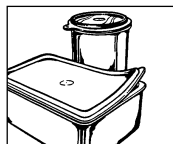
Keramik

ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muss glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen. Falls Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr für die Mikrowelle geeignet ist, führen Sie den Geschirr-Eignungstest durch. (Siehe Seite 51).

Porzellan

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

Kunststoff

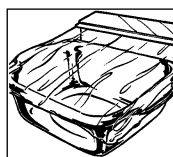


Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

Papier-geschirr

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Papiergeschirr ist ebenfalls geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

Küchenpapier



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

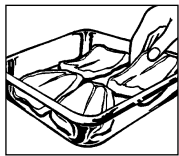
Das Geeignete Geschirr

Mikrowellenfolie

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

Bratbeutel

können im Mikrowellengerät verwendet werden.



Metallclipse sind jedoch zum Verschliessen ungeeignet, da die Bratbeutel-folie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschliessen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer

Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B.

Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

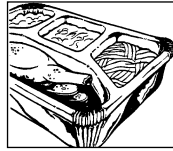
Das geeignete Geschirr für den Kombibetrieb

Für den Kombibetrieb (Mikrowelle + Grill) und Grillbetrieb können Sie jedes hitzebeständige Geschirr einsetzen, z.B. Porzellan, Keramik oder Glas. Geschirr aus Metall ist nur für den reinen Grillbetrieb zu benutzen.

Bräunungsgeschirr

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

Metall



sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können. Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale

Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen).

Kleine Metallspiesse und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens 2/3 bis 3/4 mit Speise



gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen.

Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muss ein

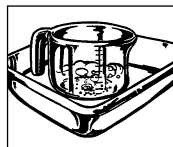
Mindestabstand von ca. 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

Kein Geschirr mit Metallauflage,

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

Geschirr-eignungstest

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr



mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch: Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 900 W

Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.

Tipps & Techniken

Bevor Sie beginnen ...

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

Einstellung der Zeiten

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

Ausgangstemperatur

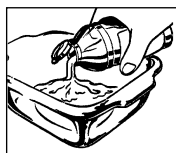
Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind von der Ausgangstemperatur der Lebensmittel abhängig. Tiefgefrorene und kühlanschrank-temperierte Lebensmittel benötigen beispielsweise länger als raumtemperierte.

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

Popcorn nur in speziellen mikrowellengeeigneten



Popcorn-Behältern zubereiten. Richten Sie sich genau nach den Angaben des Herstellers. Keine normalen Papierbehälter oder Glasgeschirr verwenden.



Eier nicht in der Schale kochen. In der Schale baut sich Druck auf, der zum Explodieren des Eies führen könnte. Das Eigelb vor dem Garen anstechen.

Kein Öl oder Fett zum Fritieren im Mikrowellengerät erhitzen. Die

Temperatur des Öls kann nicht kontrolliert werden. Das Öl könnte plötzlich aus dem Gefäß spritzen.

Keine geschlossenen Gefäße

wie Gläser oder Dosen, erhitzen. Durch den entstehenden Druck könnten die Gefäße zerspringen. (Ausnahme: Einkochen).

Alle angegebenen Zeiten

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

Salz, Gewürze und Kräuter

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

Einsatzmöglichkeiten

Mikrowellenbetrieb: Mit dieser Betriebsart können Sie in kürzester Zeit Speisen auftauen, erhitzen und garen.

Kombibetrieb: Durch die Kombination der Mikrowelle mit dem Grill können Sie gleichzeitig garen und bräunen. Die Vorteile dieses Gerätes werden also sinnvoll miteinander kombiniert. Die Hitze des Grills versiegelt schnell die Poren der Gargutrandschichten und die Mikrowellen sorgen für eine kurze schonende Garzeit. Das Lebensmittel bleibt innen saftig und wird aussen knusprig.

Grillbetrieb: Ihr Gerät ist mit einem Quarzgrill ausgestattet. Diesen können Sie auch ohne Mikrowellenbetrieb wie jeden anderen konventionellen Grill benutzen.

Garproben

Der Garzustand von Speisen kann wie bei konventioneller Zubereitung getestet werden:

- **Speisethermometer:** Jede Speise hat bei Abschluss des Erhitzungs- oder Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur. Mit einem Speisethermometer können Sie feststellen, ob die Speise heiß genug bzw. gegart ist.
- **Gabel:** Fisch können Sie mit einer Gabel prüfen. Wenn das Fischfleisch nicht mehr glasig ist und sich leicht von den Gräten löst, ist es gar. Ist es übergart, wird es zäh und trocken.
- **Holztäbchen:** Kuchen und Brot können durch Einstechen eines Holztäbchens getestet werden. Wenn das Stäbchen nach dem Herausziehen sauber und trocken bleibt, ist die Speise gar.

Tipps & Techniken

TABELLE: GARZEITBESTIMMUNG MIT DEM SPEISETHERMOMETER

Die Innentemperatur von Speisen und Getränken können Sie mit einem Speisethermometer feststellen. In der Temperaturtabelle sind die wichtigsten Temperaturen angegeben.

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

Wasserzugabe

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

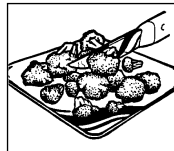
Lebensmittel mit Haut oder Schale

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

Fette Speisen

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

Blanchieren von Gemüse



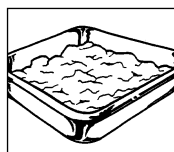
Gemüse sollte vor dem Einfrieren blanchiert werden. So bleiben die Qualität und die Aromastoffe am besten erhalten.

Verfahren: Das Gemüse waschen und zerkleinern. 250 g Gemüse mit 275 ml Wasser in eine Schüssel geben und abgedeckt 3-5 Minuten erhitzen. Nach dem Blanchieren sofort in Eiswasser tauchen, um ein Weiterkochen zu verhindern, und danach abtropfen lassen. Das blanchierte Gemüse luftdicht verpacken und einfrieren.

Einkochen von Obst und Gemüse

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

Kleine und grosse Mengen



Die Mikrowellenzeiten sind direkt abhängig von der Menge des Lebensmittels, das Sie auftauen, erhitzen oder garen möchten. Das bedeutet, kleine Portionen garen schneller als grosse.

Als Faustregel gilt:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
halbe Menge = halbe Zeit

Hohe und flache Gefässe

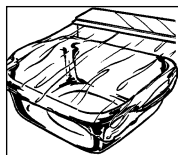
Beide Gefässe haben das gleiche Fassungsvermögen, aber in der hohen Form ist die Garzeit länger als in der flachen. Bevorzugen Sie deshalb möglichst flache Gefässe mit grosser Oberfläche. Hohe Gefässe nur für Gerichte verwenden, bei denen die Gefahr des Überkochens besteht, z.B. für Nudeln, Reis, Milch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

Runde und ovale Gefässe

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

Tipps & Techniken

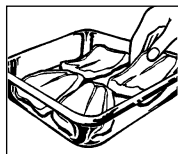
Abdecken



Durch Abdecken bleibt die Feuchtigkeit im Lebensmittel erhalten und die Garzeit verkürzt sich. Zum Abdecken einen Deckel, Mikrowellenfolie oder eine Abdeckhaube verwenden. Speisen,

die eine Kruste erhalten sollen, z.B. Braten oder Hähnchen, nicht abdecken. Es gilt die Regel, was im konventionellen Herd abgedeckt wird, sollte auch im Mikrowellengerät abgedeckt werden. Was im Herd offen gegart wird, kann auch im Mikrowellengerät offen gegart werden.

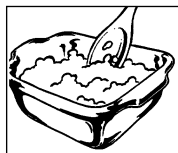
Unregelmässige Teile



mit der dickeren bzw. kompakten Seite nach aussen plazieren. Gemüse (z.B. Broccoli) mit den Stielen nach aussen legen. Dickere Teile benötigen eine längere Garzeit und erhalten an den

Aussenseiten mehr Mikrowellenenergie, so dass die Lebensmittel gleichmässig garen.

Umrühren



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

Anordnung

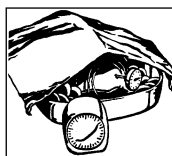
Mehrere Einzelportionen, z.B. Puddingförmchen, Tassen oder Pellkartoffeln, ringförmig auf dem Drehteller anordnen. Zwischen den Portionen Platz lassen, so dass die Mikrowellenenergie von allen Seiten eindringen kann.

Wenden

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

Standzeit

Die Einhaltung der Standzeit ist eine der wichtigsten



Mikrowellen-Regeln. Fast alle Speisen, die in der Mikrowelle aufgetaut, erhitzt oder gegart werden, benötigen eine kurze oder längere Standzeit, in der ein

Temperaturausgleich stattfindet und sich die Flüssigkeit in der Speise gleichmässig verteilen kann.

Erhitzen

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

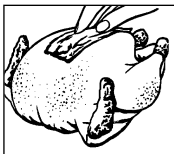
Auftauen

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

Verpackungen und Behälter

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

Abdecken



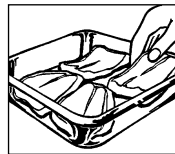
Dünnere Teile vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Angetaute oder warme Teile während des Auftauens ebenfalls mit Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass

dünnere Teile bereits zu heiss werden, während dickere Teile noch gefroren sind.

Die Mikrowellenleistung

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

Wenden/umrühren



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

Kleinere mengen

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

Empfindliche lebensmittel,

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

Die standzeit

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

Garen von frischem gemüse

- Achten Sie beim Kauf von Gemüse darauf, dass die Stücke möglichst gleichmässig sind. Dies ist vor allem dann wichtig, wenn Sie das Gemüse im Stück garen möchten (z.B. Pellkartoffeln).
- Gemüse vor der Zubereitung waschen, putzen und dann erst die erforderliche Menge für das Rezept abwägen und zerkleinern.
- Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen.
- Pro 500 g Gemüse ca. 5 EL Wasser zugeben. Faserreiches Gemüse benötigt etwas mehr Wasserzugabe. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle, (siehe Seite 69).
- Gemüse wird in der Regel in einer Schüssel mit Deckel gegart. Flüssigkeitsreiche Gemüsesorten, wie z.B. Gemüsezwiebeln oder Pellkartoffeln, können ohne Wasserzugabe in Mikrowellenfolie gegart werden.
- Gemüse nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder wenden.
- Nach dem Garen das Gemüse ca. 2 Minuten stehenlassen, damit sich die Temperatur gleichmässig verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Ausgangstemperatur und der Beschaffenheit der Gemüsesorte ab. Je frischer das Gemüse ist, desto kürzer sind die Garzeiten.

Garen von fleisch, fish & geflügel

- Achten Sie beim Einkauf darauf, dass die Stücke möglichst gleichmässig sind. So erhalten Sie ein gutes Garergebnis.
- Fleisch, Fisch und Geflügel vor der Zubereitung gründlich unter fließend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Danach wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Rindfleisch sollte gut abgehangen und sehnearm sein.
- Trotz gleicher Grösse der Stücke kann das Garergebnis unterschiedlich ausfallen. Dies liegt u.a. an der Art des Lebensmittels, am unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitsgehalt als auch an der Temperatur vor dem Garen.
- Grössere Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke nach der halben Garzeit wenden, so dass sie von allen Seiten gleichmässig gegart werden.
- Decken Sie Braten nach dem Garen mit Aluminiumfolie ab und lassen ihn ca. 10 Minuten ruhen (Standzeit). Während dieser Zeit gart der Braten nach, und die Flüssigkeit verteilt sich gleichmässig, so dass beim Anschneiden weniger Fleischsaft verlorengeht.

Auftauen & garen

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

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

Hinweis zur Leistungseinstellen

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

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

630 W zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Sossen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

450 W für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

270 W (Auftau-Einstellung) wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.

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

W = Watt

Um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen:

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

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

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

Die Taste **START/QUICK** drücken.

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

Garen mit der Mikrowelle

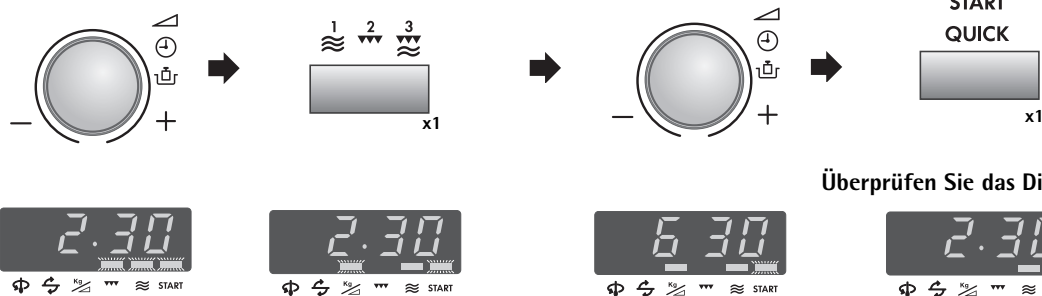
Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten programmieren. (90.00) Die Garzeit (Auftauzeit) kann in Einheiten von 10 Sekunden bis fünf Minuten eingegeben werden. Sie hängt von der in der Tabelle angegebenen Gesamtlänge der Garzeit (Auftauzeit) ab.

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

Beispiel:

Angenommen, Sie wollen Suppe 2 Minuten und 30 Sekunden lang bei 630 W Mikrowellen-Leistung erwärmen.

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



HINWEIS:

1. Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die **START/QUICK-**Taste gedrückt wird.
2. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **BETRIEBSARTEN-**Taste. Solange Ihr Finger diese Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-**Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird die Garzeit graduell von 90 Minuten vermindert.

Garen mit grill & kombi-betrieb

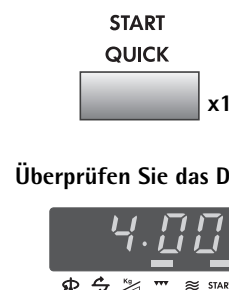
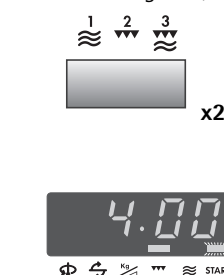
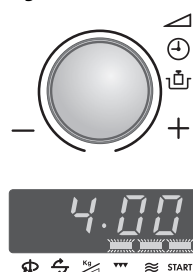
Dieses Mikrowellengerät bietet zwei **GRILL**-Betriebsarten: 1. Nur Grill 2. Grill und Mikrowelle.

1. GAREN MIT DEM GRILL

Mit dieser Zubereitungsart können Speisen gegrillt/gebräunt werden.

Beispiel : Toasten für 4 Minuten.

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.
2. Wählen Sie durch zweimaliges Drücken der **BETRIEBSARTEN** - Taste die gewünschte Zubereitungsart (nur Grill).
3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.

HINWEIS:

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

2. GAREN IN DER KOMBI-BETRIEBSART

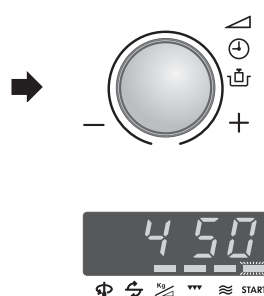
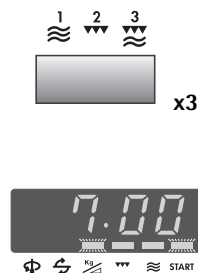
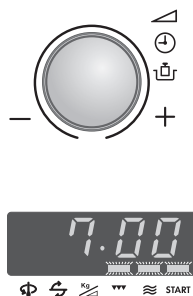
Diese Betriebsart ist eine Kombination von Grill und Mikrowelle (90 W bis 630 W).

Die Mikrowellen-Leistungsstufe ist auf 270 W voreingestellt.

Beispiel:

Zubereitung von Grillspießen (Rezept auf Seite 68) für 7 Minuten mit der KOMBI-BETRIEBSART (450 W).

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.
2. Wählen Sie durch dreimaliges Drücken der **BETRIEBSARTEN**-Taste die gewünschte Zubereitungsart (Mikrowelle mit Grill).
3. Drehen Sie den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopf auf die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe.
4. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.

Andere nützliche Funktionen

1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

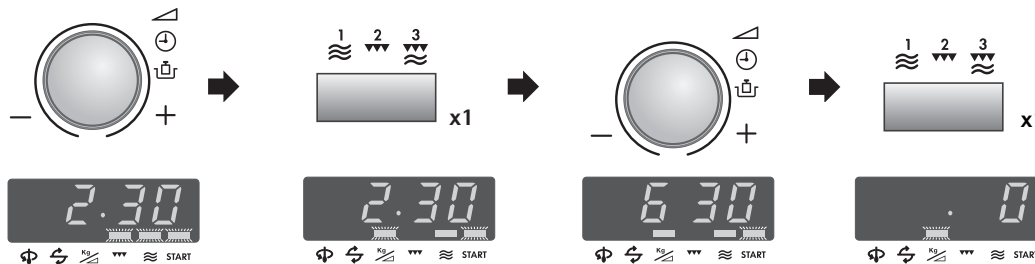
Eine Folge von (maximal) 3 Stufen kann mit den kombinierten Betriebsarten **MIKROWELLE**, **GRILL** oder **KOMBI** programmiert werden.

Beispiel:

Garen : 2 Minuten und 30 Sekunden bei 630 W (Stufe 1)
5 Minuten nur Grill (Stufe 2)

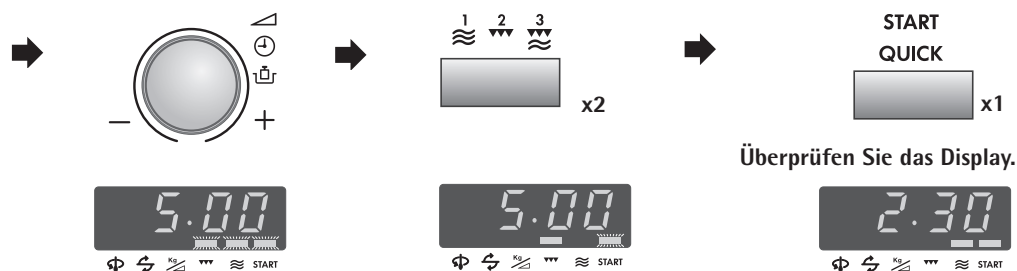
STUFE 1

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-**Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.
2. Wählen Sie durch einmaliges Drücken der **BETRIEBSARTEN-**Taste die gewünschte Zubereitungsart (nur Mikrowelle).
3. Drehen Sie den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-**Knopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Mikrowellen-Leistungstufe.
4. Vor dem Programmieren von Stufe 2 drücken Sie die **BETRIEBSARTEN-**Taste.



STUFE 2

5. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS-**Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.
6. Wählen Sie durch zweimaliges drücken der **BETRIEBSARTEN-**Taste die gewünschte Zubereitungsart (nur Grill).
7. Drücken Sie die **START/QUICK-**Taste, um den Garvorgang zu starten.



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

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

Anwendungsbeispiel:

Zubereitung eines 1.0 kg Zucchini-Nudel-Auflaufs (siehe Seite 74).

1. 18 Minuten bei 900 W.
2. 7 Minuten Kombi bei 630 W.

Andere nützliche Funktionen

2. SCHNELLKOCHFUNKTION

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

a. Direktstart

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

START
QUICK



HINWEIS:

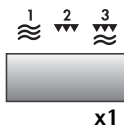
Um einen Missbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **START/QUICK**-Taste nur 3 Minute nach dem vorausgehenden Bedienungsschritt, d. h. Schliessen der Tür oder Drücken der **STOP**-Taste, betätigt werden.

b. Verlängern der Garzeit

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

3. ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE

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



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

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

4. SICHERHEITSPERRFUNKTION

EINSTELLEN DER SICHERHEITSPERRFUNKTION

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

STOP



x1 für 3 Sekunden

Überprüfen Sie das Display.



AUFHEBEN DER SICHERHEITSPERRFUNKTION

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

STOP



x1 für 3 Sekunden

Bei eingestellter
Sicherheitsfunktion zeigt das
Display die Tageszeit an.

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

Autokoch- & Autoauftau-Betrieb

Bei der **AUTOKOCH-** & **AUTOAUFTAU**-Funktion werden der korrekte Kochmodus die korrekte Kochzeit automatisch errechnet. Sie haben die Wahl zwischen 2 **AUTOKOCH-**, 6 **AUTOKOCH-PLUS-GRILL**-und 4 **AUTOAUFTAU** Menüs. Was Sie bei der Benutzung dieser Automatikfunktion wissen müssen.

Beispiel:

1a. AUTOKOCH: Die **AUTOKOCH**-Taste hat 2 Menüs. Drücken Sie die **AUTOKOCH**-Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.



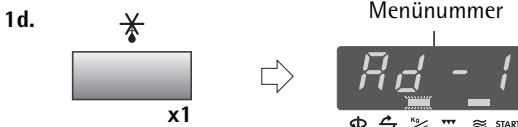
1b. AUTOKOCH-PLUS-GRILL 1: Die **AUTOKOCH-PLUS-GRILL 1**-Taste hat 2 Menüs. Drücken Sie die **AUTOKOCH-PLUS-GRILL 1**-Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.



1c. AUTOKOCH-PLUS-GRILL 2: Die **AUTOKOCH-PLUS-GRILL 2**-Taste hat 4 Menüs. Drücken Sie die **AUTOKOCH-PLUS-GRILL 2**-Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.



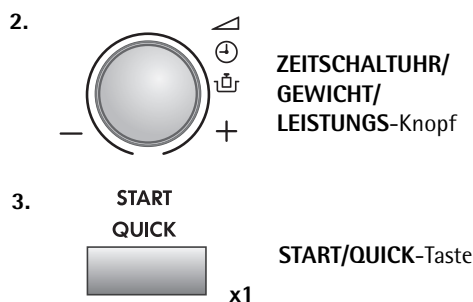
1d. AUTOAUFTAU: Die **AUTOAUFTAU**-Taste hat 4 Menüs. Drücken Sie die **AUTOAUFTAU**-Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.



Das Menü wird durch Drücken der **AUTOAUFTAU** oder der gewünschten **AUTOKOCH**-Taste gewählt, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird. Siehe Seiten 64 - 66 "**AUTOKOCH- und AUTOAUFTAU TABELLEN**". Das Menü wird automatisch durch Drücken der Taste **AUTOKOCH** oder **AUTOAUFTAU** geändert.

- Das Gewicht der Speise durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopfs eingeben, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.
 - Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
 - Für Speisen, deren Gewicht höher oder niedriger ist als es in der **AUTOKOCH & AUTOAUFTAU**-Tabelle angegeben wird, verwenden Sie den manuellen Betrieb. Die Anleitungen in den Tabellen beachten, um einwandfreie Resultate zu erzielen.
- Um den Garvorgang zu beginnen, die **START/QUICK**-Taste drücken.

Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit u. a. Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.



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

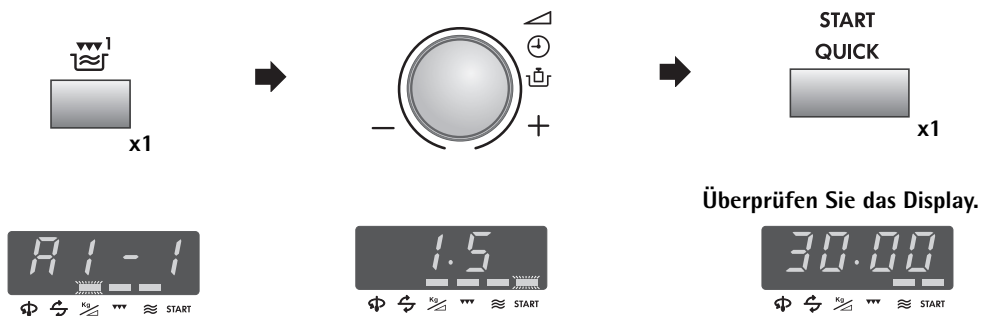
HINWEIS: Bei Verwendung der **SCHNELLKOCHE**-Funktion, während des Auto-Garen/ Auftauvorgangs, könnten die Gerichte übergaren.

i Autokoch- & Autoauftau-Betrieb

Beispiel 1 für AUTOKOCH-PLUS-GRILL 1:

Zum Garen von Gratiniertes Fischfilet mit einem Gewicht von 1,5 kg verwenden Sie Autokoch-plus-grill 1 (A1-1).

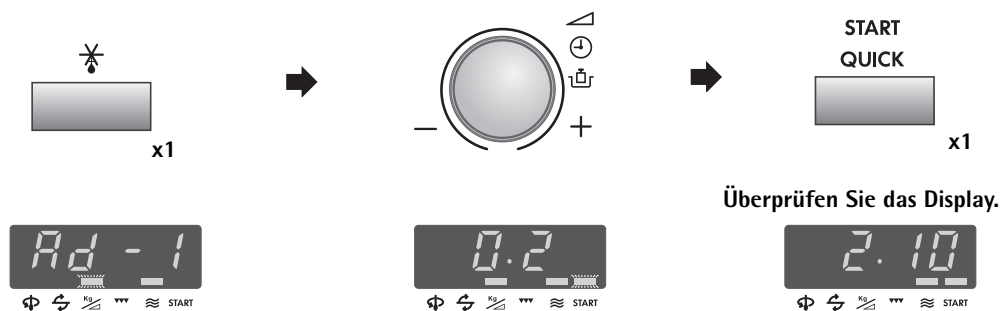
1. Das gewünschte Automatikprogramm durch einmaliges Drücken der **AUTOKOCH-PLUS-GRILL 1**-Taste einstellen.
2. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopf das Gewicht ein.
3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Beispiel 2 für AUTOAUFTAU:

Zum Auftauen von 0,2 kg Steakfleisch unter Benutzung der **AUTOAUFTAU**-Funktion (Ad-1).

1. Wählen Sie das gewünschte Menü, indem Sie die **AUTOAUFTAU**-Taste einmal drücken.
2. Geben Sie das gewicht durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/LEISTUNGS**-Knopf ein.
3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Autokoch- & Autoauftau-Tabellen

TASTE	AUTOKOCH Nr.	MENGE (Gewichts- einheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
 x1	AC-1 Garen Hähnchenpfanne mit Gemüse 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Ausgangstemp. Hähnchenfleisch 5° C) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	• Siehe Rezepte für "Hähnchenpfanne mit Gemüse" auf Seite 67. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
 x2	AC-2 Garen Hack und Zwiebel 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Ausgangstemp. Hack 5° C) Schüssel mit Deckel	• Siehe Rezepte für "Hack und Zwiebel" auf Seite 67. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.

TASTE	AUTOKOCH- PLUS-GRILL 1 Nr.	MENGE (Gewichts- einheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
 x1	A1-1 Garen Gratiniertes Fischfilet 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Ausgangstemp. Fisch 5° C) Auflaufform	• Siehe Rezepte für "Gratiniertes Fischfilet" auf Seite 67 - 68. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
 x2	A1-2 Garen Aufläufe 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Ausgangstemp. 20° C) Auflaufform	• Siehe Rezepte für "Aufläufe" auf Seite 68. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.

Autokoch- & AutoAuftau-Tabellen

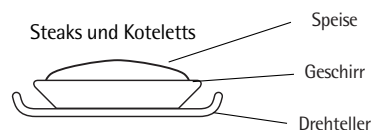
TASTE	AUTOKOCH-PLUS-GRILL 2	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
  x1	A2-1 Garen Pommes frites (Empfohlen für die Verwendung in herkömmlichen Backöfen) 	0,20 - 0,40 kg (50 g) (Ausgangstemp. -18° C) Auflaufform, Hoher Rost	- Die tiefgekühlten Pommes frites aus der Packung nehmen und in eine flache Form aus Porzellan geben. - Die Form auf den hohen Rost ins Gerät stellen. - Wenn das Signal ertönt, wenden. - Nach dem Garen auf einem Servierteller anrichten. (Es ist keine Standzeit erforderlich.) - Nach Geschmack salzen. HINWEIS: Die Form wird während des Garens sehr heiss. Verwenden Sie beim Entnehmen der Form Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
  x2	A2-2 Garen Grillspiesse 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. 5° C) Hoher Rost	- Die Grillspiesse vorbereiten, siehe Rezept auf Seite 68. - Auf den hohen Rost legen und garen. - Wenn das akustische Signal ertönt, wenden. - Nach dem Garen auf einem Servierteller anrichten. (Es ist keine Standzeit erforderlich.)
  x3	A2-3 Garen Hähnchenschenkel  Zutaten für 0,6 kg Hähnchenschenkel: (3 Stück), 1-2 EL Öl, 1/2 TL Salz, 1 TL Paprika edelsüss, 1 TL Rosmarin.	0,20 - 0,80 kg (50 g) (Ausgangstemp. 5° C) Hoher Rost	- Die Zutaten vermischen und auf den Hähnchenschenkeln verteilen. - Die Haut der Hähnchenschenkel anstechen. - Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten auf den Rost legen, die dünnen Enden zeigen zur Mitte. - Wenn das akustische Signal ertönt, die Hähnchenschenkel wenden. - Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.
  x4	A2-4 Garen Grillhähnchen  Zutaten für 1,2 kg Grillhähnchen: Salz und Pfeffer, 1 TL Paprika edelsüss, 2 EL Öl	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. 5° C) Auflaufform Niedriger Rost	- Die Zutaten mischen und das Hähnchen damit bestreichen. - Die Haut des Hähnchens anstechen. - Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen und garen. - Wenn das akustische Signal ertönt, das Hähnchen wenden. - Nach dem Garen ca. 3 Minuten lang im Gerät lassen, herausnehmen und zum Servieren auf einen Teller geben. pendant environ 3 minutes avant de les sortir et de les servir.

Autokoch- & AutoAuftau-Tabellen

TASTE	AUTOAUFTAU Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
  x1	Ad-1 Auftauen Steak und Kotelett 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) (Siehe HINWEIS unten)	- Die Speise auf einem Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. - Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, die Speise wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie ab. - Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10 - 15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
  x2	Ad-2 Auftauen Hackfleisch 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Frischhaltefolie (Siehe HINWEIS unten)	- Decken Sie den Drehteller mit Frischhaltefolie ab. - Legen Sie den Block Hackfleisch auf den Drehteller. - Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, drehen Sie das Hackfleisch um. Entfernen Sie die aufgetauten Teile, sofern möglich. - Nach dem Auftauen 5 - 10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
  x3	Ad-3 Auftauen Kuchen 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Flachen Teller	- Den Kuchen von jeglicher Verpackung befreien. - Auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. - Den Kuchen nach dem Auftauen in möglichst gleich grosse Stücke schneiden, zwischen den Stücken etwas Abstand lassen und 15 - 60 Minuten stehenlassen, bis er gleichmässig aufgetaut ist.
  x4	Ad-4 Auftauen Brot 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Flachen Teller (Für dieses Programm werden nur Brotscheiben empfohlen.)	- Auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. - Wenn das Signal ertönt, die Scheiben neu anordnen und aufgetaute Scheiben abnehmen. - Nach dem Auftauen alle Scheiben voneinander trennen und auf einem grossen Teller verteilen. Das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5 - 10 Minuten stehenlassen, bis es vollständig aufgetaut ist.

HINWEIS: Autoauftau

- Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
- Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
- Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
- Torte, die aus Sahne/Creme hergestellt oder damit verziert wurde, reagiert sehr empfindlich auf Mikrowellen-Energie. Sobald sich die Creme schnell verflüssigt, nehmen Sie die Torte am besten sofort aus dem Ofen und lassen Sie bei Raumtemperatur 10 bis 30 Minuten stehen.
- Für Ad-1 die Speisen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät stellen:



Rezepte für Autokoch

HÄHNCHENPFANNE MIT GEMÜSE (AC-1)

Pikante Hähnchenpfanne

Zutaten

0,5 kg	1,0 kg	1,5kg	
60 g	120 g	180 g	Langkornreis
1	1	1	Briefchen Safranfäden
25 g	50 g	75 g	Zwiebel (in Scheiben)
50 g	100 g	150 g	Rote Paprikaschote (in Streifen)
50 g	100 g	150 g	Porree (in Streifen)
150 g	300 g	450 g	Hähnchenbrust (gewürfelt)
			Pfeffer, Paprikapulver
10 g	20 g	30 g	Butter oder Margarine
150 ml	300 ml	450 ml	Fleischbrühe

Zubereitung

1. Den Reis mit den Safranfäden mischen und in die gefettete Auflaufform geben.
2. Die Zwiebelscheiben, Paprika, Porreestreifen und die Hähnchenbrustwürfel mischen und würzen. Auf den Reis schichten.
3. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen.
4. Die Fleischbrühe darübergiessen und mit Mikrowellenfolie abdecken. Mit **AUTOKOCH (AC-1)** für "Hähnchenpfanne mit Gemüse" garen.
5. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

HACK UND ZWIEBEL (AC-2)

Zutaten

0,5 kg	1,0 kg	1,5kg	
150 g	300 g	450 g	Hackfleisch (1/2 Schwein, 1/2 Rind)
50 g	100 g	150 g	Zwiebel (fein gehackt)
1/2	1	1 1/2	Ei
15 g	30 g	45 g	Semmelbrösel
			Salz und Pfeffer
115 ml	230 ml	345 ml	Fleischbrühe
20 g	40 g	60 g	Tomatenmark
65 g	125 g	190 g	Kartoffeln (fein gehackt)
65 g	125 g	190 g	Karotten (fein gehackt)
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln, dem Ei und den Semmelbröseln zu einem Teig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Hackfleischteig in die Schüssel geben.
2. Die Fleischbrühe mit dem Tomatenmark mischen.
3. Die Kartoffeln und Möhren mit der Flüssigkeit auf das Hackfleisch geben, miteinander vermengen.
4. Abdecken und mit **AUTOKOCH (AC-2)** für "Hack und Zwiebel" garen.
5. Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken.
6. Nach dem Garen, umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

GRATINIERTES FISCHFILET (A1-1)

Fischauflauf auf italienische Art

Zutaten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	Fischfilet
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	Zitronensaft
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	Anchovis-butter
30 g	50 g	80 g	Gouda (geriebenen)
			Salz und Pfeffer
150 g	300 g	450 g	frische Tomaten
1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	gehackte gemischte Kräuter
100 g	180 g	280 g	Mozarella
1/2 tbsp	3/4 tbsp	1 tbsp	gehacktes Basilikum

Zubereitung

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 den niedrigen Rost stellen und mit **AUTOKOCH-PLUS-GRILL 1 (A1-1)** für "Gratiniertes Fischfilet" garen.
8. Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Rezepte für Autokoch

GRATINIERTES FISCHFILET (A1-1)

Fisch Esterhazy

Zutaten

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

Zubereitung

1. Das Gemüse, die Butter und die Gewürze in eine Schüssel mit Deckel geben und gründlich vermischen. Abhängig vom Gewicht für 2-6 Minuten auf 900 W garen lassen.
2. Den Fisch waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.
3. Die Crème fraîche mit dem Gemüse mischen und würzen.
4. Die Hälfte des Gemüses in eine Auflaufform geben. Den Fisch darauf legen und mit dem restlichen Gemüse bedecken.
5. Den Gouda darauf verteilen und die Form auf den Drehteller stellen, mit **AUTOKOCH-PLUS-GRILL 1 (A1-1)** für "Gratiniertes Fischfilet" garen.
6. Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

AUFLÄUFE (A1-2)

Spinatauflauf

Zutaten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	Blattspinat (auftauen und abgiessen)
15 g	30 g	45 g	Zwiebel (fein gehackt)
			Salz, Pfeffer, Muskat
150 g	300 g	450 g	Kartoffeln (in Scheiben)
35 g	75 g	110 g	gekochter Schinken (gewürfelt)
50 g	100 g	150 g	Crème fraîche
1	2	3	Eier
40 g	75 g	115 g	geriebenen Käse
			Paprikapulver

Zubereitung

1. Den Blattspinat mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Schüssel einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.
3. Die Eier mit dem Rahm verrühren, würzen und über das Gemüse giessen.
4. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse und Paprika bestreuen.
5. Auf den Drehteller stellen, mit **AUTOKOCH-PLUS-GRILL 1 (A1-2)** für "Aufläufe" garen.
6. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

AUFLÄUFE (A1-2)

Kartoffel-Zucchini-Auflauf

Zutaten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	Kartoffeln (in Scheiben)
115 g	230 g	345 g	Zucchini (feine Scheiben)
75 g	150 g	225 g	Crème fraîche
1	2	3	Ei(er)
1/2	1	2	Zehen Knoblauch (zerdrückt)
			Salz, Pfeffer
40 g	75 g	120 g	Gouda (geriebenen)
10 g	20 g	30 g	Sonnenblumenkerne
			Paprikapulver

Zubereitung

1. Die Auflaufform einfetten und abwechselnde Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchinischeiben in die Schüssel geben.
2. Die Eier mit Crème fraîche mischen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und über das Gemüse giessen.
3. Den Auflauf mit dem geriebenen Gouda und Paprika bestreuen.
4. Abschliessend den Auflauf mit Sonnenblumenkernen bestreuen.
5. Auf den Drehteller stellen, mit **AUTOKOCH-PLUS-GRILL 1 (A1-2)** für "Aufläufe" garen.
6. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

Bunte Fleischspiesse

Zutaten

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

Zubereitung

1. Das Schnitzfleisch und den Schinkenspeck in etwa 2-3 cm grosse Würfel schneiden.
2. Das Fleisch und das Gemüse abwechselnd auf vier Holzspiesse stecken.
3. Das Öl mit den Gewürzen verrühren und die Spiesse damit bestreichen.
4. Die Spiesse auf den hohen Rost legen und mit dem **AUTOKOCH-PLUS-GRILL 1 (A2-2)** für "Bunte Fleischspiesse" garen.

Gar-Tabellen

VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

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

TABELLE : ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Ein- stellung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Kaffee, 1 Tasse	150		900 W	ca. 1	nicht abdecken
Milch, 1 Tasse*	150		900 W	ca. 1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150		900 W	ca. 2	nicht abdecken, zum Kochen bringen
6 Tassen	900		900 W	8-10	nicht abdecken, zum Kochen bringen
1 Schüssel	1000		900 W	9-11	abdecken, zum Kochen bringen
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	500		900 W	4-6	Sauce mit Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Eintopf / Suppe	200		900 W	1 1/2 - 2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	200		900 W	2-3	eventuell etwas Wasser zugeben, abdecken, nach der halben Erhitzungszeit umrühren
500		900 W	3-5		
Beilagen	200		900 W	2-3	mit etwas Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
500		900 W	4-5		
Fleisch, 1 Scheibe*	200		900 W	ca. 3	mit etwas Sauce beträufeln, abdecken
Fischfilet*	200		900 W	3-5	abdecken
Kuchen, 1 Stück	150		450 W	1/2-1	auf ein Kuchengitter legen
Babynahrung, 1 Glas	190		450 W	1/2-1	Deckel entfernen, nach dem Erhitzen gut umrühren und die Temperatur prüfen
Margarine oder Butter schmelzen*	50		900 W	1/2	abdecken
Schokolade schmelzen	100		450 W	3-4	zwischendurch umrühren

* ab Kühlschranktemperatur

TABELLE : GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

Gemüse	Menge -g-	Ein- stellung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Wasserzugabe -EL/ml-
Brokkoli	500		900 W	6-8	in Röschen teilen, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Erbsen	500		900 W	6-8	abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Gemüsezwiebel	250		900 W	4-5	ganz, in Mikrowellenfolie garen	-
Möhren	500		900 W	9-11	in Scheiben schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Salzkartoffeln	500		900 W	7-9	in gleich grosse Stücke schneiden, etwas salzen, abdecken, zwischendurch umrühren	150 ml

TABELLE : AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	270 W	8-9	nach der halben Auftauzeit trennen/umrühren	10-15
Würstchen, 8 Stück	600	270 W	6-8	nebeneinander legen, nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
4 Stück	300	270 W	3-5		5-10
Hähnchenschenkel	200	270 W	3-4	nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Fischfilet	400	270 W	5-7	nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
Brötchen, 2 Stück	80	270 W	1-1 1/2	nur antauen	-
Kuchen, 1 Stück	150	270 W	1-3	auf einen Teller legen	5
Obst wie Erdbeeren	250	270 W	3-5	gleichmässig nebeneinander legen	5
Himbeeren, Kirschen, Pflaumen				nach der halben Auftauzeit wenden	

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

Gar-Tabellen

TABELLE : AUFTAUEN UND GAREN

Gemüse	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Garzeit -Min-		Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	400	900 W	9-11	-	abdecken	1-2
Tellergericht	400	900 W	8-10	-	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Brokkoli	300	900 W	6-8	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Erbsen	300	900 W	6-8	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Mischgemüse	500	900 W	9-11	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2

TABELLE : GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL

Fleisch, Fisch und Geflügel	Menge -g-	Ein- stellung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten (Schwein, Kalb, Lamm)	500		450 W	5-8	Nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen nach (*) wenden.	10
			450 W	6-8*		
			450 W	5-8		
			450 W	4-5		
	1000		450 W	16-18		10
			450 W	5-7*		
			450 W	14-16		
			450 W	4-6		
	1500		450 W	26-28		10
			450 W	5-8*		
			450 W	26-28		
			450 W	4-5		
Roastbeef (medium)	1000		630 W	5-8	Nach Geschmack würzen, mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden.	10
			630 W	8-10*		
			630 W	3-5		
	1500		630 W	12-15		10
			630 W	12-15*		
Hähnchen	1200		630 W	4-6	Nach Geschmack würzen, mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden.	3
			900 W	9-11		
			630 W	5-7*		
			900 W	9-11		
Hähnchenschenkel	200		630 W	3-5	Nach Geschmack würzen, mit der Hautseite nach unten auf den hohen Rost legen, nach (*) wenden.	3
			450 W	6-7*		
Rumpsteaks	400			11-12*	Auf den hohen Rost legen, nach (*) wenden, nach dem Grillen würzen.	
2 Stück, medium				6-8		
Gratinieren von Aufläufen u.a.				8-13	Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen. Die Grillzeit ist abhängig von der verwendeten Käsesorte.	
Käsetoast	1 Stück		450 W	1/2	Toastbrot tosten, mit Butter bestreichen, mit einer Scheibe gekochten Schinken, einer Scheibe Ananas und einer Scheibe Schmelzkäse belegen, auf dem hohen Rost grillen. Vor dem Grillen in der Mitte einstechen.	
				5-6		
	4 Stück		450 W	1/2-1		
Pizza	300		450 W	5-6	Auf den niedrigen Rost legen.	
			450 W	4-6		
	400		450 W	4-6		
			450 W	6-7		
			450 W	5-7		

Rezepte

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

ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTEN

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

Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Buch.

Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte,

sollte die Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.

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

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

Zwiebelsuppe

Gesamtgarzeit: ca. 14 – 17 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
4 Suppentassen (à 200 ml)

Zutaten

- 1 EL Butter oder Margarine
- 2 Zwiebeln (100 g), in Scheiben
- 800 ml Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer
- 2 Toastscheiben
- 4 EL geriebener Käse (40 g)

1. Die Butter in der Schüssel verteilen. Die Zwiebelscheiben, die Fleischbrühe und die Gewürze dazugeben und abgedeckt garen.

9–11 Min. ☑ **900 W**

2. Die Toastscheiben tosten, in Würfel schneiden und auf die Suppentassen verteilen. Die Suppe darübergiessen und mit dem Käse bestreuen.
3. Die Tassen auf den hohen Rost stellen und die Suppe gratinieren.

6–7 Min. ☑ ☑

Champignons mit rosmarin

Gesamtgarzeit: ca. 10–17 Minuten

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

Zutaten

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

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.

3–5 Min. ☑ **900 W**

Abkühlen lassen.

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

1–3 Min. ☑ **900 W**

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

ca. 1 Min. ☑ **900 W**

5. Die Champignons mit der Schinkenmischung füllen, in die Sauce setzen und auf dem hohen Rost gratinieren.

6–8 Min. ☑ ☑ **270 W**

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

Rezepte

Züricher geschnetzeltes

Gesamtgarzeit: ca. 9-14 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

600 g	Kalbsfilet
1 EL	Butter oder Margarine
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
100 ml	Weisswein
	gewürzter 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.
6-9 Min. ☑ 900 W
3. Den Weisswein, den Saucenbinder und die Sahne zufügen, umrühren und abgedeckt weitergaren. Zwischendurch einmal umrühren.
3-5 Min. ☑ 900 W
4. Das Geschnetzelte abschmecken, nochmals umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit der Petersilie garniert servieren.

Seezungenfilets

(für 2 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 11-13 Minuten

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

Zutaten

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

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Die Zitrone und die Tomaten in feine Scheiben schneiden.
3. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Fischfilets hineinlegen und mit dem Pflanzenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit der Petersilie bestreuen, darauf die Tomatenscheiben legen und würzen. Auf die Tomaten die Zitronenscheiben legen und mit dem Weisswein angießen.
5. Die Zitronen mit Butterflöckchen belegen, abdecken und garen.
11-13 Min. ☑ 630 W
Die Fischfilets nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.

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

Auberginen mit hackfleischfüllung

Gesamtgarzeit: ca. 17-22 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Flache ovale Auflaufform mit Deckel (ca. 30 cm lang)

Zutaten

2	Auberginen, ohne Stiele (je ca. 250 g)
3	Tomaten (ca. 200 g)
1 TL	Olivensöl zum Einfetten der Form
2	Zwiebeln (100 g), gehackt
4	milde grüne Peperoni
200 g	Hackfleisch (Rind oder Lamm)
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
2 EL	glatte Petersilie, gehackt
	Salz & Pfeffer
	Rosenpaprika
60 g	griech. Schafskäse, gewürfelt

Tipp: Sie können die Auberginen durch Zucchini ersetzen.

1. Die Auberginen längs halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel so herauslösen, dass ein etwa 1 cm breiter Rand zurückbleibt. Die Auberginen salzen. Das Fruchtfleisch würfeln.
2. Zwei Tomaten häuten, die Stengelsätze herauschneiden und würfeln.
3. Den Boden der Schüssel mit dem Olivenöl einfetten, die Zwiebeln zugeben, abdecken und andünsten.
ca. 2 Min. ☑ 900 W
4. Die Peperoni entstielen, entkernen und in Ringe schneiden. Ein Drittel für die Garnierung aufheben. Das Hackfleisch mit den Auberginen- Zwiebel- und Tomatenwürfeln, den Peperoniringen, den zerdrückten Knoblauchzehen und der Petersilie mischen und würzen.
5. Die Auberginenhälften trockentupfen. Die Hälfte der Hackfleischmasse einfüllen, den Schafskäse darauf verteilen, dann die restliche Füllung daraufgeben.
6. Die Auberginenhälften in die gefettete Auflaufform setzen, auf den niedrigen Rost stellen und garen.
11-13 Min. ☑ ☐ 630 W
Die Auberginenhälften mit den Peperoniringen und den Tomatenscheiben garnieren und weitergaren.
4-7 Min. ☑ ☐ 630 W
Die Auberginen nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

Rezepte

Gefüllter schinken

Gesamtgarzeit: ca. 13-18 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Flache ovale Auflaufform
(ca. 26 cm lang)

Zutaten

150 g	Blattspinat, entstielt
150 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
50 g	geriebener Emmentaler Käse
	Pfeffer
	Paprika, edelsüss
8	Scheiben gekochter Schinken (400 g)
125 ml	Wasser
125 ml	Sahne
2 EL	Mehl (20 g)
2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

1. Den Spinat fein schneiden, mit dem Quark und dem Käse verrühren und nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Scheibe des gekochten Schinkens 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.

2-4 Min. **900 W**

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

1-2 Min. **900 W**

Umrühren und abschmecken.

4. Die Sauce in die gefettete Auflaufform geben, die Röllchen hineinschicken und auf dem Drehteller garen.

10-12 Min. **630 W**

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

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

Fischfilet mit käsesauce

Gesamtgarzeit: ca. 21-25 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Flache ovale Auflaufform
(ca. 25 cm lang)

Zutaten

4	Fischfilets (ca. 800 g) (z.B. Egli, Flunder oder Kabeljau)
2 EL	Zitronensaft
	Salz
1 EL	Butter oder Margarine
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
2 EL	Mehl (20 g)
100 ml	Weisswein
1 TL	Pflanzenöl zum Einfetten der Form
100 g	geriebener Emmentaler Käse
2 EL	gehackte Petersilie

1. Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Etwa 15 Min. stehen lassen, nochmals trockentupfen und salzen.

2. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verteilen. Die Zwiebelwürfel hineingeben und abgedeckt andünsten.

1-2 Min. **900 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 niedrigen Rost stellen und garen.

1. 7-8 Min. **450 W anschließend**

2. 14-16 Min. **450 W**

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

Mandelforellen

Gesamtgarzeit: ca. 16-19 Minuten

Geschirr: Flache ovale Auflaufform
(ca. 32 cm lang)

Zutaten

4	Forellen (à 200 g), küchenfertig
	Saft einer Zitrone
	Salz
30 g	Butter oder Margarine
5 EL	Mehl (50 g)
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
50 g	Mandelblättchen

1. Die Forellen waschen und trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Fisch innen und aussen salzen und 15 Minuten stehen lassen.

2. Die Butter schmelzen.

1 Min. **900 W**

3. Den Fisch trockentupfen, mit der Butter bestreichen und im Mehl wälzen.

4. Die Form einfetten, die Forellen hineinlegen und auf dem niedrigen Rost garen. Nach zwei Drittel der Zeit wenden und die Mandeln über die Forellen streuen.

15-18 Min. **450 W**

Nach Ende der Garzeit die Mandelforellen 2 Minuten stehen lassen.

Tipp: Dazu passen Petersilien-Kartoffeln und grüner Salat.

Rezepte

Kalbsschnitzel mit mozzarella

Gesamtgarzeit: ca. 24-31 Minuten

Geschirr: Flache, quadratische Auflaufform mit Deckel (ca. 25 cm lang)

Zutaten

- 2 Mozzarella-Käse (à 150 g)
- 500 g geschälte Tomaten, aus der Dose (ohne Flüssigkeit)
- 4 Kalbsschnitzel (600 g)
- 20 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL Kapern (20 g)
- Oregano, Salz

1. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Tomaten mit dem Pürierstab eines Handrührgerätes pürieren.
2. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und flachklopfen. Das Öl und die Knoblauchscheiben in der Auflaufform verteilen. Die Schnitzel hineinlegen und das Tomatenpüree darauf verteilen. Mit Pfeffer, Kapern und Oregano bestreuen und abgedeckt auf dem niedrigen Rost garen.

15-19 Min.  **630 W**

Die Fleischscheiben wenden.

3. Auf jedes Stück Fleisch einige Scheiben Mozzarella legen, salzen und offen auf dem hohen Rost grillen.

9-12 Min.   **630 W**

Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Tipp: Dazu können Sie Spaghetti und einen frischen Salat reichen.

Gefülltes brathähnchen

(2 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 36-40 Minuten

Geschirr: Schüssel (2 l Inhalt) Zwirnsfaden

Zutaten

- 1 Hähnchen (1000 g)
- Salz
- Rosmarin, gekerbelt & Majoran, gekerbelt
- altbackenes Brötchen (Semmel, 40 g)
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt (10 g)
- 1 Pr. Muskatnuss
- 5 EL Butter oder Margarine (50 g)
- 1 Eigelb
- 1 EL Paprika, edelsüß
- 1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

1. Das Hähnchen waschen, trockentupfen und innen mit Salz, Rosmarin und Majoran würzen.
2. Für die Füllung das Brötchen ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken. Mit Salz, Petersilie, Muskatnuss, Butter (20 g) und Eigelb mischen und das Hähnchen damit füllen. Die Öffnung mit Bindfaden oder Fleischerrollfaden zunähen.
3. Die Butter (30 g) erhitzen.

ca. 1 Min.  **900 W**

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

4. Das Hähnchen in der gefetteten Schüssel offen garen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

35-39 Min.  **630 W**

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

Zucchini-nudel-auflauf

Gesamtgarzeit: ca. 37 - 44 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) Auflaufform (ca. 26 cm lang)

Zutaten

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

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

3-4 Min.  **900 W**

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

9 -11 Min.  **270 W**

Die Nudeln abtropfen und abkühlen lassen.

3. Die Tomaten mit den Zwiebeln verrühren und gut würzen. Die Makkaroni hineingeben und mit der Tomatensauce begießen. Die Zucchinis Scheiben darauf verteilen.

4. Den Sauerrahm mit den Eiern verschlagen und über den Auflauf giessen. Den geriebenen Käse darüberstreuen. Auf den niedrigen Rost stellen und garen.

1.18-21 Min.  **900 W** **anschliessend**

2. 7-8 Min.   **630 W**

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

Rezepte

Lasagne al forno

Gesamtgarzeit: ca. 18-25 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Flache, quadratische Auflaufform mit
Deckel (ca. 20x20x6 cm)

Zutaten

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

Tagliatelle mit sahn und basilikum

(für 2 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 16-22 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Runde Souffléform (Durchm. ca. 20 cm)

Zutaten

1 l	Wasser
1 TL	Salz
200 g	Tagliatelle (Bandnudeln)
1	Knoblauchzehe
15-20	Basilikumblätter
200 g	Rahm (Crème fraîche)
30 g	geriebener Parmesankäse
	Salz & Pfeffer

Semmelknödel

Gesamtgarzeit: ca. 8-11 Minuten (für 5 Portionen)

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

5 Tassen oder Puddingförmchen

Zutaten

2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
	ca. 500 ml Milch
200 g	getrocknete Semmelwürfel
	(von ca. 5 Semmeln = Brötchen)
3	Eier

1. Die Tomaten in Scheiben schneiden, mit den Schinken- und Zwiebelwürfeln, dem Knoblauch, dem Rinderhack und dem Tomatenmark mischen. Würzen, und abgedeckt dünsten.

5-8 Min.  **900 W**

2. Den Rahm mit der Milch, dem Parmesankäse, den Kräutern und dem Öl verrühren und würzen.
3. Die Auflaufform fetten. den Boden der Form mit einem Drittel der Nudelplatten auslegen. Die Hälfte der Hackfleischmasse auf die Nudeln geben und mit etwas Sauce begießen. Das zweite Drittel der Nudeln darüberlegen und nacheinander die Hackfleischmasse, etwas Sauce und die restlichen Nudeln obenaufschichten. Zum Abschluss die Nudeln mit viel Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. Butterflockchen obenaufsetzen und abgedeckt garen.

13-17 Min.  **630 W**

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

1. Das Wasser mit dem Salz in die Schüssel geben, abdecken und zum Kochen bringen.

9-11 Min.  **900 W**

2. Die Nudeln zufügen, nochmals ankochen und garziehen lassen.

1. 1-2 Min.  **900 W**

2. 6-9 Min.  **270 W**

3. In der Zwischenzeit die Souffléform mit der Knoblauchzehe ausreiben. Die Basilikumblätter kleinschneiden. Etwas zur Garnierung beiseitestellen.
4. Die Nudeln gut abtropfen lassen. Den Rahm unterrühren und die Nudeln mit dem Basilikum bestreuen.
5. Den Parmesankäse, Salz und Pfeffer hinzufügen, in die Souffléform füllen und umrühren. Das Gericht mit Basilikum garnieren und heiss servieren.

1. Die Semmel in kleine Würfel schneiden und mit der Milch begießen.

2. Das Fett auf dem Boden der Schüssel verteilen, die Zwiebelwürfel zugeben, abdecken und dünsten.

1-2 Min.  **900 W**

3. Die Zwiebeln zu den Brotwürfeln geben. Die Eier verschlagen, zugeben und alles gut verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf etwas Milch zugeben.

4. Die Teigmasse gleichmässig in 5 Tassen oder Puddingförmchen verteilen, mit Mikrowellenfolie abdecken, am Drehtelleranordnen und garen.

6-8 Min.  **900 W**

Die Knödel nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen. Vor dem Servieren die Knödel auf einen Teller stürzen.

Rezepte

Beerengrütze mit vanillesauce

Gesamtgarzeit: ca. 8-12 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

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

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

1. Einige Früchte zum Garnieren zurückbehalten. Die restlichen Beeren mit dem Weisswein pürieren, in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.
5-7 Min. ☞ 900 W
Den Zucker und den Zitronensaft unterziehen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, danach herausnehmen und ausdrücken. Die Gelatine in das heiße Früchtepüree rühren, bis sie sich gelöst hat. Die Grütze in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
3. Für die Vanillesauce die Milch in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, den Zucker und die Speisestärke in die Milch einrühren und abgedeckt garen. Zwischendurch und zum Schluss noch einmal umrühren.
3-5 Min. ☞ 900 W
4. Die Grütze auf einen Teller stürzen und mit den ganzen Früchten garnieren. Die Vanillesauce dazu reichen.

Birnen in schokolade

Gesamtgarzeit: ca. 8-13 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

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

Tipp: Dazu kann noch eine Kugel Vanilleeis gereicht werden.

1. Die Birnen im Ganzen schälen.
2. Den Zucker, den Vanillezucker, den Likör und das Wasser in die Schüssel geben, verrühren und abgedeckt erhitzen.
1-2 Min. ☞ 900 W
3. Die Birnen in die Flüssigkeit setzen und abgedeckt garen.
5-8 Min. ☞ 900 W
Die Birnen aus dem Sud nehmen und kalt stellen.
4. 50 ml von dem Birnensud in die kleinere Schüssel geben. Die zerkleinerte Schokolade und den Rahm zufügen und abgedeckt erhitzen.
2-3 Min. ☞ 900 W
5. Die Sauce gut umrühren. Die Birnen mit der Sauce übergießen und servieren.

Feuertrunk

(für 10 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 8-10 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

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

1. Den Alkohol in die Schüssel gießen. Die Apfelsine dünn schälen, und die Apfelsinenschale mit dem Zimt und dem Zucker zum Alkohol geben. Den Feuertrunk abgedeckt erhitzen.
8-10 Min. ☞ 900 W
2. Die Apfelsinenschale und den Zimt herausnehmen. In die Groggläser jeweils einen Teelöffel Kluntjes geben, den Feuertrunk hineingießen und servieren.

Rezepte

Käsekuchen

(für 12 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 21-27 Minuten

Geschirr: Runde Backform (Durchm. ca. 26 cm)

Zutaten

300 g	Mehl
1 EL	Kakao
3 TL	Backpulver (9 g)
150 g	Zucker
1	Ei
150 g	Butter oder Margarine
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
100 g	Butter oder Margarine
100 g	Zucker
1	Pck. Vanillezucker (10 g)
3	Eier
400 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
1	Pck. Vanillepuddingpulver (40 g)

1. Das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver mischen. Den Zucker, das Ei und die Butter zugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes verrühren.
2. Die Form einfetten, etwa 2/3 des Teiges hineingeben und auf dem Boden andrücken. Einen Rand von 2 cm hochdrücken und den Teig vorbacken.
6-8 Min. ☞ 630 W
3. Für die Füllung die Butter mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren, den Zucker dazugeben und die Eier nach und nach einrühren. Zum Schluss den Quark und das Puddingpulver unterrühren.
4. Die Quarkmasse auf dem vorgegarten Teig verteilen, die restlichen Teigkrümel auf dem Kuchen verteilen und backen.
15-19 Min. ☞ 630 W

Griessflammeri mit himbeersauce

Gesamtgarzeit: ca. 15-20 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

500 ml	Milch
40 g	Zucker
15 g	mandeln, gehackt
50 g	Griess
1	Eigelb
1 EL	Wasser
1	Eiweiss
250 g	Himbeeren
50 ml	Wasser
40 g	Zucker

1. Milch, Zucker und Mandeln in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.
3-5 Min. ☞ 900 W
2. Den Griess hineingeben, umrühren und abgedeckt garen, zwischendurch einmal umrühren.
10-12 Min. ☞ 270 W
3. Das Eigelb mit dem Wasser in einer Tasse verrühren und unter den heissen Brei rühren. Eiweiss steifschlagen und locker unterheben. Den Griessflammeri in Schälchen umfüllen.
4. Für die Sauce die Himbeeren waschen, vorsichtig trockentupfen und mit Wasser und Zucker in eine Schüssel geben. Abgedeckt erhitzen.
2-3 Min. ☞ 900 W
5. Die Himbeeren pürieren und entweder kalt oder heiss zum Griessflammeri servieren.

Schokolade mit sahn

(für 1 Portion)

Gesamtgarzeit: ca. 1 Minute

Geschirr: Grosse Tasse (200 ml Inhalt)

Zutaten

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

1. Die Milch in die Tasse giessen. Die Blockschokolade, zur Milch geben, umrühren und erhitzen. Zwischendurch nochmals umrühren.
ca. 1 Min. ☞ 900 W
2. Die Sahne steifschlagen, auf die Schokolade geben und mit Schokoladenstreuseln garniert servieren.

Reinigung und Pflege

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

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

Gerätegehäuse

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

Bedienfeld

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

Garraum

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

Drehteller und Drehteller-Träger

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

Gerätetür

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

Roste

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

HINWEIS: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Was tun, wenn...

... das Mikrowellengerät nicht arbeitet?

- Überprüfen Sie, ob
 - der Netzstecker eingesteckt ist,
 - die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind,
 - eventuell der Strom ausgefallen ist, Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
- die Kindersicherung programmiert ist.

... die Mikrowelle nicht arbeitet?

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

... sich der Drehteller nicht dreht?

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

... die Mikrowelle nicht abschaltet?

- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus.
- Rufen Sie den AEG-Electrolux-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

... die Garraumlampe ausfällt?

- Rufen Sie den AEG-Electrolux-Kundendienst oder eine durch AEG-Electrolux geschulte Elektro-Fachkraft an. Der Austausch der Garraumbeleuchtung darf nur durch diese durchgeführt werden.

... die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?

- Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder,
- wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder
- stellen Sie eine höhere Leistung ein.

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

Nach einer Pause von 90 Sekunden kann die volle Leistung wieder eingestellt werden.

Betriebsart	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle (900 W)	20 minuten	Mikrowelle - 630 W
Grill	30 minuten	Grill - 50 %
Kombi-Betrieb	Grill - 30 minuten	Grill - 50 %

Kundendienst

Sehr geehrter Kunde,

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

0180 322 66 22 (EUR 0.09 /Minute)

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

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

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

Mit freundlichen Grüßen

Ihr AEG-Electrolux Werkskundendienst

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

PLZ Adresse

01099 Dresden

Industriegelände,
W. Hartmann-Straße

04299 Leipzig*

Holzhäuser Str. 120

04357 Leipzig*

W.-Busch-Str. 38

07548 Gera*

Südstraße 11

14482 Potsdam-Babelsberg

Wetzlarer Straße 14-16

16866 Kyrik*

Hamburger Str. 31

18069 Rostock*

Gewerbestr. 1

22525 Hamburg-Bahrenfeld

Holstenkamp 40

24113 Kiel*

v. d. Goltz-Allee 2

25770 Hemmingstedt*

Kösliner Str. 18

27721 Ritterhude*

Stader Landstr. 4

28208 Bremen*

Emil-von-Behring-Straße 3

30179 Hannover

Wiesenaue Straße 13

34123 Kassel-Bettenhausen*

Lilienthalstraße 5

35745 Herborn-Burg*

Junostraße 1

41541 Dormagen-St. Peter

Sachtlebenstraße 1

46562 Voerde*

Friedrich-Wilhelm-Straße 22

48165 Münster*

Zum Kaiserbusch 1

49084 Osnabrück*

Pferdestraße 23

52068 Aachen*

Auf der Hüls 197

56068 Koblenz*

Rheinstraße 17

56070 Koblenz*

A.-Hosch-Str. 14

57076 Siegen*

Weidenauer Straße 239

PLZ Adresse

59071 Hamm

Ostwennemarstr. 1

60326 Frankfurt

Mainzer Landstraße 349

66115 Saarbrücken-Malstatt*

Ludwigstraße 55-57

67663 Kaiserslautern*

Pariser Straße 200

71034 Böblingen-Hulb

Dornierstraße 7

74743 Seckach

Bergstr. 9F

76185 Karlsruhe-Mühlburg*

Neureuther Straße 5-7

78054 Villingen-Schwenningen*

Alleenstr. 28/1

79108 Freiburg*

Tullastraße 84

82401 Rottenbuch

Solder 13

84307 Eggenfelden

Dorfzellhub 32

85598 Baldham/Vaterstetten

Neue Poststr. 23

86159 Augsburg*

Piccardstraße 15a

87437 Kempten*

Brodkorbweg 22

88213 Ravensburg*

Henri-Dunant-Straße 6

90429 Nürnberg

Muggenhofer Straße 135

92260 Ammerthal*

Nikolausstraße 2

93059 Regensburg*

Im Gewerbepark B54

94032 Passau*

Kühberg 1

95038 Hof*

Pinzigweg 49

97078 Würzburg*

Versbacher Straße 22a

99096 Erfurt*

Arnstädter Straße 28

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

Weitere Service-Stellen sind in:

03222 Groß Klessow

30900 Wedemark

06896 Wittenberg-Reinsdorf

32825 Blomberg

15517 Fürstenwalde

34497 Korbach

16515 Oranienburg

36043 Fulda

17039 Ihlenfeld

39114 Magdeburg

18069 Rostock

49377 Vechta

19057 Schwerin

63906 Erlenbach

24354 Rieseby

78244 Bietingen

25980 Westerland/Sylt

84307 Eggenfelden

26639 Wiesmoor

87549 Rettenberg

27726 Worpsswede

99819 Ettenhausen

Garantiebedingungen

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

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

AEG-Electrolux Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb AEG
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

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

Kundendienst & ersatzteile (Belgien)

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

Wenn der Ofen nicht einsetzt:

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

Wenn die Mikrowelle nicht funktioniert:

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

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

WICHTIG:

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

Wenn Sie im Kundendienstzentrum anrufen, benötigt dieses folgende Informationen:

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

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

Modell:

Seriennummer:

Kaufdatum:

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

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

Ersatzteile

Ersatzteile können über das örtliche Kundendienstzentrum bezogen werden.

Kundenbetreuung

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

Garantiebedingungen (Belgien)

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

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

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

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

qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originalen Zubehör- oder Ersatzteilen.

10. Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.
11. Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen.

In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.

13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

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

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

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

Adresse unseres Kundendiensts:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tel. 02.3630444

Technische Daten

Wechselstrom-Netzspannung	: 230 V, 50 Hz, Einphasen
Verteilernetz-Sicherung/Unterbrecher	: Minimum 16 A
Erforderlicher Wechselstrom:	Mikrowelle : 1.37 kW Grill : 1.00 kW Mikrowelle/Grill : 2.35 kW
Ausgangsleistung:	Mikrowelle : 900 W (IEC 60705) Grill : 1000 W
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Außenmaße:	MCD2660E : 592 mm (B) x 460 mm (H) x 437 mm (T) MCD2661E : 592 mm (B) x 388 mm (H) x 437 mm (T)
Innenraum-Abmessungen	: 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T) **
Herdkapazität	: 26 Liter **
Drehteller	: ø 325 mm, Glas
Gewicht	: ca. 20 kg
Herdlampe	: 25 W/240 - 250 V

- * Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.
- ** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.
Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.



Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.
DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

Wichtige Hinweise



Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät



Verpackung

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



Erstickenungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.



Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt. Die

Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

«PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien

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

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

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

Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.

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



Altgerät

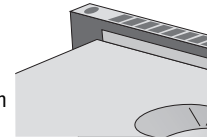
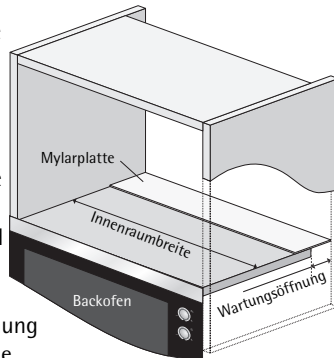
Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Dazu Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

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

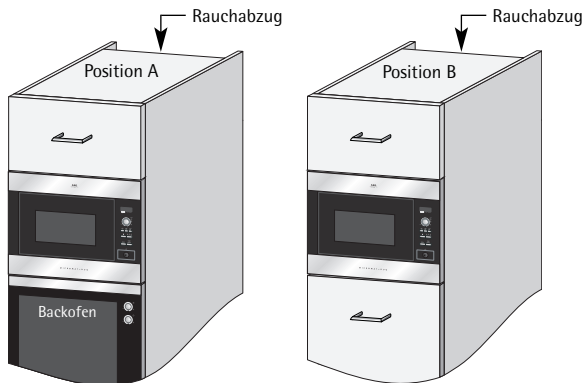
i Aufstellanweisungen

INSTALLIEREN DES GERÄTES

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
- Wenn Sie den Mikrowellenherd über einem Backofen (Position A) einbauen, benutzen Sie bitte die mitgelieferte Mylarplatte.
 - Schneiden Sie die Mylarplatte auf die Innenbreite des Geräts zu.
 - Ziehen Sie die Schutzfolie des Klebbands ab und befestigen Sie die Platte am hinteren Rand des Regals, so dass sie die Wartungsöffnung bedeckt. (Siehe Schaubild).
- Fügen Sie das Gerät langsam und ohne Gewalt in den Einbauschränk ein, bis der vordere Rahmen des Herdes einen fugenlosen Abschluss mit der vorderen Öffnung des Schrankes bildet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 5 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).
- Befestigen Sie den Herd mithilfe der mitgelieferten Schrauben in dieser Position. Die Befestigungspunkte befinden sich an den oberen und unteren Herdecken (siehe Schaubild, Posten 10, auf Seite 47).
- Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Installation dieses Produkts den Anweisungen in diesem Bedienungshandbuch sowie den Installationsanweisungen der Backofenherstellers entspricht.



Die Mikrowelle kann in Position A oder B gepaßt werden:



Position	Nischengröße W D H	Rauchabzug (Minimum)	Abstand zwischen Schränk & Decke
A	560 x 550 x 450	50	50
	560 x 550 x 380	50	50
B	560 x 500 x 450	40	50
	560 x 500 x 380	40	50

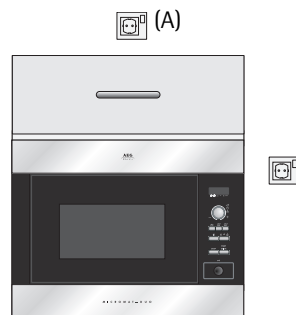
Abmessungen in (mm)

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

Aufstellanweisungen

NETZANSCHLUSS

- **Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann.**
- **Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.**
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
Erfolgt kein Anschluss des Netzkabels zur Stelle (A), ist es vom Kabelträger (vgl. Abb., Pos. 14, auf Seite 47) abzunehmen und unter dem Gerät entlang zu führen.
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230 V/50 Hz) verbinden.
Steckdose mit einer Sicherung (16 A) absichern.
- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.**
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

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

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

F

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cher Client,

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

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



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



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



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



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

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

Sommaire

Avertissements importants de sécurité	89 - 91
Four et accessoires	92
Bandeau de commande	93
Avant la mise en service	94
Réglage de l'horloge	94
Que sont les micro-ondes?	95
Bien choisir la vaisselle	95 - 96
Conseils	97 - 101
Niveau de puissance du micro-ondes	102
Cuisson aux micro-ondes	103
Cuisson au gril et cuisson combinée	104
Autres fonctions pratiques	105 - 106
Utilisation des fonctions cuisson auto et décongélation auto	107 - 108
Tableaux de cuisson auto et décongélation auto	109 - 111
Recettes pour programmes de cuisson automatique	112 - 113
Tableaux de cuisson	114 - 115
Recettes	116 - 122
Entretien et nettoyage	123
Que faire si... ..	124
Service et garantie (France)	124
Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)	125
Déclaration de conditions de garantie (Belgique)	126
Fiche technique	127
Information importante	127
Installation	128 - 129



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



Avertissements importants de sécurité

AVERTISSEMENTS DE SECURITE 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. Voir page 95 - 96.

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

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

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

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

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

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

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

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

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

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

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

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

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

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

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

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

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage" page 123. 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 sauce, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Pour éviter toute secousse électrique

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

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

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

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

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

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

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

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



Avertissements importants de sécurité

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

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

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

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

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

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

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

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

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

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

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

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

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

Pour éviter toute brûlure

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

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

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

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

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

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

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

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

Autres avertissement.

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

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

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

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

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide, sauf recommandation du mode d'emploi, voir note 2, page 104. Sinon vous risquez d'endommager le four.



Avertissements importants de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant. Pour éviter de casser le plateau tournant:

(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.

(b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

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

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

REMARQUES:

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

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

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

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

- Test du verre d'eau Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes... à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Évitez 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. Évitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

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

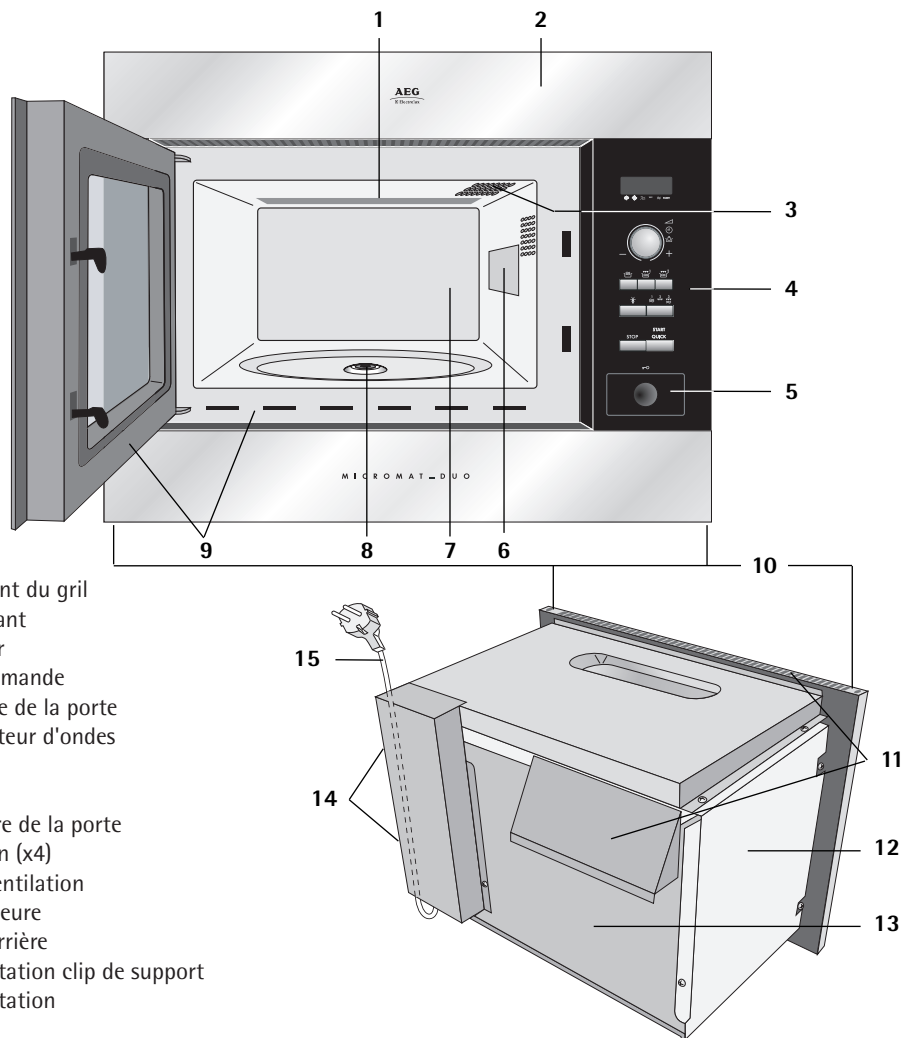
Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Récipients en aluminium

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

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

Four et accessoires



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

ACCESSOIRES:

Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis:

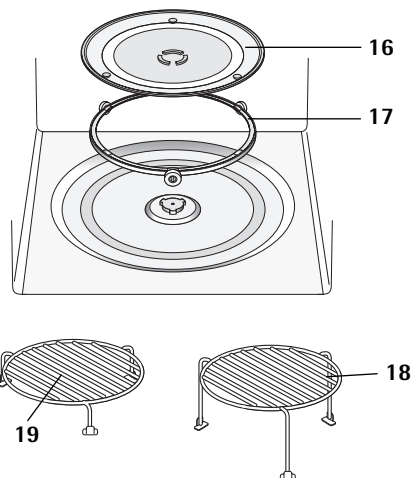
(16) Plateau tournant **(17)** Support d'entraînement

(18) Trépied haut **(19)** Trépied bas

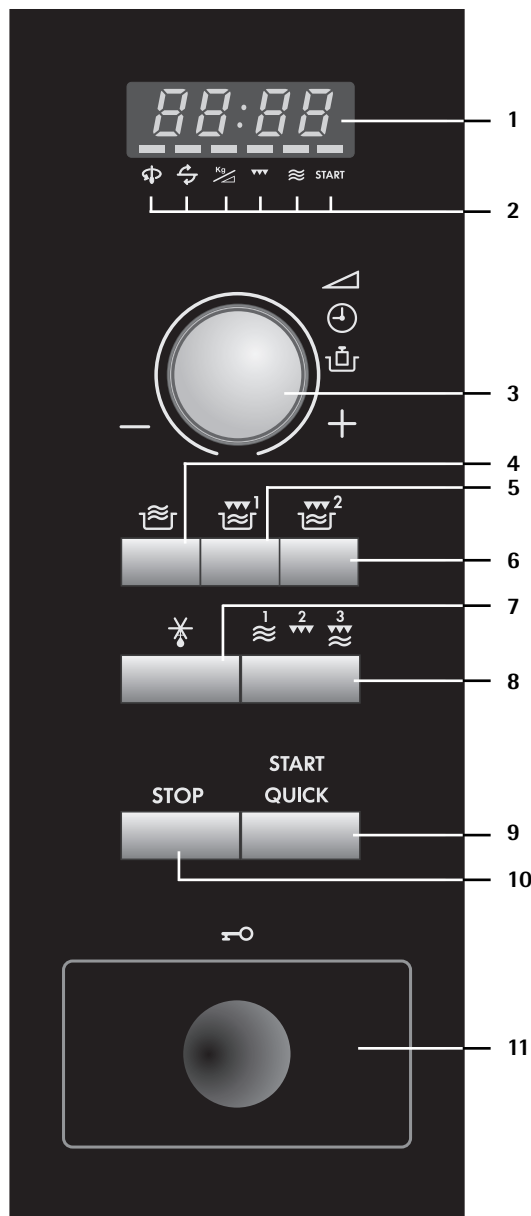
(20) 4 vis de fixation (non visualisées)

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

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



Bandeau de commande



1 Affichage numérique

2 Symboles

L'indicateur correspondant clignotera ou s'allumera juste au-dessus de chaque symbole suivant l'instruction. Quand un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (portant le même symbole) ou exécutez l'action nécessaire.

Remuer

Retourner

Poids/niveau de puissance

Gril

Micro-ondes

START Cuisson

3 Bouton rotatif MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE

4 Touche CUISSON AUTOMATIQUE

Appuyez pour sélectionner l'un des 2 programmes automatiques.

5 Touche CUISSON AUTOMATIQUE PLUS GRIL 1

Appuyez pour sélectionner l'un des 2 programmes automatiques.

6 Touche CUISSON AUTOMATIQUE PLUS GRIL 2

Appuyez pour sélectionner l'un des 4 programmes automatiques.

7 Touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Appuyez pour sélectionner l'un des 4 programmes automatiques.

8 Touche MODE DE CUISSON

Appuyez pour sélectionner le mode de cuisson; la fonction micro-ondes, le gril ou la cuisson combinée (micro-ondes et gril).

1. appuyez une fois pour sélectionner la fonction micro-ondes

2. appuyez deux fois pour sélectionner le gril

3. appuyez trois fois pour sélectionner le mode cuisson combinée, micro-ondes et gril

9 Touche START/QUICK

10 Touche STOP

11 Touche OUVERTURE DE LA PORTE

Avant la mise en service

Branchez la prise.

1. L'affichage du four clignote :



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



3. Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.
4. Chauffez le four sans aliments.
(Voir page 104, Note 2).

Utilisation de la touche STOP

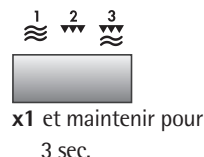
Utilisez la touche **STOP** pour :

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

Réglage de l'horloge

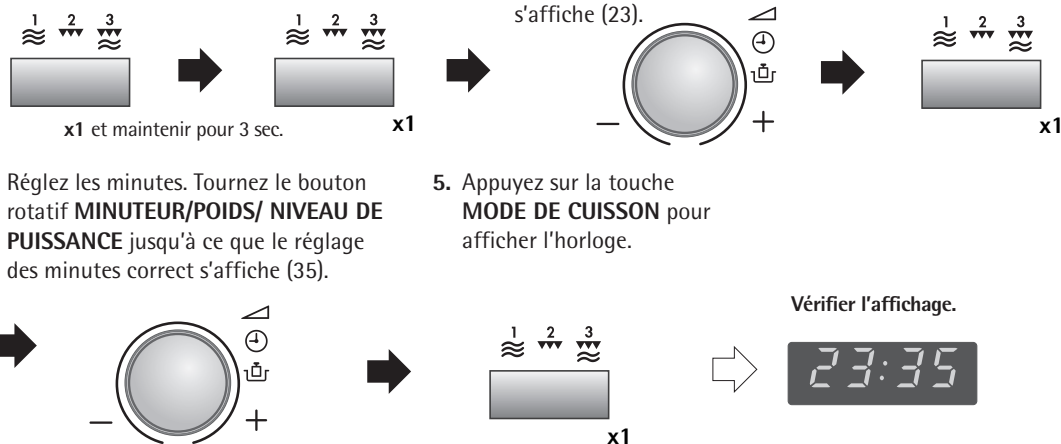
Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

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



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

1. Choisissez la fonction d'horloge.
(horloge sur 12 heures)
- Choisissez l'horloge sur 24 heures.
2. Réglez les heures. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche (23).
3. Appuyez sur la touche **MODE DE CUISSON** aux Passer des heures aux minutes.
4. Réglez les minutes. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que le réglage des minutes correct s'affiche (35).
5. Appuyez sur la touche **MODE DE CUISSON** pour afficher l'horloge.



REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyez sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence **88:88** après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.
4. Pour régler l'heure à nouveau, suivez à nouveau l'exemple ci-dessus.

i Que sont les micro-ondes?

Les micro-ondes sont, tout comme les ondes radio et télévision, des ondes électromagnétiques.

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

Le secret des temps de cuisson courts tient au fait que les micro-ondes pénètrent de tous les côtés dans les aliments. L'énergie est donc utilisée avec un rendement optimal. En comparaison, l'énergie utilisée pour la cuisson avec une cuisinière électrique doit d'abord passer de la plaque chauffante à la casserole puis de la casserole aux aliments. Ces "détours" entraînent d'importantes pertes d'énergie.

Les propriétés des micro-ondes

Les micro-ondes traversent tous les objets non métalliques, le verre, la porcelaine, la céramique, la matière plastique, le bois et le papier. C'est la raison pour laquelle ces matériaux ne chauffent pas dans le micro-ondes. La vaisselle n'est réchauffée que de façon indirecte par la chaleur des aliments. Les mets absorbent les micro-ondes et sont donc réchauffés.

Les matériaux métalliques ne sont pas traversés par les micro-ondes, ils les réfléchissent. C'est pourquoi, en règle générale, il ne faut pas utiliser d'objets métalliques dans le micro-ondes. Il existe toutefois des exceptions qui vous permettent d'utiliser les propriétés des métaux. On recouvre par exemple de feuille d'aluminium certaines parties des mets pendant la décongélation ou la cuisson, empêchant ainsi une cuisson exagérée de certaines parties aux formes irrégulières. Suivez à ce propos les indications de la notice d'utilisation.

i Bien choisir la vaisselle

Verre et verre ceramique



La vaisselle en verre résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. Elle permet d'observer le déroulement de la cuisson de tous

les côtés. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

Céramique

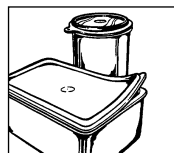
La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler. Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient à la cuisson aux micro ondes, veuillez faire le test décrit à la page 96.

Porcelaine

La porcelaine convient parfaitement à une utilisation dans le micro-ondes. Assurez-vous que la porcelaine n'est ni dorée ni argentée et qu'elle ne contient pas de métal.

Matières plastiques

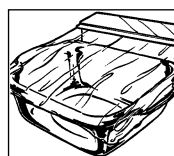
La vaisselle en matière plastique résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.



Vaisselle en carton

La vaisselle en carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut également être utilisée. Respectez les indications du fabricant.

Papier absorbant



Le papier absorbant peut être utilisé pour absorber l'humidité qui se dégage lorsqu'on réchauffe rapidement certains aliments, p. ex. du pain ou des met panés. Intercaler le papier entre les mets et le

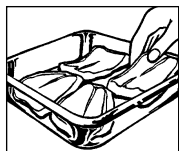
plateau tournant. La surface des mets reste ainsi croustillante et sèche. On évitera les projections de graisse en recouvrant les mets gras de papier absorbant.

Bien choisir la vaisselle

Film plastique pour micro-ondes

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

Sachets à roti



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

avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette. La feuille de conservation et les feuilles non résistantes à la chaleur ne peuvent être utilisées dans le micro-ondes que sous certaines réserves. Elles ne doivent être utilisées que pour des réchauffages de courte durée et ne doivent jamais entrer en contact avec les aliments.

Ustensiles appropriés pour la cuisson combinée

Pour la cuisson combinée (micro-ondes + grill), vous pouvez employer n'importe quel plat allant au four, y compris la porcelaine, la céramique et le verre. Les ustensiles métalliques peuvent s'utiliser en mode de cuisson au grill seulement.

Plat brunisseur

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

Métaux

En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : on peut utiliser d'étroites bandes de feuille



d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet).

On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux 2/3 ou aux 3/4 pleins.



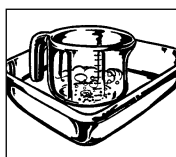
Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

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

Test d'aptitude pour la vaisselle

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.



Conseils

Avant de commencer...

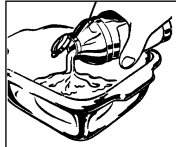
Pour simplifier le plus possible l'utilisation du micro-ondes, nous avons réuni ici les conseils les plus importants : ne faites fonctionner le four que lorsqu'il contient des aliments.

Réglage des temps :

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

Température de départ

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



pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes.

Suivez fidèlement les indications du fabricant. N'utilisez pas de récipients normaux en carton ou de vaisselle en verre.

Ne faites pas cuire les **oeufs** dans leur coquille car elle risque d'écarter sous l'effet de la pression interne. Ne faites pas chauffer **d'huile ou de graisse** à friture dans le four. Il

n'est pas possible d'en contrôler la température et l'huile pourrait gicler. N'utilisez de **récipients fermés** comme des bocaux ou des boîtes. La pression interne pourrait les faire exploser (exception : conserves).

Toutes les durées indiquées

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

Sel, épices et herbes

Les mets cuits au micro-ondes conservent mieux leur saveur propre qu'avec les méthodes conventionnelles. Salez donc très peu et, en règle générale, seulement après la cuisson. Le sel absorbe les liquides et fait sécher la surface. Utilisez les épices et les herbes comme vous le faites d'habitude.

Sélection du mode de cuisson

Mode micro-ondes : Ce mode convient pour la décongélation rapide, le réchauffage et la cuisson des aliments.

Mode combiné (micro-ondes + gril) : Les fonctions micro-ondes et gril sont utilisées simultanément, ce qui permet de cuire et gratiner en même temps. Le possiblité de ce combiné trouvent alors leur plein emploi : la chaleur du gril cuit rapidement la couche externe de l'aliment qui devient moins poreuse, tandis que les micro-ondes assurent une cuisson rapide mais en profondeur. L'aliment reste juteux à l'intérieure et devient croustillant à périphérie.

Mode gril : Votre appareil est équipé d'un gril au quartz que vous pouvez utiliser sans les micro-ondes comme un gril traditionnel.

Vérification de la cuisson

On peut tester le degré de cuisson des aliments de la même façon que pour la préparation traditionnelle :

- **thermomètre à aliments :** à la fin du réchauffage ou de la cuisson, chaque aliment a une certaine température intérieure. Le thermomètre à aliments permet de déterminer si le mets est suffisamment réchauffé ou cuit ;
- **fourchette :** vous pouvez utiliser une fourchette pour voir si le poisson est cuit. Lorsque la chair du poisson n'est plus vitreuse et qu'elle se détache facilement des arêtes, le poisson est cuit. Un poisson cuit trop longtemps sera dur et sec ;
- **piques en bois :** on vérifiera la cuisson des pâtisseries et du pain en y enfonçant une pique en bois. Si la pique ressort propre et sèche, la cuisson est terminée.

Conseils

TABLEAU : DETERMINATION DU TEMPS DE CUISSON AVEC LE THERMOMETRE DE CUISINE

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

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

Addition d'eau

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

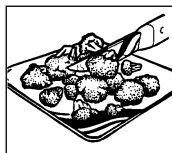
Aliments à peau

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

Aliments gras

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

Blanchir les légumes



Il faut blanchir les légumes avant de les congeler pour assurer une meilleure conservation de la qualité et de l'arôme.

Voici comment procéder :

lavez les légumes et coupez-les en petits morceaux mettez dans une terrine 250 g de légumes et 275 ml d'eau, couvrez la terrine et réchauffer de 3 à 5 minutes ; plongez immédiatement les légumes blanchis dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson puis égouttez-les ; emballez hermétiquement les légumes blanchis et congelez-les.

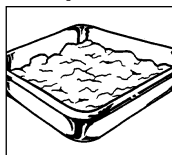
Conserves de fruits et de légumes

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

Petites et grandes quantités

Les temps de fonctionnement de votre micro-ondes sont directement fonction de la quantité d'aliments que vous voulez décongeler, réchauffer ou cuire. Cela signifie que les petites portions cuisent plus rapidement que les grandes. En règle générale :
QUANTITE DOUBLE = TEMPS PRESQUE DOUBLE
QUANTITE DEUX FOIS INFÉRIEURE = MOITIÉ MOINS DE TEMPS

Récipients creux et plats



Si l'on prend deux récipients de même contenance, un creux et un plat, le récipient creux nécessitera un temps de cuisson plus long. On préférera donc les récipients les plus plats possibles avec une large ouverture.

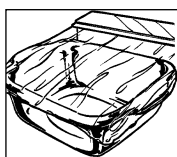
Utilisez des récipients à bords hauts seulement pour les aliments qui risquent de déborder, p. ex. les pâtes, le riz, le lait, etc.

Récipients ronds et ovales

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

i Conseils

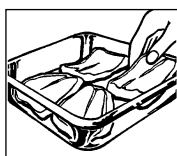
Couvrir ou non



Un récipient couvert conserve aux aliments leur humidité et réduit le temps de cuisson.

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

Pièces de forme irrégulière



Placez-les avec le côté le plus épais ou le plus compact vers l'extérieur. Posez les légumes (p. ex. le brocoli) avec les tiges vers l'extérieur. Les pièces épaisses nécessitent un temps de cuisson plus long et

recevront à l'extérieur une quantité plus importante de micro-ondes, ce qui assure une cuisson uniforme.

Faut-il remuer les mets ?



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

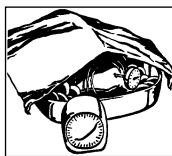
Comment disposer les mets ?

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

Retourner

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

Temps de repos



Le respect du temps de repos est une des règles principales de la cuisine aux micro-ondes. Presque tous les aliments décongelés, réchauffés ou cuits au micro-ondes ont besoin d'un temps de repos plus

ou moins long qui permet à la température de s'équilibrer et au liquide de se répartir uniformément à l'intérieur des aliments.

Réchauffage

- Retirez les plats cuisinés de leur barquette en aluminium et les réchauffer dans un plat ou dans une terrine.
- Enlevez le couvercle des récipients hermétiquement fermés.
- Couvrez les mets avec une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur, avec une assiette, un plat ou un couvercle spécial (disponibles dans le commerce) afin que la surface ne sèche pas. Ne couvrez pas les boissons.
- Dans la mesure du possible, remuez de temps en temps les quantités importantes pour répartir uniformément la température.
- Les temps sont indiqués pour des aliments à la température ambiante de 20° C. Le temps de réchauffage est légèrement supérieur pour les aliments sortant du réfrigérateur.
- Après le réchauffage, laissez reposer les plats de 1 à 2 minutes pour laisser la température se répartir uniformément à l'intérieur des aliments (temps de repos).
- Toutes les durées indiquées dans ce guide de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids, de la teneur en eau et en graisse et du degré de cuisson désiré.

Décongélation

Le micro-ondes est idéal pour décongeler les aliments. Les temps de décongélation sont inférieurs à la décongélation traditionnelle. Dans la suite, vous trouverez quelques conseils. Sortez le produit surgelé de son emballage et posez-le sur un plat.

Emballages et récipients

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

Couvrir

Avant la décongélation, couvrez les parties fines avec des bandes de feuille d'aluminium.



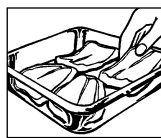
Pendant la décongélation, couvrez également les parties déjà légèrement décongelées ou chaudes avec des bandes de feuille

d'aluminium. Ceci empêche les parties les plus fines de trop chauffer alors que les parties plus épaisses sont encore congelées.

Il vaut mieux régler la puissance du micro-ondes...

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

Retourner/remuer



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

Les petites quantités

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

Les aliments délicats

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

Le temps de repos...

après la décongélation est très important car la décongélation se poursuit pendant ce temps. Le tableau de décongélation indique les temps de repos de différents aliments. Les aliments épais et compacts nécessitent un temps de repos plus long que les aliments plats ou poreux. Si l'aliment n'est pas suffisamment décongelé, vous pouvez poursuivre la décongélation ou augmenter en conséquence le temps de repos. Dans la mesure du possible, cuisinez les aliments immédiatement après la décongélation et ne les recongelez pas.

i Cuisson des légumes frais

- Dans la mesure du possible, achetez des légumes de la même taille. Ceci est important surtout si vous voulez cuire les légumes dans leur entier (p.ex. pommes de terre en robe des champs).
- Lavez les légumes et nettoyez-les avant de peser la quantité nécessaire à la recette et de les couper en petits morceaux.
- Assaisonnez comme vous le faites d'habitude mais ne salez en règle générale qu'après la cuisson.
- Ajoutez environ 5 cuillerées à soupe d'eau pour 500 g de légumes, un peu plus pour les légumes riches en fibres. Les quantités nécessaires figurent dans le tableau à la page 114.
- On cuira en général les légumes dans une terrine à couvercle. On peut cuire les légumes à forte teneur en eau, comme les oignons ou les pommes de terre en robe des champs, sans addition d'eau en les enveloppant dans une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur.
- Remuez ou retournez les légumes à la moitié du temps de cuisson.
- Après la cuisson, laissez reposer les légumes environ 2 minutes pour que la température se répartisse uniformément (temps de repos).
- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives qui sont fonction de la température de départ et de la nature des légumes. Plus les légumes sont frais, plus les temps de cuisson sont courts.

i Cuisson de viandes, de poissons et de volailles

- En achetant la viande, choisissez dans la mesure du possible des morceaux de taille égale. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats à la cuisson.
- Lavez soigneusement la viande, le poisson et la volaille sous l'eau froide puis les sécher avec du papier absorbant avant de les préparer de la façon habituelle.
- La viande de bœuf doit avoir reposé assez longtemps et ne pas être tendineuse.
- Même si les morceaux de viande sont de taille identique, ils peuvent cuire différemment. Cela est dû entre autres à la nature de la viande, aux différences de teneur en graisse et en liquide ainsi qu'à la température de la viande avant la cuisson.
- Retournez les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de cuisson afin qu'elles cuisent de façon uniforme de tous les côtés.
- Après la cuisson, couvrez le rôti d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer environ 10 minutes (temps de repos). Pendant ce temps, la cuisson se poursuit et le liquide se répartit uniformément dans la viande. On perdra ainsi moins de jus de viande en découpant le rôti.

i Décongélation et cuisson des aliments

Le micro-ondes permet de décongeler et de cuire en une seule opération les plats surgelés. Le tableau à la page 115 comporte quelques exemples. Tenez également compte des remarques sur le "Réchauffage" et la "Décongélation" des aliments. Pour les plats

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

Niveau de puissance du micro-ondes

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

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

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

450 W : convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

270 W (décongélation) : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

90 W : pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

W = Watt

Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes :

Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.

Appuyez une fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (micro-ondes seul).

Afin de modifier le niveau de puissance du micro-ondes, tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit atteint. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.

REMARQUE: Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 900 W.

Cuisson aux micro-ondes

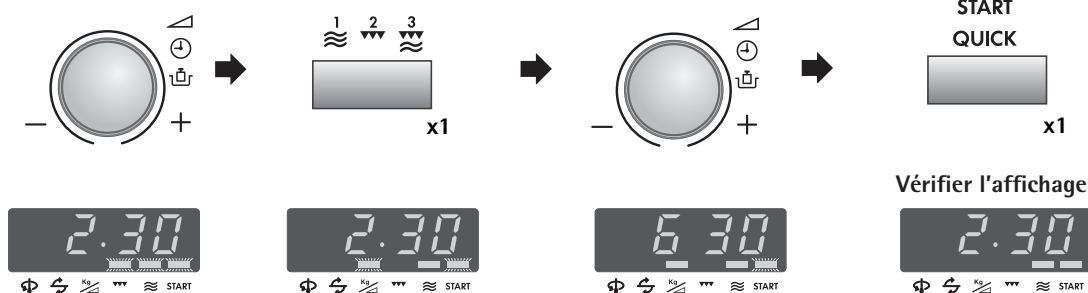
Votre four peut être programmé pour une durée atteignant 90 minutes. (90.00) L'unité d'entrée du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à 5 minutes. Elle dépend de la durée totale du temps de cuisson (décongélation), comme le montre ce tableau.

Temps du cuisson	Paliers
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Exemple:

Supposez que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance 630 W du micro-ondes.

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant une fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (micro-ondes seul).
3. Choisissez la puissance souhaitée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



REMARQUES :

1. Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le décompte quand la porte est fermée et que la touche **START/QUICK** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **MODE DE CUISSON**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **MODE DE CUISSON**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 90 minutes.

Cuisson au gril et cuisson combinée

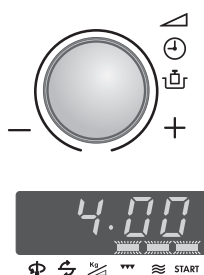
Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au **GRIL** : 1. Gril seul. 2. Gril Combiné (micro-ondes et gril).

1. CUISSON AU GRIL SEUL

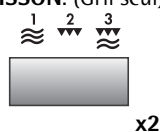
Ce mode peut servir à griller ou à brunir les aliments.

Exemple : Pour faire griller le pain pendant 4 minutes.

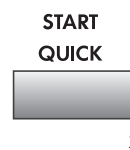
1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE**.



2. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant deux fois sur la touche **MODE DE CUISSON**. (Gril seul).



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



Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

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

2. CUISSON COMBINEE

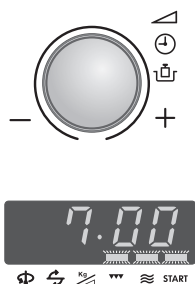
Ce mode utilise une combinaison de la puissance du Gril et de celle du Micro-ondes (90 W à 630 W).

Le niveau de puissance du Micro-ondes est préréglé à 270 W.

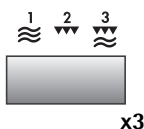
Exemple :

Pour faire cuire des Brochettes de viande panacchées (recette à la page 113) pendant 7 minutes sur **CUISSON COMBINEE** 450 W.

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE**.



2. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant trois fois sur la touche **MODE DE CUISSON** afin de sélectionner Micro-ondes et Gril.



3. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'au niveau de puissance de micro-ondes souhaité.



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



Vérifier l'affichage.



Autres fonctions pratiques

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

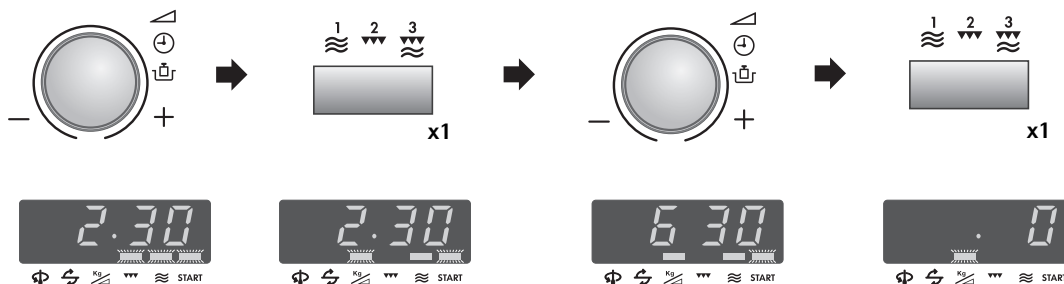
Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée à l'aide de combinaisons de **MICRO-ONDES**, **GRIL** ou **CUISSON COMBINEE**.

Exemple:

Pour cuire: 2 minutes et 30 secondes à puissance 630 W (Etape 1)
5 minutes en Gril seul (Etape 2)

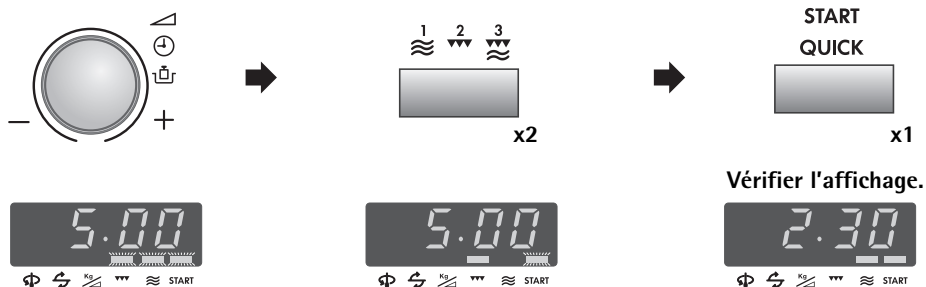
ETAPE 1

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE**.
2. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant une fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (micro-ondes seul).
3. Entrez le niveau de puissance souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE**.
4. Appuyez sur la touche **MODE DE CUISSON** avant de programmer l'étape 2.



ETAPE 2

5. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE**.
6. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant deux fois sur la touche **MODE DE CUISSON** (Gril seul).
7. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



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

NOTE: Si vous désirez régler un programme après avoir réglé le four en mode **GRIL**, ignorez les étapes 3 et 4. Si vous appuyez continuellement sur le bouton **MODE DE CUISSON**, le mode **GRIL** sera automatiquement remplacé par le mode **GRIL DOUBLE**.

Exemple:

Pour cuire 1,0 kg le Gratin de pâtes aux courgettes (page 119)

1. 18 minutes à 900 W.
2. 7 minutes CUISSON COMBINEE à 630 W.

Autres fonctions pratiques

2. FONCTION CUISSON RAPIDE

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

a. Démarrage direct

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

**START
QUICK**



REMARQUE:

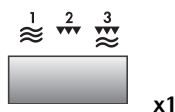
Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **START/QUICK** peut être utilisé uniquement dans la minute qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **STOP**.

b. Augmentation du temps de cuisson

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

3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur la touche **MODE DE CUISSON**.



Tant que vous gardez appuyé la touche **MODE DE CUISSON**, le niveau de puissance est affiché.

Le four continue le décompte bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

4. FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

POUR ETABLIR LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

STOP



x1 pour 3 sec

Vérifier l'affichage:



POUR ANNULER LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

STOP



x1 pour 3 sec

L'affichage indiquera l'heure, si la fonction est établie

REMARQUE: Quand la fonction Verrouillage de sécurité est établie vous ne pouvez utiliser aucune touche autre que la touche **STOP**.



Utilisation des fonctions cuisson auto et décongélation auto

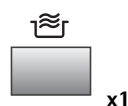
Les fonctions **CUISSON AUTO** et **DÉCONGÉLATION AUTO** déterminent automatiquement le mode de cuisson et le temps de cuisson corrects. Vous pouvez faire votre sélection à partir de 2 menus **CUISSON AUTO**, 6 menus **CUISSON AUTO PLUS GRIL** et 4 menus **DÉCONGÉLATION AUTO**.

Ce que vous devez savoir quand vous utilisez cette fonction automatique.

Exemple:

1a. CUISSON AUTO : la touche **CUISSON AUTO** à 2 menus. Appuyez sur la touche **CUISSON AUTO** une fois, l'affichage illustré va apparaître.

1a.

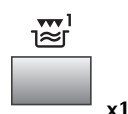


Numéro de menu



1b. CUISSON AUTO PLUS GRIL 1 : la touche **CUISSON AUTO PLUS GRIL 1** à 2 menus. Appuyez sur la touche **CUISSON AUTO PLUS GRIL 1** une fois, l'affichage illustré va apparaître.

1b.



Numéro de menu



1c. CUISSON AUTO PLUS GRIL 2 : la touche **CUISSON AUTO PLUS GRIL 2** à 4 menus. Appuyez sur la touche **CUISSON AUTO PLUS GRIL 2** une fois, l'affichage illustré va apparaître.

1c.

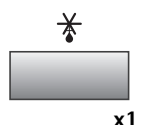


Numéro de menu



1d. DÉCONGÉLATION AUTO : la touche **DÉCONGÉLATION AUTO** à cinq menus. Appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION AUTO** une fois, l'affichage illustré va apparaître.

1d.



Numéro de menu



Le menu peut être sélectionné en appuyant sur la touche **CUISSON AUTO**, **CUISSON AUTO PLUS GRIL** ou **DÉCONGÉLATION AUTO** jusqu'à ce que le numéro de menu souhaité s'affiche. Voir pages 109 - 111 "TABLEAU DE CUISSON AUTO et DÉCONGÉLATION AUTO".

Vous pouvez changer le menu automatiquement en maintenant appuyé la touche **CUISSON AUTO**, **CUISSON AUTO PLUS GRIL** ou **DÉCONGÉLATION AUTO**.

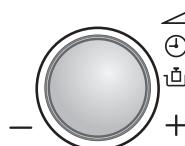
2. Le poids ou les quantités de nourriture peuvent être entrés en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que le poids ou la quantité souhaitée soit affichée.

- Entrez le poids des aliments uniquement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids ou quantités donnés aux tableaux de CUISSON AUTO et DÉCONGÉLATION AUTO, utilisez des programmes manuels. Pour des résultats optimaux, suivez les tableaux de cuisson (p. 114 - 115).

3. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **START/QUICK**.

Lorsqu'une action est nécessaire (par exemple, retourner les aliments) le four s'arrête et le signal sonore retentit, le temps de cuisson restant et tous les indicateurs clignotent sur l'affichage. Afin de continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START/QUICK**.

2.



le bouton rotatif
**MINUTEUR/POIDS/
NIVEAU DE PUISSANCE**

3.



la touche **START/QUICK**

La température finale varie en fonction de la température initiale. Vérifiez que les aliments sont très chauds après cuisson. Si nécessaire, vous pouvez augmenter le temps de cuisson et modifier le niveau de puissance.

REMARQUE: Si vous utilisez la fonction **AJOUTER 30 SECONDES** pendant l'opération de cuisson/décongélation express, les aliments risqueront d'être trop cuits.

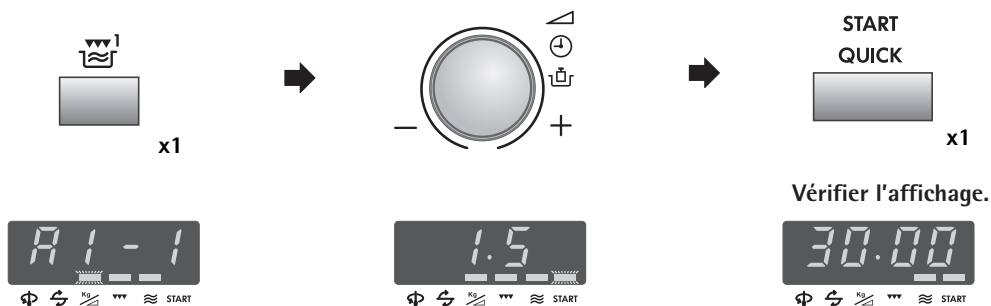


Utilisation des fonctions cuisson auto et décongélation auto

Exemple 1 pour CUISSON AUTO PLUS GRIL 1:

Pour cuire Filet de poisson gratiné 1,5 kg avec Cuisson auto plus gril 1 (A1-1).

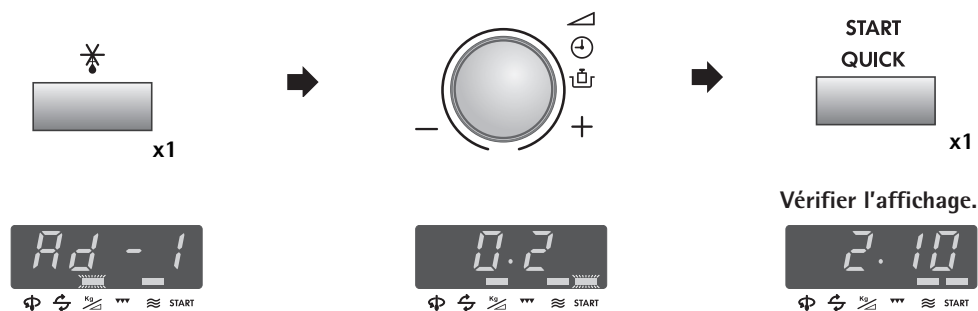
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant sur la touche **CUISSON AUTO PLUS GRIL 1**.
2. Entrez le poids en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE**.
3. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



Exemple 2 pour DÉCONGÉLATION AUTO:

pour décongeler un steak 0,2 kg en utilisant Décongélation auto (Ad-1).

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant sur la touche **DÉCONGÉLATION AUTO** une fois.
2. Entrez le poids en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/ NIVEAU DE PUISSANCE**.
3. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



F

Tableaux de cuisson auto et décongélation auto

TOUCHE	CUISSON AUTO Nu.	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
 x1	AC-1 Cuisson Casserole Poulet avec Légumes 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Temp. initiale du Poulet 5° C) Plat à gratin et plastique micro-ondes	Voir recettes pour le "Casserole Poulet avec Légumes" à la page 112. * Poids total de tous les ingrédients.
 x2	AC-2 Cuisson Haché et Oignon 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Temp. initiale du Haché 5° C) Bol et couvercle	Voir recettes pour le "Haché et oignon" à la page 112. * Poids total de tous les ingrédients.

TOUCHE	CUISSON AUTO PLUS GRIL 2	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
 x1	A1-1 Cuisson Filet de Poisson Gratiné 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Temp. initiale du Poisson 5° C, Sauce 20° C) Plat à gratin et plastique micro-ondes	Voir recettes pour le "Filet de Poisson Gratiné" à la page 112 - 113. * Poids total de tous les ingrédients.
 x2	A1-2 Cuisson Gratin 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (initial temp 20° C) Plat à gratin	Voir recettes pour le "Gratin" à la page 113. * Poids total de tous les ingrédients.

Tableaux de cuisson auto et décongélation auto

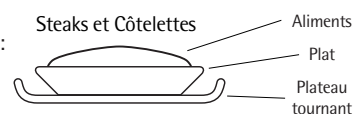
TOUCHE	CUISSON AUTO PLUS GRIL 2	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
 x1	A2-1 Cuisson Pommes de terre frites (recommandé pour les fours conventionnels) 	0,20 - 0,40 kg (50 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Plat à tarte Trépied haut	- Enlevez les frites surgelées de l'emballage et posez les sur un plat en porcelaine. - Placez le plat sur le trépied haut dans le four. - Quand le signal sonore retentit, retournez. - Après la cuisson, enlevez du plat et mettez sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer). - Salez à votre goût. REMARQUE: Le plat chauffe beaucoup pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, utilisez des gants de protection pour sortir le plat du four.
 x2	A2-2 Cuisson Brochettes de viande 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments 5° C) Trépied haut	- Préparez les brochettes du grill a la page 113. - Placez sur un trépied et faites cuire. - Quand le signal sonore retentit, retournez. - Après cuisson, enlevez et mettez sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer).
 x3	A2-3 Cuisson Cuisses de poulet  Ingrédients pour 0,6 kg de cuisses de poulet: (3 cuisses), 1-2 cuillères à soupe d'huile, 1/2 cuillère à café de sel, 1 cuillère à café de paprika, 1 cuillère à café de romarin.	0,20 - 0,80 kg (50 g) (Temp. initiale des aliments 5° C) Trépied haut	- Mélangez les ingrédients et étalez les sur les cuisses de poulet. - Percez la peau des cuisses de poulet. - Mettez les cuisses de poulet sur le trépied, côté peau vers le bas, les bouts minces dirigés vers le centre. - Quand le signal sonore retentit, retournez la préparation. - Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5 minutes.
 x4	A2-4 Cuisson Poulet grillé  Ingrédients pour 1,2 kg de poulet grillé: Sel et poivre, 1 cuillère à café de paprika, 2 cuillères à soupe d'huile	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments 5° C) Trépied bas	- Mélangez les ingrédients et étalez les sur le poulet. - Percez la peau du poulet. - Mettez le poulet sur un plat à tarte, côté poitrail vers le bas. - Placez le poulet dans un plat à tarte directement sur le plateau tournant et faites cuire. - Quand le signal sonore retentit, retournez le poulet. - Après la fin de la cuisson, laissez reposer les plats dans le four pendant environ 3 minutes avant de les sortir et de les servir.

Tableaux de cuisson auto et décongélation auto

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTO Nr.	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
 x1	Ad-1 Décongélation Rapide Steaks, Côtelettes 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) (Voir remarque ci-dessous)	- Placez les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez les aliments, redispalez et séparez. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. - Après décongélation, emballez dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
 x2	Ad-2 Décongélation Rapide Viande hachée 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) film alimentaire transparent (Voir remarque ci-dessous)	- Recouvrez le plateau tournant d'un film alimentaire transparent. - Placez le morceau de viande hachée sur le plateau tournant. - Lorsque le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez les parties décongelées si possible. - Une fois la décongélation effectuée, laissez reposer 5-10 minutes jusqu'à ce que la viande soit totalement décongelée.
 x3	Ad-3 Décongélation Rapide Gâteau 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Plat	- Retirez l'emballage du gâteau. - Placez sur un plat au centre du plateau tournant. - Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 15-60 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
 x4	Ad-4 Décongélation Rapide Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Plat (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches)	- Posez le pain sur un plat au centre du plateau tournant. - Quand le signal sonore retentit, changez la position des tranches et retirez celles qui sont décongelées. - Après la décongélation, séparez toutes les tranches et disposez les sur un grand plat. Couvrez le pain d'une feuille de papier aluminium et laissez le reposer 5-10 minutes pour compléter la décongélation.

REMARQUES: Décongélation auto

1. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
2. Congelez la viande hachée en tranches fines.
3. Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
4. Les entremets recouverts de crème fouettée sont très sensibles aux micro-ondes. Pour obtenir les meilleurs résultats, lorsque la crème commence à se ramollir rapidement, il faut sortir immédiatement l'entremets du four et terminer sa décongélation à température ambiante pendant 10 à 30 minutes.
5. Pour steaks et côtelettes disposez les aliments dans le four comme indiqué:





Recettes pour programmes de cuisson automatique

CASSEROLE POULET AVEC LÉGUMES (AC-1)

Poêlée de poulet épicée

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
60 g	120 g	180 g	de riz long (précuit)
1	1	1	sachet de safran
25 g	50 g	75 g	oignon (hacher menu)
50 g	100 g	150 g	pouvron rouge (hacher menu)
50 g	100 g	150 g	petit poireau (hacher menu)
150 g	300 g	450 g	Blanc de Poulet (couper en dés)
			poivre, paprika en poudre
10 g	20 g	30 g	de beurre ou de margarine
150 ml	300 ml	450 ml	de bouillon de viande

Préparation

1. Mélangez le riz et le safran et mettez les dans le plat préalablement graissé.
2. Mélangez l'oignon, les poivron et poireau et les dés de blanc de poulet et assaisonnez les. Disposez les par couches sur le riz.
3. Répartissez le beurre en petites noisettes.
4. Ajoutez le bouillon de viande, couvrez et faites cuire au **CUISSON AUTO (AC-1)**, "Casserole Poulet avec Légumes".
5. Laissez reposer environ 5 minutes après la cuisson.

HACHÉ ET OIGNON (AC-2)

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	de viande hachée (moitié porc, moitié boeuf)
50 g	100 g	150 g	oignon (hacher menu)
1/2	1	1 1/2	œuf
15 g	30 g	45 g	de chapelure
			sel et poivre
115 ml	230 ml	345 ml	de bouillon de viande
20 g	40 g	60 g	de concentré de tomates
65 g	125 g	190 g	pommes de terre (hacher menu)
65 g	125 g	190 g	carottes (hacher menu)
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	de persil (haché)

Préparation

1. Pétrissez bien la viande hachée, les oignons hachés, l'œuf et la chapelure pour obtenir une pâte homogène, salez et poivrez.
2. Mélangez le bouillon de viande et le concentré de tomates.
3. Ajoutez les pommes de terre, les carottes et le bouillon à la viande hachée. Mélangez.
4. Cuisez à couvert au **CUISSON AUTO (AC-1)**, "Haché et Oignon".
5. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau.
6. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5 minutes. Garnissez de persil avant de servir.

FILET DE POISSON GRATINÉ (A1-1)

Gratin de poisson à l'italienne

Ingrédients

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

Préparation

1. Lavez et séchez le poisson et arrosez-le de jus de citron, salez et graissez au beurre d'anchois.
2. Placez dans un plat à gratin ovale.
3. Saupoudrez le poisson de Gouda.
4. 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. Placez le plat à gratin sur le trépied bas et faites cuire au **CUISSON AUTO PLUS GRIL 1 (A1-1)**, "Filet de Poisson de Gratiné".
8. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5 minutes.



Recettes pour programmes de cuisson automatique

FILET DE POISSON GRATINÉ (A1-1)

Filet de poisson Esterhazy

Ingrédients

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

Préparation

1. Mettez les légumes, le beurre et les épices dans une terrine (2 litres) et mélangez bien. Faites cuire pendant 2-6 minutes à 900 W (ça dépend du poids).
2. Lavez et séchez le poisson, arrosez-le de jus de citron et salez.
3. Mélangez la crème fraîche aux légumes et assaisonnez à nouveau.
4. Placez le moitié des légumes dans un plat à gratin. Placez le poisson au-dessus des légumes et recouvrez du reste des légumes.
5. Recouvrez de Gouda et placez sur le trépied bas, faites cuire au **CUISSON AUTO PLUS GRIL 1 (A1-1)**, "Filet de Poisson Gratiné".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5 minutes.

GRATIN (A1-2)

Gratin d'épinards

Ingrédients

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

Préparation

1. Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
2. Beurrez le plat et remplissez-le de rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminez par une couche d'épinards.
3. Mélangez les œufs avec la crème fraîche, assaisonnez et versez sur les légumes.
4. Saupoudrez le gratin de fromage râpé.
5. Placez sur le trépied bas, faites cuire au **CUISSON AUTO PLUS GRIL 1 (A1-2)**, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5-10 minutes.

GRATIN (A1-2)

Gratin de pommes de terre et courgettes

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	de pomme de terre précuit (coupés en lamelles)
115 g	230 g	345 g	courgettes (en tranches fines)
75 g	150 g	225 g	de crème fraîche
1	2	3	œufs
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

Préparation

1. Beurrez le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélangez les œufs et la crème fraîche, assaisonnez avec l'ail pilé, du sel et du poivre et versez le mélange sur les légumes.
3. Émiettez la Gouda et recouvrez-en le gratin.
4. Enfin, parsemez de graines de tournesol.
5. Placez sur le trépied bas, faites cuire au **CUISSON AUTO PLUS GRIL 1 (A1-2)**, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5-10 minutes.

BROCHETTES DE VIANDE PANACCHÉES

Ingrédients

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

Préparation

1. Coupez la viande et le lard en dés de 2 à 3 cm.
2. Enfilez en alternance la viande et les légumes sur les quatre brochettes.
3. Mélangez l'huile et les épices et en badigeonner les brochettes.
4. Posez les brochettes sur la grille du haut et faites cuire **CUISSON AUTO PLUS GRIL 1 (A2-2)**, "Brochettes de Viande Panacchées".

Tableaux de cuisson

ABREVIATIONS UTILISEES

CS = cuillerée à soupe	Ta = tasse	g = gramme	ml = millilitre	Mn = minute(s)
CC = cuillerée à café	kg = kilogramme	l = litre	cm = centimètre	

TABLEAU : RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Réglage	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Café, 1 Tasse	150		900 W	env.1	ne pas couvrir
Lait, 1 Tasse*	150		900 W	env.1	ne pas couvrir
Eau, 1 Tasse	150		900 W	env.2	ne pas couvrir, porter à ébullition
6 Tasses	900		900 W	8-10	ne pas couvrir, porter à ébullition
1 Terrine	1000		900 W	9-11	ne pas couvrir, porter à ébullition
Plat garni (Légumes, Viande et Garnitures)	500		900 W	4-6	arroser la sauce d'eau, couvrir, remuer une fois
Potée / Consommé	200		900 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200		900 W	2-3	ajouter éventuellement de l'eau, couvrir
	500		900 W	3-5	remuer à la moitié du temps de réchauffage
Garnitures	200		900 W	2-3	arroser un peu d'eau, couvrir, remuer une fois
	500		900 W	4-5	
Viande 1 Tranche*	200		900 W	env.3	couvrir, arroser d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200		900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion	150		450 W	1/2-1	poser sur une grille à gâteaux
Aliments pour bébés. 1 pot	190		450 W	1/2-1	enlever le couvercle, bien remuer après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre*	50		900 W	1/2	couvrir
Faire fondre du chocolat	100		450 W	3-4	remuer une fois

¹ à partir de la température du réfrigérateur

TABLEAU : CUISSON DES LEGUMES FRAIS

Légumes	Quant -g-	Réglage	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Addition d'eau -CS/ml-
Brocoli	500		900 W	6-8	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pois	500		900 W	6-8	entiers, envelopper dans un film de plastique pour micro-ondes	4-5 CS
Oignons	250		900 W	4-5	couper en dés, couvrir, remuer une fois	-
Carottes	500		900 W	6-8	couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Poireau	500		900 W	15-17	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	50 ml

TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Mn-
Goulasch	500	270 W	8-9	séparer et remuer à la moitié du temps de décongélation	10-15
Saucisses 8	600	270 W	6-8	poser l'une à côté de l'autre,	5-10
4	300	270 W	3-5	retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
Cuisse de poulet	200	270 W	3-4	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Filets de poisson	400	270 W	5-7	retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
2 petits pains	80	270 W	1-1 1/2	décongeler légèrement	-
Gâteau, 1 portion	150	270 W	1-3	poser sur une plat	5
Fruits comme fraises, framboises, cerises, prunes	250	270 W	3-5	repartir uniformément, retourner à la moitié du temps de 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.

F

Tableaux de cuisson

TABLEAU : CUISSON DE VIANDES, DE POISSON ET DE VOLAILLES

TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Addition d'eau -CS-	Conseils de préparation	Repos -Mn-
Filet de poisson	400	900 W	9-11	-	couvrir	1-2
Plat garni	400	900 W	8-10	-	couvrir, remuer à la moitié du temps de réchauffage	2
Brocoli	300	900 W	6-8	3-5	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Pois	300	900 W	6-8	3-5	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Macédoine de légumes	500	900 W	9-11	3-5	couvrir, remuer à la moitié du temps	2

TABLEAU: GRILLER ET GRATINER LA VIANDE, LES SOUFFLES ET GRATINS ET LES CROÛTES AU FROMAGE

Aliments	Quant -g-	Mode	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Mn-
Rôtis (porc, veau, agneau)	500		450 W	5-8	Epicier, poser sur la grille du bas, retourner après (*)	10
			450 W	6-8*		
			450 W	5-8		
			450 W	4-5		
	1000		450 W	16-18		10
			450 W	5-7*		
			450 W	14-16		
			450 W	4-6		
	1500		450 W	26-28		10
			450 W	5-8*		
			450 W	26-28		
			450 W	4-5		
Rosbeef à point	1000		630 W	5-8	Epicier, poser sur la grille du bas avec la face grasse vers le bas, retourner après (*)	10
			630 W	8-10*		
			630 W	3-5		
	1500		630 W	12-15		10
			630 W	12-15*		
Poulet	1200		900 W	9-11	Epicier, poser sur la grille du bas avec les filets vers le bas, retourner après (*)	3
			630 W	5-7*		
			900 W	9-11		
			630 W	3-5		
Cuisses de poulet	200		450 W	6-7*	Epicier, poser la grille du haut avec la peau vers le bas, retourner après (*)	3
				4-6		
Rumstecks, 2 à point (medium)	400			11-12*	Poser sur le trépied haut, retourner après (*), assaisonner après la cuisson.	
				6-8		
Gratiner soufflés et				8-13	Poser sur le plat à gratin sur le trépied bas - Le temp de cuisson dépend alla fromage genre.	
						
Croûtes au fromage 1 pièce			450 W	1/2	Faire griller les tranches de pain de mie, les beurrer, les garnir d'une tranche de jambon cuit, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage à fondre, les griller sur le trépied haut.	
				5-6		
						
4 pièces			450 W	1/2-1	Placez sur le bas trépied.	
				5-6		
Pizza	300		450 W	4-6		
			450 W	4-6		
	400		450 W	6-7		
			450 W	5-7		

Recettes

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

VARIANTES DE RECETTES TRADITIONNELLES ADAPTÉES 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.

Soupe a l'oignon gratinee

Temps de cuisson total : env. 14-17 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

4 soupe tasses (200 ml)

Ingrédients

1 CS de beurre ou de margarine (10-20 g)
2 oignons (100 g) coupés en rondelles
800 ml de bouillon de viande
sel et poivre
2 tranches de pain de mie
4 CS de fromage râpé (40 g)

1. Répartissez le beurre dans la terrine, mettez y les rondelles d'oignons, le bouillon de viande et les épices, couvrez et faites cuire.

9-11 Mn.  **900 W**

2. Faites griller le pain de mie, coupez les tranches en dés et disposez les dans les tasses. Versez dessus la soupe à l'oignon et saupoudrez de fromage.

3. Posez les tasses sur la grille du haut et faites gratiner.

6-7 Mn. 

Champignons de Paris farcis au romarin

Temps de cuisson total : env. 10-17 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (1 litre)

1 terrine ronde à couvercle
(env. 22 cm diamètre)

Ingrédients

8 gros champignons de Paris entiers (env. 225 g)
2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
1 oignon (50 g) haché menu
50 g de jambon cru
poivre gris moulu
romarin haché
125 ml de vin blanc sec
125 ml de crème
2 CS de farine (20 g)

1. Coupez les pieds des champignons en petits morceaux. Coupez le jambon en petits dés.

2. Répartissez le beurre au fond de la terrine. Ajoutez l'oignon, le jambon, les pieds des champignons, assaisonnez avec le poivre et le romarin, couvrez et faites cuire.

3-5 Mn.  **900 W**

Laissez refroidir.

3. Réchauffez dans l'autre terrine couverte 100 ml de vin et la crème.

1-3 Mn.  **900 W**

4. Mélangez la farine et le reste du vin, mélangez au liquide chaud, couvrez et faites cuire. Remuez de temps en temps.

env. 1 Mn.  **900 W**

5. Remplissez les champignons avec la farce au jambon, disposez les dans la sauce, et faites cuire sur la grille du haut.

6-8 Mn.   **270 W**

Après la cuisson, laissez les champignons reposer environ 2 minutes.

Recettes

émincé de veau à la zurichoise

Temps de cuisson total : env. 9-14 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

600g de filet de veau
1 CS de beurre ou de margarine
1 oignon (50g) haché menu
100ml de vin blanc
Liant à sauce, foncé, pour environ 1/2 l de sauce
300ml de crème
1 CS de persil haché

1. Coupez le filet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
2. Enduisez uniformément la terrine de beurre. Mettez l'oignon et la viande dans la terrine, couvrez et faites cuire. Remuez une fois pendant la cuisson.

6-9 Mn.  **900 W**

3. Ajoutez le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuez, couvrez et continuez la cuisson. Remuez une fois pendant la cuisson.

3-5 Mn.  **900 W**

4. Goûtez l'émincé, remuez encore une fois et laissez reposer environ 5 minutes. Garnissez-le de persil.

filets de sole

(2 Portions)

Temps de cuisson total: 11-13 Minuten

Vaisselle: 1 plat à gratin avec couvercle (longueur environ 26cm)

Ingrédients

400 g de filets de sole
1 citron non traité
2 tomates (150 g)
1 CC de beurre ou de margarine pour graisser le plat
1 CS d'huile végétale
1 CS de persil haché
sel et poivre
4 CS de vin blanc (30 ml)
2 CS de beurre ou de margarine (20 g)

1. Lavez et séchez les filets de sole. Enlevez les arêtes.
2. Coupez le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrez le plat, disposez y les filets et arrosez les d'huile végétale.
4. Saupoudrez le poisson de persil, disposez y les tranches de tomates, salez et poivrez. Recouvrez les tomates avec les tranches de citron et arrosez de vin blanc.
5. Parsemez les rondelles de citron de petites noisettes de beurre, couvrez et faites cuire.

11-13 Mn.  **630 W**

Après la cuisson, laissez les filets de sole reposer environ 2 minutes avant de servir.

Conseil: Vous pouvez aussi utiliser de la sébaste, du mulot, du carrelet ou du cabillaud.

Aubergines farcies à la viande hachée

Temps de cuisson total : env. 17-22 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (1 litre)

1 plat ovale à gratin avec couvercle (longueur env. 30 cm)

Ingrédients

2 aubergines sans tige (env. 250 g chacune)
3 tomates (env. 200 g)
1 CC d'huile d'olive pour graisser le plat
2 oignons (100 g) hachés
4 piments verts doux
200 g de viande hachée de boeuf ou d'agneau
2 gousses d'ail broyées
2 CS de persil non frisé haché
sel et poivre
paprika fort
60 g de fromage de brebis grec coupé en dés

Conseil: Vous pouvez remplacer les aubergines par des courgettes.

1. Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Evidez-les à la petite cuillère en laissant environ 1 cm de pulpe. Salez les aubergines. Coupez la pulpe en dés.
2. Pelez deux tomates, enlevez la partie dure et coupez-les en dés.
3. Graissez le fond de la terrine avec l'huile d'olive, mettez y les oignons, couvrez et faites cuire l'étuvée.

env. 2 Mn.  **900 W**

4. Enlevez la queue et les pépins des piments, coupez les en rondelles. Mettez-en un tiers de côté pour la décoration. Mélangez la viande hachée avec les dés d'aubergine et de tomate, les piments, les gousses d'ail broyées et le persil, assaisonnez.
5. Séchez les moitiés d'aubergines. Farcissez-les avec la moitié du hachis, répartissez le fromage de brebis puis recouvrez avec le reste de la farce.

6. Arrangez les moitiés d'aubergine dans le plat graissé, placez le plat sur la trépid bas et faites cuire.

11-13 Mn.   **630 W**

Garnissez les moitiés d'aubergine avec les boucles de piments et les parts de la tomate et continuez de faire cuire.

4-7 Mn.   **630 W**

Après la cuisson, laissez reposer les aubergines 2 minutes environ avant de servir.

Recettes

Jambon farci

Temps de cuisson total: env.13-18 minutes

Vaisselle: 1 plat ovale à gratin
(longueur env. 26 cm)

Ingrédients

150 g	d'épinards frais sans tige
150 g	de fromage blanc à 20 % MG
50 g	d'emmental
	poivre
	paprika doux
8	tranches de jambon cuit (400 g)
125 ml	d'eau
125 ml	de crème
2 CS	de farine (20 g)
2 CS	de beurre ou de margarine (20 g)
1 CC	de beurre ou de margarine pour graisser le plat

Conseil: Vous pouvez aussi utiliser une sauce béchamel en vente dans le commerce.

1. Coupez finement les épinards, mélangez les au fromage blanc et au fromage et assaisonnez.
2. Garnissez chaque tranche de jambon avec une cuillerée à soupe de farce, roulez la et enfoncez y une pique.
3. Faites une sauce béchamel : versez l'eau et la crème dans la terrine, couvrez et réchauffez.
2-4 Mn. [🔥] 900 W
Pétrissez le beurre avec la farine, incorporez au liquide et mélangez bien au fouet.
Couvrez et faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée.
1-2 Mn. [🔥] 900 W
Remuez et assaisonnez.
4. Versez la sauce dans le plat graissé, disposez y les roulades, faites cuire sur le plateau tournant.
10-12 Mn. [🔥] [🌀] 630 W
Après la cuisson, laissez reposer les roulades environ 5 minutes avant de servir.

Filet de poisson à la sauce au fromage

Temps de cuisson total : env. 21-25 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (1 litre)
1 plat ovale à gratin
(longueur env. 25 cm)

Ingrédients

4	filets de poisson (env. 800 g) (p. ex. "Egli", filet ou cabillaud)
2 CS	de jus de citron
	sel
1 CS	de beurre ou de margarine
1	oignon (50 g) haché menu
2 CS	de farine (20 g)
100 ml	de vin blanc
1 CC	d'huile végétale pour huiler le plat
100 g	d'emmental râpé
2 CS	de persil haché

1. Lavez les filets, séchez les et arrosez les de jus de citron. Laissez-les reposer environ 15 minutes, séchez les à nouveau et salez les.
2. Répartissez le beurre au fond de la terrine, ajoutez y l'oignon, couvrez et faites cuire à l'étuvée.
1-2 Mn. [🔥] 900 W
3. Saupoudrez l'oignon de farine et mélangez. Ajoutez le vin blanc et mélangez.
4. Graissez le plat à gratin et disposez y les filets. Versez la sauce sur les filets, et recouvrez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille du bas et cuire.
1. 7-8 Mn. [🔥] 450 W
2. 14-16 Mn. [🔥] [🌀] 450 W
Après la cuisson, laissez reposer les filets 2 minutes environ avant de servir. Avant de servir, garnissez les filets de persil haché.

Truites aux amandes

Temps de cuisson total : env. 16-19 minutes

Vaisselle: 1 plat ovale à gratin
(longueur env. 32 cm)

Ingrédients

4	truites de 200 g, écaillées et vidées
	jus d'un citron
	sel
30 g	de beurre ou de margarine
5 CS	de farine (50 g)
1 00	de beurre ou de margarine pour graisser le plat
50 g	d'amandes émincées

1. Lavez les truites, séchez les et arrosez les de jus de citron. Salez l'intérieur et l'extérieur des poissons et laissez les reposer environ 15 minutes.
 2. Faites fondre le beurre.
1 Mn. [🔥] 900 W
 3. Séchez les poissons, badigeonnez les de beurre et roulez les dans la farine.
 4. Graissez le plat, mettez y les truites et cuire sur la grille du bas. Tournez les poissons aux deux tiers du temps de cuisson et garnissez les truites d'amandes.
15-18 Mn. [🔥] [🌀] 450 W
Après la cuisson, laissez reposer les truites 2 minutes environ avant de servir.
- Conseil: Vous pouvez servir les truites aux amandes avec des pommes de terre au persil et une salade verte.

Recettes

Escalopes de veau à la mozzarella

Temps de cuisson total : env. 24-31 minutes

Vaisselle: 1 plat bas, carré à gratin
(longueur env. 25 cm)

Ingrédients

2	fromages de mozzarella de 150 g
500 g	de tomates en boîte, pelées (sans jus)
4	escalopes de veau (600 g)
20 ml	d'huile d'olive
2	gousses d'ail coupées en rondelles
	poivre fraîchement moulu
2 CS	de câpres (20 g)
	origan, sel

1. Coupez la mozzarella en tranches. Réduisez les tomates en purée au batteur.
2. Lavez les escalopes, séchez les et aplatissez les. Répartissez l'huile et les rondelles d'ail dans le plat à gratin. Disposez les escalopes et nappez les de coulis de tomates. Garnissez de câpres, saupoudrez de poivre et d'origan et faites cuire terrine couverte sur la grille du bas.

15-19 Mn. **630 W**

Tournez les tranches d'escalope.

3. Garnissez chaque escalope de quelques tranches de mozzarella, salez et faites griller sans couvrir sur la grille du haut.

9-12 Mn. **630 W**

Après la cuisson, laissez reposer environ 5 minutes.

Conseil: Vous pouvez servir ces escalopes avec des spaghettis et une salade fraîche.

Poulet farci roti

(2 portions)

Temps de cuisson total : env. 36-40 minutes

Vaisselle: 1 terrine (2 litres)

Ingrédients

1	poulet (1000 g)
	sel
	romarin haché, marjolaine hachée
1	petit pain rassis (40 g)
1	bouquet de persil haché menu (10 g)
1	noix muscade
5 CS	de beurre ou de margarine (50 g)
1	jaune d'oeuf
1 CS	de paprika doux
1 CC	de beurre ou de margarine pour graisser la terrine

1. Lavez le poulet, séchez-le, assaisonnez l'intérieur avec le sel, le romarin et la marjolaine.
2. Faites tremper le petit pain environ 10 minutes dans l'eau froide puis extrayez-en l'eau. Mélangez-le avec le sel, le persil, la noix muscade, le beurre (20 g) et le jaune d'oeuf et farcissez en le poulet. Fermez le poulet avec de la ficelle.

3. Faites chauffer le beurre (30 g).

env. 1 Mn. **900 W**

Mélangez le paprika et le sel avec le beurre et badigeonnez-en le poulet.

4. Faites cuire le poulet dans la terrine sans la couvrir. Retournez-le à mi-cuisson.

35-39 Mn. **630 W**

Après la cuisson, laissez le poulet farci rôti reposer environ 3 minutes avant de servir.

Gratin de pâtes aux courgettes

Temps de cuisson total : env. 37-44 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

1 plat à gratin (longueur env. 26 cm)

Ingrédients

500 ml	d'eau
1/2 CC	d'huile
80 g	de macaronis
400 g	de tomates en boîte, coupées en petits morceaux
3	oignons (150 g) hachés menu
	basilic, thym, sel et poivre
1 CS	d'huile pour graisser le plat
450 g	courgettes
150 g	de crème aigre
2	oeufs
100 g	de cheddar râpé

1. Faites bouillir l'eau avec l'huile et le sel dans la terrine ouverte.

3-4 Mn. **900 W**

2. Cassez les macaronis en morceaux, versez les dans la terrine, remuez et laissez gonfler.

9 -11 Mn. **270 W**

Egouttez les pâtes et laissez les refroidir.

3. Mélangez les tomates et les oignons et assaisonnez bien. Graissez le plat à gratin, versez y les pâtes, nappez les de sauce tomate et garnissez de rondelles de courgettes.

4. Battez les oeufs et la crème aigre, versez le mélange sur le gratin. Saupoudrez avec le fromage râpé. Disposez sur la grille du bas et faites cuire.

1.18-21 Mn. **900 W**

2. 7-8 Mn. **630 W**

Après la cuisson, laissez le gratin reposer 5 à 10 minutes avant de servir.

Recettes

Lasagne au four

Temps de cuisson total : env. 18-25 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

1 plat à gratin carré avec couvercle
(env. 20 x 20 x 6 cm)

Ingrédients

300 g de tomates en conserve
50 g de jambon cru coupé en petits dés
1 oignon (50 g) haché menu
1 gousse d'ail broyée
250 g de viande de bœuf hachée
2 CS de concentré de tomates (30 g)
sel et poivre, origan, thym et basilic
150 ml de crème fraîche
100 ml de lait
50 g de parmesan râpé
1 CC d'herbes variées hachées
1 CC d'huile d'olive
sel et poivre, noix de muscade
1 CC d'huile végétale pour graisser le plat
125 g de lasagnes vertes
1 CC de parmesan râpé
1 CC de beurre ou de margarine

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.

5-8 Mn.  **900 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.

13-17 Mn.  **630 W**

Après la cuisson, laissez les lasagnes reposer de 5 à 10 minutes.

Tagliatelles à la crème fraîche et au basilic

(2 Portions)

Temps de cuisson total : env. 16-22 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

1 moule à soufflé (env. 20 cm diamètre)

Ingrédients

1 litre d'eau
1 CC de sel
200 g de tagliatelles
1 gousse d'ail
15-20 feuilles de basilic
200 g de crème fraîche
30 g de parmesan râpé
sel et poivre

1. Versez l'eau salée dans la terrine, couvrez et portez à ébullition.

9-11 Mn.  **900 W**

2. Ajoutez les pâtes, portez à nouveau à ébullition puis faites cuire lentement.

1. 1-2 Mn.  **900 W**

2. 6-9 Mn.  **270 W**

3. Frottez entre temps le moule à soufflé avec la gousse d'ail. Hachez les feuilles de basilic, mettez en un peu de côté pour la décoration.
4. Egouttez bien les pâtes, mélangez les à la crème fraîche puis saupoudrez de basilic haché.
5. Ajoutez le parmesan, le sel et le poivre, versez dans le moule à soufflé et remuez. Garnissez de basilic et servez chaud.

Quenelles de pain blanc

(Pour 5 pièces)

Temps de cuisson total : env. 8-11 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (1 litres)

5 tasses ou ramequins

Ingrédients

2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
1 oignon (50 g) haché menu
500 ml de lait
200 g de pain blanc rassis
3 œufs

1. Graissez le fond de la terrine, ajoutez y l'oignon haché, couvrez et faites cuire à l'étuvée.

2. Ajoutez le lait et réchauffez.

1-2 Mn.  **900 W**

3. Coupez le pain en petits dés et arrosez les de lait. Battez les œufs, ajoutez les au pain et au lait, mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Si nécessaire, rajoutez un peu de lait.

4. Répartissez de façon uniforme la pâte dans 5 tasses ou ramequins, recouvrez de feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur, disposez au bord du plateau tournant et faites cuire.

6-8 Mn.  **900 W**

Après la cuisson, laissez les quenelles reposer env. 2 minutes. Avant de servir, démoulez les quenelles et mettez-les sur un plat.

Recettes

Gelée de fruits rouges à la sauce à la vanille

Temps de cuisson total : env. 8-12 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

150 g	de groseilles
150 g	de fraises
150 g	de framboises
250 ml	de vin blanc
100 g	de sucre
50 ml	de jus de citron
8	feuilles de gélatine
300 ml	de lait
	pulpe d'une 1/2 gousse de vanille
30 g	de sucre
15 g	de fécule

Conseil: Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés.

1. Lavez les fruits, équeutez les et séchez les. Gardez-en quelques-uns pour la décoration. Réduisez le reste des fruits en purée avec le vin blanc, versez les dans la terrine, couvrez et réchauffez.

5-7 Mn.  **900 W**

Incorporez le sucre et le jus de citron.

2. Faites tremper la gélatine environ 10 minutes dans l'eau puis retirez la et extrayez l'eau. Mélangez la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettez la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
3. Versez le lait dans une terrine. Ouvrez la gousse de vanille et grattez en la pulpe. Mélangez la pulpe de la vanille, le sucre et la fécule au lait, couvrez et faites cuire. Remuez de temps en temps et après la cuisson.

3-5 Mn.  **900 W**

4. Démoulez la gelée sur un plat et garnissez-la avec les fruits entiers. Servez la avec la sauce à la vanille.

Poires au chocolat

Temps de cuisson total : env. 8-13 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

1 terrine à couvercle (1 litre)

Ingrédients

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

1. Epluchez les poires entières.
2. Mettez dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur et l'eau, couvrez et réchauffez.

1-2 Mn.  **900 W**

3. Mettez les poires dans le jus, couvrez et faites cuire.

5-8 Mn.  **900 W**

Retirez les poires du jus et mettez les au frais.

4. Mettez 50 ml de jus de poire dans la petite terrine. Ajoutez le chocolat broyé et la crème fraîche, couvrez et réchauffez.

2-3 Mn.  **900 W**

5. Remuez bien la sauce. Nappez les poires de sauce et servez.

Conseil: Vous pouvez servir les poires avec une boule de glace à la vanille.

Vin chaud au rhum

(10 Portions)

Temps de cuisson total : env. 8-10 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

500 ml	de vin blanc
500 ml	de vin rouge, sec
500 ml	de rhum à 54 % vol
1	orange non traitée
3	tiges de cannelle
75 g	de sucre
10 CC	sucre candi

1. Versez le vin et le rhum dans la terrine. Epluchez l'orange avec soin pour obtenir une peau fine. Mettez le zeste d'orange, la cannelle et le sucre dans la terrine. Couvrez et réchauffez.

8-10 Mn.  **900 W**

2. Retirez le zeste d'orange et la cannelle. Mettez une cuillerée à café de sucre candi dans chaque verre à grog, y versez le vin chaud et servez.

Recettes

Gâteau au fromage blanc

(12 Portions)

Temps de cuisson total : env. 21-27 minutes

Vaisselle : 1 moule rond (env. 26 cm diamètre)

Ingrédients

300 g	de farine
1 CS	de cacao
3 CC	de levure en poudre (9 g)
150 g	de sucre
1	œuf
150 g	de beurre ou de margarine
1 CC	de beurre ou de margarine pour graisser le moule
100 g	de beurre ou de margarine
100 g	de sucre
1	sachet de sucre vanillé (10 g)
3	œufs
400 g	de fromage blanc à 20 % MG
1	sachet de flan à la vanille (40 g)

1. Mélangez la farine avec le cacao et la levure en poudre. Ajoutez le sucre, l'œuf et le beurre et mélangez au batteur.

2. Graissez le moule, mettez y les 2/3 environ de la pâte et répartissez la au fond du moule. Montez la pâte de 2 cm aux bords et précuisez la pâte.

6-8 Mn.  **630 W**

3. Battez le beurre en mousse avec le fouet du batteur, ajoutez le sucre et mélangez peu à peu les œufs. Terminez en incorporant le fromage blanc et la poudre de flan.

4. Répartissez la masse au fromage blanc sur la pâte précuite, parsemez le reste de la pâte sur le gâteau et faites cuire.

15-19 Mn.  **630 W**

Pudding de semoule à la sauce aux framboises

Temps de cuisson total : env. 15-20 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

500 ml	de lait
40 g	de sucre
15 g	d'amandes pilées
50 g	de semoule
1	jaune d'œuf
1 CS	d'eau
1	blanc d'œuf
250 g	de framboises
50 ml	d'eau
40 g	de sucre

1. Mettez dans la terrine le lait, le sucre et les amandes, couvrez et réchauffez.

3-5 Mn.  **900 W**

2. Ajoutez la semoule, remuez, couvrez et faites cuire.

10-12 Mn.  **270 W**

3. Mélangez le jaune d'œuf avec l'eau dans une tasse et incorporez-le à la semoule chaude. Battez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le délicatement. Mettez le pudding dans des ramequins.

4. Lavez les framboises, séchez les délicatement, mettez les dans une terrine avec de l'eau et du sucre, couvrez et réchauffez.

2-3 Mn.  **900 W**

5. Réduisez les framboises en purée et servez les froides ou chaudes avec le pudding.

Chocolat à la crème

(1 Portion)

Temps de cuisson total : env. 1 minute

Vaisselle : 1 grande tasse (200 ml)

Ingrédients

150 ml	de lait
30 g	de chocolat
30 ml	de crème
	chocolat râpé

1. Versez le lait dans la tasse. Râpez le chocolat, mélangez-le au lait et réchauffez. Remuez de temps en temps.

env. 1 Mn.  **900 W**

2. Fouettez la crème, en recouvrez le chocolat, saupoudrez de chocolat râpé et servez.

Entretien et nettoyage

Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.

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

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

Extérieur du four

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

Bandeau de commande

Ouvrez la porte avant de nettoyer afin de désactiver le bandeau de commande. Le nettoyage du bandeau de commande doit être effectué avec précaution. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou 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. Chauffer le four régulièrement à l'aide du gril, voir note 2 de la page 104. Des restes de nourriture ou des projections de graisse peuvent causer de la fumée ou de mauvaises odeurs.

Plateau tournant et support du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le support du plateau avec un chiffon doux. Tous les deux peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

Porte

Essuyez fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

Trépieds

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

NOTE: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Que faire si...



... le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?

Vérifiez

- que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas sauté,
- qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Si les fusibles continuent de sauter, faites appel à un électricien qualifié.



... le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?

Vérifiez

- que la porte est bien fermée,
- que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres,
- que la touche START/QUICK a été enfoncée



... le plateau tournant ne fonctionne pas ?

Vérifiez

- que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement,
- que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant,
- que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner,
- qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.



... le four à micro-ondes ne s'éteint pas ?

- Isolez l'appareil de la boîte à fusibles.
- Contactez votre revendeur ou un service après vente.



... l'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?

- Contactez votre revendeur ou un service après vente. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente.



... les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?

- Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou
- réglez à une puissance de cuisson supérieure.

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

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes (900 W)	20 minutes	Micro-ondes - 630 W
Gril	30 minutes	Gril - 50 %
Combinee	Gril - 30 minutes	Gril - 50 %

Service et garantie (France)

SERVICE APRÈS VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique « En cas d'anomalie de fonctionnement ». Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat,...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)

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

Si le four ne démarre pas :

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

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas :

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

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

IMPORTANT:

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

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

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

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

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

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

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

Pièces de rechange

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

Service clientèle

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

Déclaration de conditions de garantie (Belgique)

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

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

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

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

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

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

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

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

Fiche technique

Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: Minimum 16 A
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1.37 kW Gril : 1.00 kW
	Micro-ondes/Gril : 2.35 kW
Puissance:	Micro-ondes : 900 W (IEC 60705) Gril : 1000 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz * (Groupe 2 / Classe B)
Dimensions extérieures:	MCD2660E : 592 mm (L) x 460 mm (H) x 437 mm (P) MCD2661E : 592 mm (L) x 388 mm (H) x 437 mm (P)
Dimensions intérieures	: 342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) **
Capacité	: 26 litres **
Plateau tournant	: ø 325 mm, verre
Poids	: env. 20 kg
Eclairage de four	: 25 W/240 - 250 V

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.

Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.

Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales.

La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

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

Information importante



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



Matériaux d'emballage

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



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



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

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

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

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

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

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



Elimination des appareils usagés

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

L'appareil doit ensuite être apporté à la déchetterie la plus proche. Demandez à la municipalité ou à l'administration responsable de la salubrité publique s'il existe dans la région une déchetterie qui recyclera l'appareil.

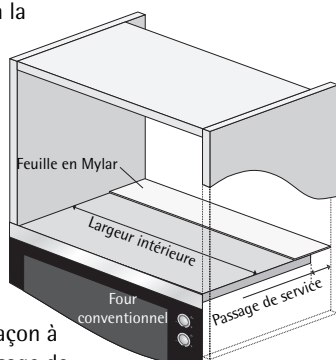
Installation

INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Si vous installez le four à micro-ondes au-dessus d'un four conventionnel (position A) utilisez la feuille en Mylar fournie.

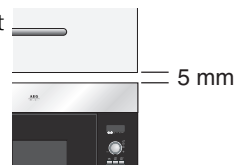
- a. Découpez la feuille en Mylar pour qu'elle corresponde à la largeur intérieure de l'appareil.

- b. Pelez la pellicule protectrice du ruban adhésif et fixez à l'arrière de l'étagère de façon à couvrir le passage de service. (voir illustration).

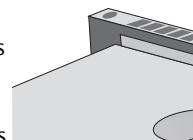


3. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.

4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

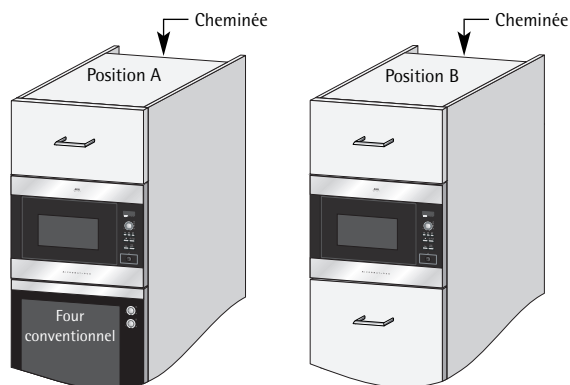


5. Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four (voir illustration, repère 10, à la page 92).



6. Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans cette notice d'utilisation et dans les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.

La micro-onde peut être adaptée en position A ou B :



Position	Taille du logement W D H	Cheminée (min)	Jeu entre élément et plafond
A	560 x 550 x 450	50	50
	560 x 550 x 380	50	50
B	560 x 500 x 450	40	50
	560 x 500 x 380	40	50

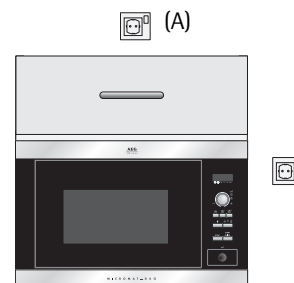
Mesures en mm

REMARQUE: Installez le four à 85 cm ou plus du sol.

Installation

RELIER L'APPAREIL À L'ALIMENTATION D'ÉNERGIE

- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A). Si le cordon d'alimentation n'est pas branché à l'emplacement (A) il doit être retiré du clip de support (voir le point 14, en page 92) et acheminé sous le four.
- Brancher 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 placard haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.



CONNEXIONS ELECTRIQUES

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

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

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

AEG-ELECTROLUX

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

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

AVANT L'ACHAT

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

APRÈS L'ACHAT

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

A bientôt !

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

Info Conso



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :

Centre Contact Consommateurs

BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)

E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van deze AEG magnetron.

Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing vóór het in gebruik nemen zorgvuldig door te lezen, zodat u alle voordelen van het apparaat leert kennen. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed, zodat u nog eens iets kunt nalezen. De magnetron belooft u voor deze kleine moeite door onberispelijk te functioneren. Bovendien voorkomt u onnodige servicekosten.



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



Dit symbool voert u stap voor stap door de bediening van het apparaat.



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



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

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

Inhoud

Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid	133 - 135
Apparaat en toebehoren	136
Bedieningspaneel	137
Vóór het in gebruik nemen	138
Instellen van de klok	138
Wat zijn microgolven?	139
Geschikt servies	139 - 140
Tips en adviezen	141 - 145
Vermogensstanden	146
Magnetron solo	147
Grilleren en gecombineerd gebruik (magnetron + grill)	148
Andere nuttige functies	149 - 150
Automatisch gebruik	151 - 152
Tabellen automatische programma's	153 - 155
Recepten voor automatische kookprogramma's	156 - 157
Tabellen	158 - 159
Recepten	160 - 166
Reiniging en onderhoud	167
Wat te doen als	168
Service	169
Adres service-afdeling	169
Garantievoorwaarden NEDERLAND	170 - 171
Waarborgvoorwaarden BELGIË	172
Technische gegevens	173
Belangrijke informatie	173
Installatie-aanwijzing	174 - 175



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.



Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

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

Om brand te voorkomen

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

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

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

Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

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

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken, zie pag. 139 - 140.

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:

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

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

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

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

Laat vet of vuil zich niet ophopen op de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies in hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", pag. 167. Als u de oven niet schoonhoudt, kan dat leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.

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

Om elektrische schokken te voorkomen

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

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



Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

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

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

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

Om explosies en plotseling koken te voorkomen:

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

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

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

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

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

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

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

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

Om verbranding te voorkomen

Gebruik pannenvellen 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.

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 pannenvellen 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.



Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Voorkomen van problemen of beschadiging.

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan, behalve als dat in deze gebruiksaanwijzing wordt aanbevolen, zie aanwijzing 2 op pag. 148. Het apparaat kan daardoor beschadigd raken.

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

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

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

Geen conservenblikken in het apparaat zetten.

Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

- (a) Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
- (b) Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
- (c) Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

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

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

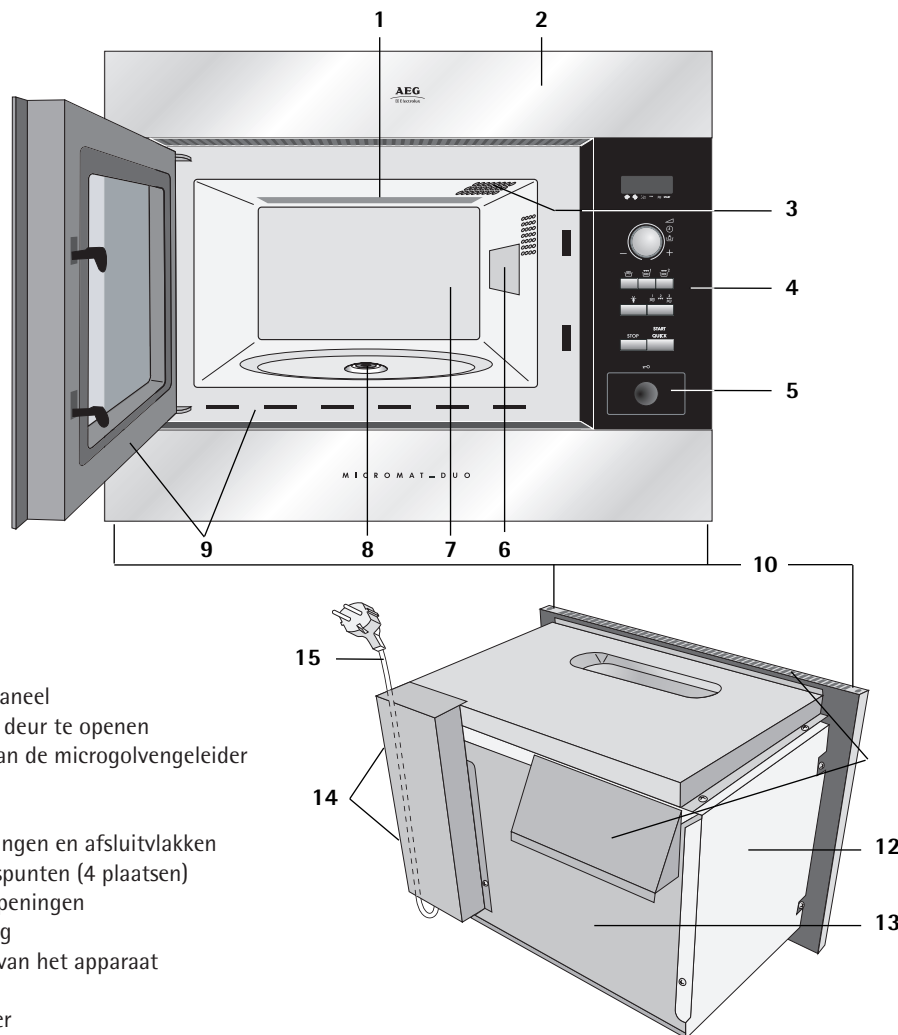
AANWIJZINGEN:

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

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

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

Apparaat en toebehoren



TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

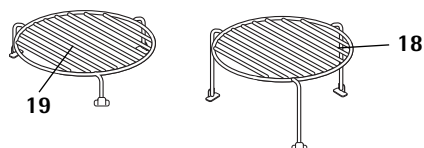
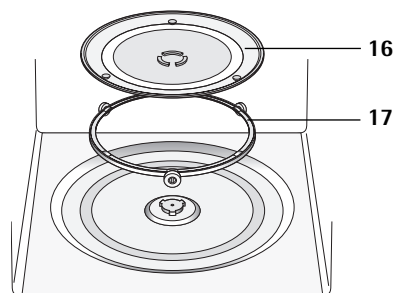
(16) draaiplateau (17) draaimechanisme

(18) hoog rek (19) laag rek

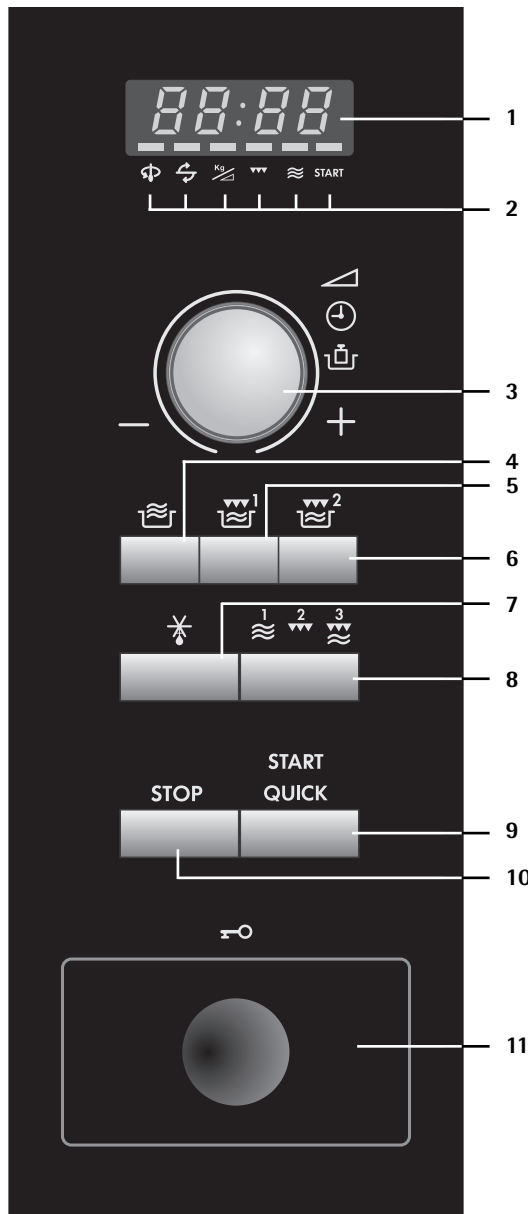
(20) 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)

- 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

2 symbolen

De indicatie boven het symbool knippert of gaat branden. Als een indicatie knippert, de betreffende toets (met hetzelfde symbool) indrukken of de benodigde bedieningshandeling uitvoeren.

omroeren

omkeren

gewicht/vermogensstand

grill

magnetron

apparaat in werking

3 knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND

4 toets AUTOMATISCH KOKEN

Deze toets indrukken om een van de 2 automatische programma's te kiezen.

5 toets AUTOMATISCH KOKEN + GRILL 1

Deze toets indrukken om een van de 2 automatische programma's te kiezen.

6 toets AUTOMATISCH KOKEN + GRILL 2

Deze toets indrukken om een van de 4 automatische programma's te kiezen.

7 toets AUTO ONTDOOIEN

Deze toets indrukken om een van de 4 automatische programma's te kiezen.

8 toets METHODE

Indrukken om magnetron solo, grill, magnetron + grill te kiezen of de klok in te stellen

1. 1 x indrukken om magnetron te kiezen

2. 2 x indrukken om grill te kiezen

3. 3 x indrukken om magnetron + grill te kiezen

9 toets START/QUICK

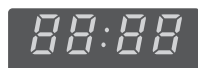
10 toets STOP

11 toets OM DE DEUR TE OPENEN

Vóór het in gebruik nemen

De stekker in het stopcontact steken.

1. De indicatie begint te knipperen.



2. Toets STOP indrukken. Indicatie geeft aan:



3. De klok volgens onderstaande aanwijzingen instellen.
4. De oven leeg verwarmen (zie pag. 148, aanwijzing 2).

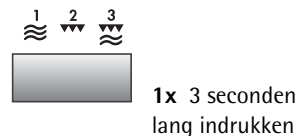
Gebruik van toets STOP

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

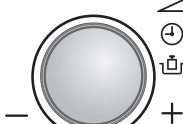
Instellen van de klok

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

1. Om de 12-uurs-klok in te stellen toets METHODE 3 seconden ingedrukt houden.  verschijnt op het display.
2. Om de 24-uurs-klok in te stellen toets METHODE nogmaals indrukken.  verschijnt op het display.



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

1. Kies de klokfunctie (12-uurs-klok). Kies de 24-uurs-klok.  →  **1x 3 seconden lang indrukken**
2. Stel de uren in. Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** draaien, tot het juiste uur wordt aangegeven (23).  →  **1x**
3. Toets **METHODE** indrukken om van de uren naar de minuten te gaan.  →  **1x**
4. De minuten instellen. Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** draaien, tot de juiste minuten worden aangegeven (35).  →  **1x**
5. Toets **METHODE** indrukken om de klok te starten.  →  **1x**

Controleer het display.

AANWIJZING:

1. U kunt knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** rechtsonder en linksom draaien.
2. Druk toets STOP in als u bij het programmeren een fout hebt gemaakt.
3. Als de stroomvoorzorging naar het apparaat wordt onderbroken, laat het display regelmatig  zien

als de stroomvoorzorging weer hersteld is. Als dat tijdens een bereidingsproces gebeurt, wordt het programma gewist.

4. Als u de dagtijd opnieuw wilt instellen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven.

i Wat zijn microgolven?

Net als radio- en televisiegolven zijn microgolven elektromagnetische golven.

Microgolven worden in de oven door het magnetron opgewekt en brengen de watermoleculen in levensmiddelen in trilling. Door de veroorzaakte wrijving ontstaat warmte, die ervoor zorgt dat de gerechten ontdooid, verwarmd of gekookt worden.

Het geheim van de kortere bereidingstijden is het feit dat de microgolven van alle kanten in de levensmiddelen doordringen. Energie wordt ten volle benut. De energie van een conventionele kookplaat bijvoorbeeld gaat van de kookzone naar de pan en zo naar de levensmiddelen. Daarbij wordt veel energie verspild.

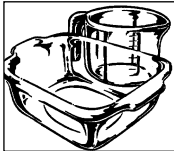
DE EIGENSCHAPPEN VAN MICROGOLVEN

Microgolven dringen door alle voorwerpen van glas, porselein, aardewerk, kunststof, hout of papier. Daarom maken de microgolven deze materialen niet heet. Servies wordt alleen warm omdat het voedsel erin warm is.

De levensmiddelen absorberen de microgolven en worden verwarmd. Microgolven kunnen niet door metaal heendringen, maar worden daardoor teruggekaatst. Daarom zijn metalen voorwerpen niet geschikt voor de magnetron. Er zijn uitzonderingen waarbij u er juist gebruik van kunt maken dat de microgolven niet door metaal heen kunnen dringen. Als u tijdens het ontdooien en koken bepaalde gedeelten van de levensmiddelen met aluminiumfolie afdekt, wordt voorkomen dat deze gedeelten te heet of te gaar worden. Let op de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

i Geschikt servies

Glas en glaskeramiek



Hittebestendig glazen servies is heel geschikt. Het bereidingsproces kan van alle kanten geobserveerd worden. Het servies mag echter geen metaal bevatten (loodkristal)

of van een versiering van metaal voorzien zijn (bijv. gouden randje, kobaltblauw).

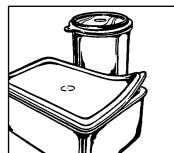
Aardewerk

Is over het algemeen goed geschikt. Aardewerk moet geglaazuurd zijn, omdat anders vocht in het servies kan binnendringen. Vocht verhit het materiaal en kan het laten barsten. Als u niet zeker weet of uw servies geschikt voor de magnetron is, voer dan de geschiktheidstest uit.

Porselein

Is heel goed geschikt. Let erop dat het porselein geen randje van goud of zilver heeft en geen metaal bevat.

Kunststof

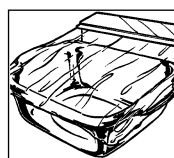


Hittebestendig, voor de magnetron geschikt kunststof servies kunt u gebruiken bij ontdooien, verwarmen en koken. Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

Papier

Hittebestendig, voor de magnetron geschikt servies van papier kunt u ook gebruiken. Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

Keukenpapier



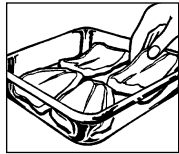
Kan gebruikt worden om bij korte verwarmingsprocessen, bijv. bij brood of gepaneerd vlees, vocht op te nemen. Het papier tussen de levensmiddelen en het draaiplateau leggen. Zo blijft het oppervlak van de levensmiddelen knapperig en droog. Door vette gerechten met keukenpapier af te dekken worden spatten opgevangen.

Geschikt servies

Magnetronfolie

Magnetronfolie of hittebestendig folie is goed geschikt om gerechten af te dekken of te omwikkelen. Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

Braadzakken



Braadzakken kunt u in de magnetron gebruiken. Metalen sluitclips zijn echter ongeschikt, omdat de braadzak dan kan smelten. Gebruik een touwtje om de braadzak af te sluiten en prik de braadzak met een vork enkele malen in. Het is niet raadzaam om niet hittebestendig folie, bijv. vershoudfolie, in de magnetron te gebruiken.

Het juiste servies voor gecombineerd gebruik.

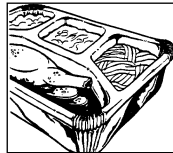
Voor grillen en magnetron + grill kunt u elk hittebestendig servies gebruiken, bijv. porselein, aardewerk, glas. Voor grillen kunt u ook metalen servies gebruiken.

Bruineringservies

Speciaal braadservies voor in de magnetron met een metaallegering op de bodem die ervoor zorgt dat de levensmiddelen bruin worden. Bij gebruik van bruingerservies moet een geschikte isolator, bijv. een porseleinen bord, tussen draaiplateau en servies worden gelegd. Let goed op de door de fabrikant van het servies aangegeven voorverwarmingstijd. Bij overschrijding daarvan kan het tot beschadiging van het draaiplateau en het draaimechanisme komen en de veiligheidsinrichting kan in werking treden en het apparaat uitschakelen.

Metaal

Metaal mag in de regel niet gebruikt worden, omdat microgolven niet door metaal heen dringen en zo niet bij de levensmiddelen terechtkomen. Er zijn echter uitzonderingen: smalle stroken aluminiumfolie kunt u gebruiken om delen af te dekken, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip). Kleine spiesjes van metaal en aluminium schaaltes (bijv. bij kant-en-klaar gerechten) kunnen gebruikt worden. Ze moeten echter in verhouding tot de levensmiddelen klein zijn, aluminium schaaltes bijv. moeten voor



minstens 2/3 tot 3/4 met levensmiddelen gevuld zijn. Wij raden u aan de levensmiddelen over te doen in voor de magnetron geschikt servies. Bij gebruik van aluminium schalen of ander

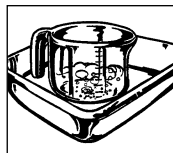
metalen servies moet een minimale afstand van ongeveer 2 cm tot de ovenwanden worden aangehouden, omdat deze anders door mogelijke vonkvorming beschadigd kunnen worden.

Geen servies met metalen versieringen of metalen delen,

zoals schroeven, hengsels of grepen gebruiken.

Geschiktheidstest

Als u niet zeker weet of uw servies geschikt voor de magnetron is, voer dan de volgende test uit. Het servies in de magnetron zetten. Een glas met 150 ml water op of naast het servies zetten. Het apparaat 1 tot 2 minuten op 900 W vermogen inschakelen. Als



het servies koel of handwarm blijft, is het geschikt. Voer deze test niet uit met kunststof servies, dat kan smelten.

Tips en adviezen

Voordat u begint...

Om het gebruik van de magnetron zo makkelijk mogelijk te maken, hebben we wat tips en adviezen voor u. Schakel het apparaat alleen in als er levensmiddelen in staan.

Tijden instellen

De ontdooi-, verwarm- en kooktijden zijn over het algemeen aanzienlijk korter dan in een conventionele oven. Houd u daarom aan de in deze gebruiksaanwijzing aangegeven tijden. Stel de tijden liever korter dan langer in. Controleer de gerechten na het bereiden. Liever nog even koken dan te gaar laten worden.

Uitgangstemperatuur

De ontdooi-, verwarm- en kooktijden zijn afhankelijk van de uitgangstemperatuur van de levensmiddelen. Bevroren en gekoelde levensmiddelen hebben bijvoorbeeld langer tijd nodig dan levensmiddelen op kamertemperatuur. Voor het verwarmen en koken van levensmiddelen gaan we uit van normale bewaartemperaturen (koelkasttemperatuur ongeveer 5°C, kamertemperatuur ongeveer 20°C). Voor het ontdooien van levensmiddelen gaan we uit van -18°C.

Tijden

De in deze gebruiksaanwijzing aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht en aard (water-, vetgehalte enz.) van de levensmiddelen.

Zout, specerijen en kruiden

In de magnetron bereide gerechten behouden hun eigen smaak beter dan bij conventionele bereidingsmethoden. Wees daarom zeer zuinig bij gebruik van zout en voeg dit pas na het bereiden toe. Zout bindt vloeistof en droogt het oppervlak uit. Specerijen en kruiden kunt u als gewoonlijk gebruiken.

Bereidingsmogelijkheden

Magnetron solo: u kunt diepvriesproducten snel ontdooien.

Gecombineerd gebruik: dankzij de combinatie van magnetron en grill kunt u tegelijk koken en roosteren. Alle mogelijkheden worden optimaal benut. De hitte van de grill schroeit de levensmiddelen dicht en de magnetron maakt ze in korte tijd gaar. Het voedsel blijft sappig van binnen en is knapperig van buiten. Grill: uw oven is voorzien van een kwartsgrill die u als elke andere grill kunt gebruiken.

Kooktest

Net als bij conventionele bereiding kunt u testen hoe gaar de levensmiddelen zijn:

- Voedselthermometer: elke soort levensmiddelen heeft een bepaalde kerntemperatuur aan het einde van het bereidingsproces. Met een speciale thermometer kunt u bepalen of de levensmiddelen gaar zijn.
- Vork: u kunt vis met een vork testen. Als het visvlees niet meer doorsichtig is en makkelijk van de graat loslaat, is het gaar. Als het te gaar is, wordt het taai en droog.
- Cocktailprikker: gebak en brood kunt u testen door er een cocktailprikker in te steken. Als deze schoon en droog blijft, is het gebak klaar.

Tips en adviezen

Voedselthermometer gebruiken om de bereidingstijd te bepalen

De kerntemperatuur van levensmiddelen en dranken kunt u vaststellen met een voedselthermometer. In onderstaande tabel vindt u een overzicht van temperaturen.

product	kerntemperatuur na het bereiden	kerntemperatuur na 10-15 minuten standtijd
dranken verwarmen (koffie, water, thee, enz.)	65-75 ⁰ C	
melk verwarmen	60-65 ⁰ C	
soep verwarmen	75-80 ⁰ C	
stoofschotel verwarmen	75-80 ⁰ C	
gevogelte	80-85 ⁰ C	85-90 ⁰ C
lamsvlees		
roze van binnen	70 ⁰ C	70-75 ⁰ C
door en door gaar	75-80 ⁰ C	80-85 ⁰ C
rosbief		
rood van binnen	50-55 ⁰ C	55-60 ⁰ C
roze van binnen	60-65 ⁰ C	65-70 ⁰ C
door en door gaar	75-80 ⁰ C	80-85 ⁰ C
varkenvlees, kalfsvlees	80-85 ⁰ C	80-85 ⁰ C

Water toevoegen

Groente en andere waterhoudende levensmiddelen kunnen in hun eigen vocht of met weinig water worden gekookt. Daardoor blijven vele vitamines en mineralen in de levensmiddelen behouden.

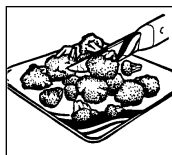
Levensmiddelen met schil of vel

zoals worstjes, kip, aardappelen, tomaten, appels, eidooier e.d., met een vork of houten prikker inprikken. Daardoor kan de stoom die ontstaat ontsnappen zonder dat de schil of het vel springt.

Vette gerechten

Vlees met vet is sneller gaar dan mager vlees. Dek daarom deze delen met wat aluminiumfolie af of leg de levensmiddelen met de vette kant naar beneden.

Groente blancheren



Voor het invriezen moet groente worden geblancheerd. Zo blijven kwaliteit en smaak het best behouden. Methode: groente wassen en snijden. 250 g groente met 275 ml water in een schaal met

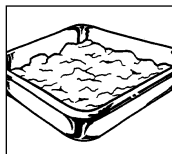
deksel doen. 3-5 minuten verwarmen. Na het blancheren de groente direct in koud water onderdompelen om te voorkomen dat het verder kookt. Dan laten uitlekken. De groente in een luchtdichte doos doen en invriezen.

Fruit en groente inmaken

In de magnetron kunt u snel en makkelijk inmaken. Er zijn speciale potten, gummiringen en deksels voor gebruik in de magnetron. Volg de aanwijzingen van de fabrikant.

Kleine en grote hoeveelheden

De benodigde tijden zijn direct afhankelijk van de hoeveelheid levensmiddelen die u wilt ontdooien, verwarmen of koken. Dat betekent: kleine porties zijn sneller gaar dan grote. Als vuistregel geldt:
DUBBELE HOEVEELHEID = BIJNA DUBBELE TIJD
HALVE HOEVEELHEID = HALVE TIJD



Hoge en lage schalen

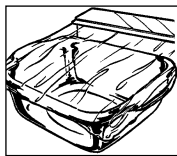
Beide schalen hebben dezelfde inhoud, maar in de hoge schaal is de bereidingstijd langer dan in de lage. Gebruik daarom liefst lage schalen met een groot oppervlak. Hoge schalen alleen gebruiken voor gerechten die kunnen overkoken, bijv. pasta, rijst, melk enz.

Ronde en ovale schalen

In ronde en ovale schalen worden gerechten gelijkmatiger gaar dan in rechthoekige, omdat zich in de hoeken microgolvenenergie concentreert en het gerecht op die plekken te gaar zou kunnen worden.

i Tips en adviezen

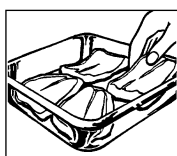
Afdekken



Als levensmiddelen worden afgedekt, blijft het vocht behouden en de bereidingstijd wordt korter. Gebruik een deksel, magnetronfolie of een afdekkap. Gerechten die een korstje moeten krijgen, bijv. vlees of

kip, niet afdekken. Wat in de conventionele oven wordt afgedekt, moet ook in de magnetron worden afgedekt.

Onregelmatige delen



met de dikke resp. compacte kant naar boven leggen. Groente (bijv. broccoli) met de stelen naar buiten leggen. Dikkere delen hebben een langere bereidingstijd en krijgen aan de buitenkant meer

microgolvenenergie, zodat de levensmiddelen gelijkmatig gaar worden.

Omroeren

Omroeren van de levensmiddelen is nodig, omdat de microgolven eerst de buitenste gedeelten verwarmen. Door omroeren wordt de temperatuur verdeeld en het gerecht gelijkmatig verwarmd.

Rangschikking



Verskillende enkele porties, bijv. puddingvormpjes, kopjes of aardappelen in de schil, in een kring op het draaiplateau plaatsen. Tussen de porties ruimte laten, zodat de microgolvenenergie van alle kanten

kan binnendringen.

Omkeren



Middelgrote gerechten, zoals hamburgers en steaks, tijdens het bereidingsproces eenmaal omkeren om de bereidingstijd te verkorten. Grote gerechten, zoals vlees en kip, moeten worden omgekeerd, omdat de naar boven gerichte kant meer microgolvenenergie krijgt en zou kunnen uitdrogen.

Standtijd

Aanhouden van de standtijd is een van de belangrijkste regels bij het gebruik van de magnetron. Bijna alle gerechten die in de magnetron worden ontdooid, verwarmd of gekookt hebben een korte of langere standtijd nodig, waarin een temperatuurcompensatie plaatsvindt en de vloeistof in het gerecht zich gelijkmatig kan verdelen.

Verwarmen

- Kant-en-klare gerechten uit het aluminium schaalte nemen en op een bord of in een schaal verwarmen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) afdekken, opdat het oppervlak niet uitdroogt. Dranken niet afdekken.
- Bij vast afgesloten bakjes het deksel verwijderen.
- Bij het verwarmen van vloeistof, zoals water, koffie, thee of melk, een glazen staafje of lepeltje in de beker of het glas zetten.
- Grotere hoeveelheden indien mogelijk tussendoor omroeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt.
- De aangegeven tijden zijn bedoeld voor levensmiddelen op kamertemperatuur (20°C). Bij gekoelde levensmiddelen wordt de tijd iets langer.
- Laat de levensmiddelen na het verwarmen 1-2 minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen (standtijd).
- De aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht, watergehalte, vetgehalte en gewenste eindtoestand van de levensmiddelen.

Ontdooien

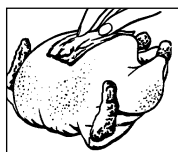
De magnetron is ideaal voor het ontdooien van levensmiddelen. De ontdooitijden zijn in de regel aanzienlijk korter dan bij ontdooien op traditionele manier. Hieronder vindt u enkele tips. Neem de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze op een bord.

Bakjes

Goed geschikt voor het ontdooien en verwarmen van gerechten zijn voor de magnetron geschikte bakjes, die zowel geschikt voor de diepvries (tot ongeveer -40°C) als hittebestendig (tot ongeveer 220°C) zijn. Zo kunt u in hetzelfde servies ontdooien, verwarmen en zelfs koken.

Afdekken

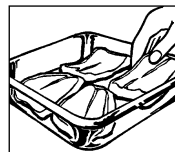
Dunnere delen voor het ontdooien met kleine stroken aluminiumfolie afdekken. Reeds ontdooide of warme delen tijdens het ontdooien eveneens met strookjes aluminiumfolie afdekken. Dit voorkomt dat dunnere delen al te heet worden, terwijl dikkere delen nog bevroren zijn.



Magnetronvermogen

liever te laag dan te hoog kiezen. Zo krijgt u een gelijkmatiger ontdooiresultaat. Als het vermogen te hoog is, wordt het oppervlak van het gerecht al gaar, terwijl het binnenste nog bevroren is.

Omkeren/omroeren



Bijna alle levensmiddelen moeten tussendoor eenmaal omgekeerd of omgeroerd worden. Delen die aan elkaar plakken zo snel mogelijk loshalen en anders rangschikken.

Kleinere hoeveelheden

ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij raden u daarom aan, zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kunt u snel en makkelijk hele menu's samenstellen.

Kwetsbare levensmiddelen

zoals gebak, room, kaas en brood, niet helemaal, maar slechts gedeeltelijk ontdooien en bij kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de buitenste gedeelten al te heet worden, terwijl het binnenste nog bevroren is.

De standtijd

na het ontdooien van levensmiddelen is bijzonder belangrijk, omdat het ontdooiproces in die tijd wordt voortgezet. In de ontdooitabel vindt u de standtijden voor verschillende levensmiddelen. Dikke, compacte levensmiddelen hebben een langere standtijd nodig dan platte of poreuze levensmiddelen. Als de levensmiddelen niet voldoende ontdooit zijn, kunt u ze nog even in de magnetron zetten of de standtijd verlengen. De levensmiddelen na de standtijd zo snel mogelijk verder verwerken en niet opnieuw invriezen.

Koken van verse groente

- Let er bij het kopen van groente op, dat de stukken zo veel mogelijk even groot zijn. Dat is vooral belangrijk als u de groente in z'n geheel wilt koken (bijv. aardappelen in de schil).
- Groente voor het bereiden wassen, schoonmaken en dan pas de benodigde hoeveelheid voor het recept afwegen.
- Kruid de groente zoals gebruikelijk, maar voeg pas na het koken zout toe.
- Per 500 gram groente ongeveer 5 eetlepels water toevoegen. Vezelrijke groente heeft wat meer water nodig. Aanwijzingen vindt u in de tabel op pag. 158.
- Groente wordt in de regel in een schaal met deksel gekookt. Groente met veel vocht, zoals uien en aardappelen, kunt u koken zonder water toe te voegen.
- Groente na de helft van de kooktijd omroeren of omkeren.
- Na het koken de groente ongeveer 2 minuten laten staan, opdat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt (standtijd).
- De aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht en aard van de groente. Hoe verser de groente is, des te korter is de kooktijd.

Braden van vlees, vis en gevogelte

- Let er bij het kopen op, dat de stukken zo veel mogelijk even groot zijn. Zo krijgt u een goed resultaat.
- Vlees, vis en gevogelte zoals gebruikelijk verwerken.
- Rundvlees moet zo min mogelijk zenen hebben.
- Ondanks de gelijke grootte van de stukken kan het resultaat verschillend zijn. Dat ligt o.a. aan de soort, aan het vet- en vochtgehalte en aan de temperatuur voor het bereiden.
- Grotere stukken vlees, vis en gevogelte na de helft van de bereidingstijd omkeren, zodat ze van alle kanten gelijkmatig gebraden worden.
- Dek het vlees na het braden met aluminiumfolie af en laat het ongeveer 10 minuten rusten (standtijd). In deze tijd wordt het vlees nog verder gaar en het vocht verdeelt zich gelijkmatig, zodat bij het snijden minder vleessap verloren gaat.

Ontdooien en koken

Diepgevroren gerechten kunnen in de magnetron in één proces ontdooid en tegelijk gekookt worden. In de tabel vindt u enkele voorbeelden. Let bovendien op de algemene aanwijzingen m.b.t. verwarmen en ontdooien van levensmiddelen.

Let bij het bereiden van kant-en-klare diepvriesproducten op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. In de regel worden precieze bereidingstijden en aanwijzingen voor de bereiding in de magnetron gegeven.

Vermogensstanden

De oven heeft 5 vermogensstanden. Richt u bij het kiezen van de juiste stand naar de aanwijzingen in de recepten. In het algemeen gelden de volgende adviezen:

900 watt voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.

630 watt voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.

450 watt voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.

270 watt kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.

90 watt voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.

W = WATT

Om het vermogen in te stellen:

Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** rechtsom of linksom draaien om de tijd in te stellen.

Toets **METHODE** 1 x indrukken (magnetron solo).

Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** op de gewenste vermogensstand draaien.

Toets **START/QUICK** indrukken.

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

Magnetron solo

U kunt een bereidingstijd van max. 90 minuten (90.00) instellen.

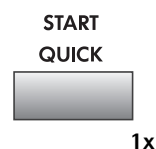
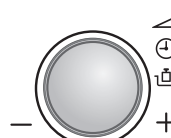
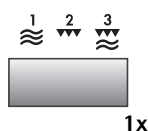
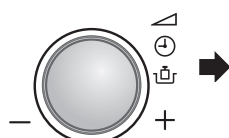
De tijdseenheid varieert van 10 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de tabel.

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

Voorbeeld:

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

1. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** rechtsom te draaien de gewenste bereidingstijd in.
2. Kies de gewenste bereidingsmethode door toets **METHODE** één maal in te drukken (magnetron solo).
3. Stel het gewenste vermogen in door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** rechtsom te draaien.
4. Start het proces door toets **START/QUICK** één maal in te drukken.



Controleer het display.



AANWIJZINGEN:

1. Als u de oven deur tijdens het bereidingsproces opent, wordt de bereidingstijd op het display automatisch aangehouden. Het terugtellen van de tijd gaat weer verder als u de deur sluit en toets **START/QUICK** indrukt.
2. Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets **METHODE** in. Zolang uw vinger deze toets aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.
3. U kunt knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** rechtsom of linksom draaien. Als u de knop linksom draait, wordt de bereidingstijd trapsgewijze vanaf 90 minuten verminderd.



Grilleren en gecombineerd gebruik (magnetron + grill)

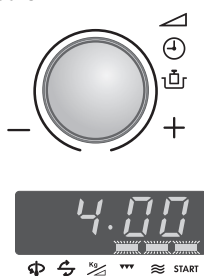
Het apparaat heeft twee grillfuncties: grill solo en magnetron + grill.

1. GRILL

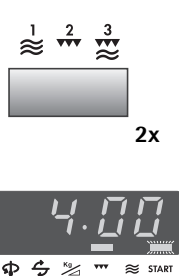
Om levensmiddelen te grillen.

Voorbeeld: 4 minuten brood roosteren.

1. Kies de gewenste bereidingstijd door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien.



2. Kies de gewenste methode door knop **METHODE** twee maal in te drukken.



3. Start het proces door toets **START/QUICK** één maal in te drukken.



AANWIJZINGEN:

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

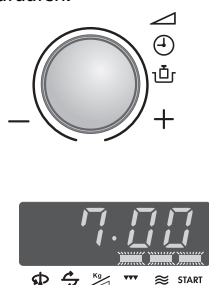
2. MAGNETRON + GRILL

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

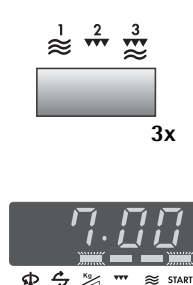
Voorbeeld:

vleesspiezen (zie recept op pag. 157) 7 minuten met magnetron + grill (450 watt).

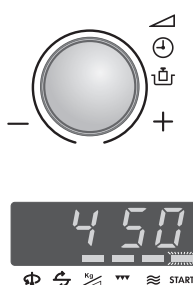
1. Kies de gewenste bereidingstijd door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien.



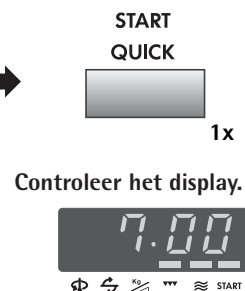
2. Kies de gewenste methode door knop **METHODE** drie maal in te drukken.



3. Kies het gewenste magnetronvermogen door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien.



4. Start het proces door toets **START/QUICK** één maal in te drukken.



Andere nuttige functies

1. KOKEN IN VERSCHILLENDE FASES

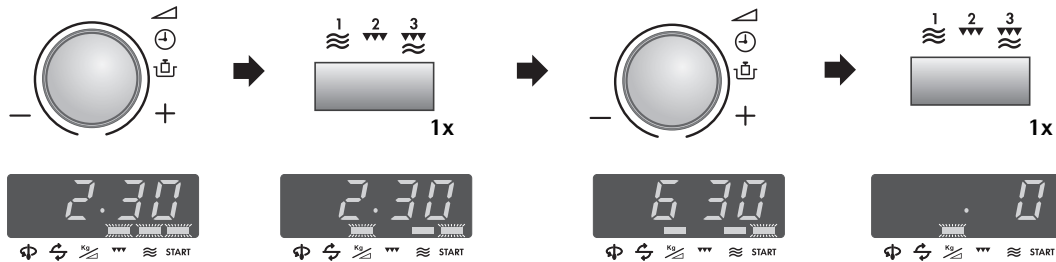
U kunt een reeks van (maximaal) 3 combinaties (magnetron solo, grill of magnetron + grill) programmeren.

Voorbeeld:

koken: 2 minuten en 30 seconden bij 630 watt vermogen (fase 1)
5 minuten grill (fase 2)

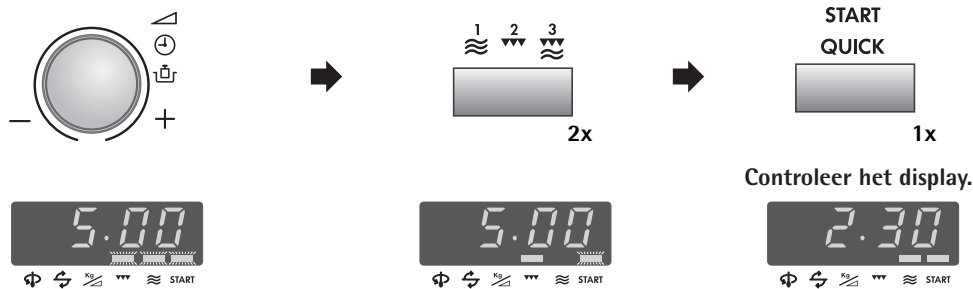
FASE 1

1. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien de gewenste tijd in.
2. Kies de gewenste methode door knop **METHODE** één maal in te drukken (magnetron solo.)
3. Stel het gewenste vermogen in door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien.
4. Druk knop **METHODE** in voordat u fase 2 gaat programmeren.



FASE 2

5. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien de gewenste tijd in.
6. Kies de gewenste methode door knop **METHODE** twee maal in te drukken (grill).
7. Start het proces door toets **START/QUICK** in te drukken.



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

AANWIJZINGEN: Als u na het instellen van de grill nog een programma gaat instellen, sla dan stap 3 en 4 over. Als u na het instellen van de grill op toets **METHODE** blijft drukken, wordt automatisch gecombineerd gebruik ingesteld.

Voorbeeld:

- 1.0 kg courgette-pastaschotel (zie recept op pag. 163).
1. 18 minuten magnetron op 900 watt.
2. 7 minuten magnetron + grill op 630 watt.

Andere nuttige functies

2. SNELSTARTFUNCTIE

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

a. Direct starten

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



AANWIJZING:

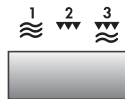
Om misbruik door kinderen te voorkomen, kan toets **START/QUICK** slechts 3 minuten na de voorafgaande bedieningshandeling, d.w.z. sluiten van de deur of indrukken van toets **STOP** worden gebruikt.

b. Verlengen van de bereidingstijd

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

3. CONTROLEREN VAN DE VERMOGENSSTAND

Om tijdens het bereidingsproces de vermogensstand te controleren, drukt u toets **METHODE** in.



Zolang u met uw vinger toets **METHODE** aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.

Het terugtellen van de tijd gaat verder, ook als op het display de vermogensstand wordt aangegeven.

4. VERGRENDELFUNCTIE

INSTELLEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE

1. Druk toets **STOP** 3 seconden lang in.



1x 3 seconden

Het display geeft aan:



OPHEFFEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE

1. Druk toets **STOP** 3 seconden lang in.



1x 3 seconden

Het display geeft de dagtijd aan.

AANWIJZING: als de veiligheidsvergrendeling is ingesteld, kunt u m.u.v. toets **STOP** geen toetsen gebruiken.

Automatisch gebruik

De automatische programma's berekenen de juiste methode en bereidingstijd. U kunt kiezen uit 2 **automatische kookprogramma's**, 6 **automatische kookprogramma's + grill** en 4 **automatische ontdooiprogramma's**. Let daarbij op het volgende:

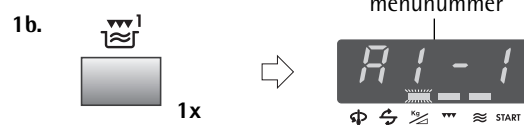
1a. AUTOMATISCH KOKEN: toets **AUTOMATISCH KOKEN**

heeft twee menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.



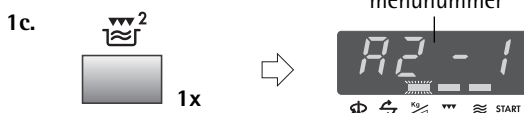
1b. AUTOMATISCH KOKEN + GRILL 1: toets **AUTOMATISCH KOKEN + GRILL 1**

heeft twee menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.



1c. AUTOMATISCH KOKEN + GRILL 2: toets **AUTOMATISCH KOKEN + GRILL 2**

heeft vier menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.



1d. AUTOMATISCH ONTDOOIEN: toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**

heeft vier menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

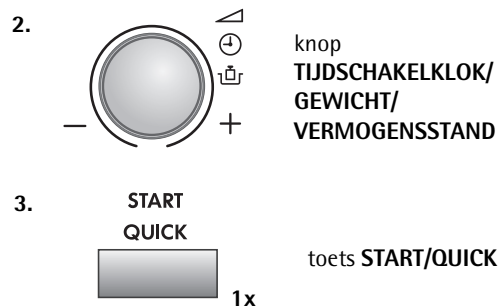


Om een menu te kiezen moet u toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** of **AUTOMATISCH KOKEN** indrukken totdat het gewenste menunummer wordt aangegeven. Zie pag. 153-155, tabellen AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.

2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien het gewenste gewicht in.

- Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
- Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik. Let op de aanwijzingen in de tabel om goede resultaten te bereiken. 2 knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND**.

3. Start het proces door toets **START/QUICK** in te drukken.



Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch signaal, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets **START/QUICK** indrukken.

De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn. Indien nodig kunt u de bereidingstijd verlengen en een hoger vermogen instellen.

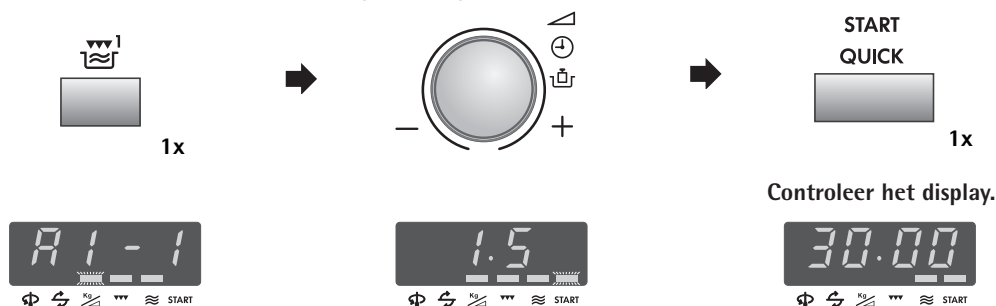
AANWIJZING: als u de functie bereidingstijd met 30 seconden verlengen tijdens koken/ontdooien gebruikt, kunnen de levensmiddelen te gaar worden.

Automatisch gebruik

Voorbeeld 1 voor AUTOMATISCH KOKEN + GRILL 1:

1,5 kg gegratineerde visfilet m.b.v. automatisch kookprogramma + grill 1 (A1-1).

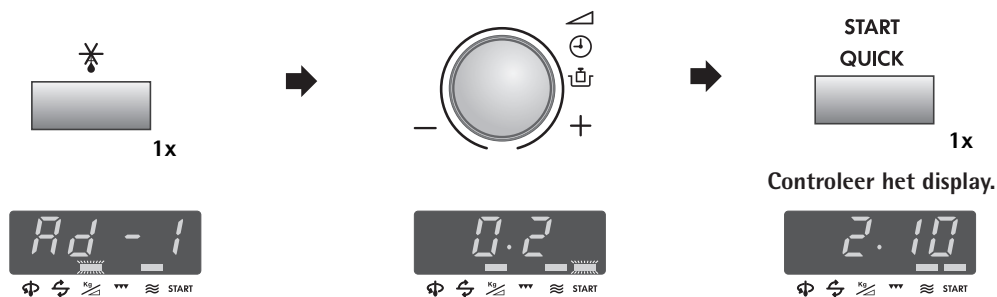
1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCH KOKEN + GRILL 1** één maal in te drukken.
2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien het gewenste gewicht in.
3. Start het proces door toets **START/QUICK** in te drukken.



Voorbeeld 2 voor AUTOMATISCH ONTDOOIEN:

0,2 kg steak ontdooien m.b.v. automatisch ontdooiprogramma (Ad-1).

1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** één maal in te drukken.
2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/VERMOGENSSTAND** te draaien het gewenste gewicht in.
3. Start het proces door toets **START/QUICK** in te drukken.



i Tabellen automatische programma's

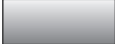
TOETS	AUTOMATISCH KOKEN	HOEEVEELHEID (gewichtseenheid) / SERVIES	TIPS
  1x	AC-1 koken kipschotel met groente 	0,5-1,5 kg* (500 g) (uitgangstemp. kip 5°C) gratinschaal met magnetronfolie	• Zie recept op pag. 156. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
  2x	AC-2 koken gehaktschotel 	0,5-1,5 kg* (500 g) (uitgangstemp. gehakt 5°C) ovenschaal met deksel	• Zie recept op pag. 156. * Totale gewicht van alle ingrediënten.

TOETS	AUTOMATISCH KOKEN + GRILL 1	HOEEVEELHEID (gewichtseenheid) / SERVIES	TIPS
  1x	A1-1 koken gegratineerde visfilet 	0,5-1,5 kg* (500 g) (uitgangstemp. vis 5°C) gratinschaal laag rek	• Zie recept op pag. 156. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
  2x	A1-2 koken ovenschotels 	0,5-1,5 kg* (500 g) (uitgangstemp. 20°C) gratinschaal laag rek.	• Zie recept op pag. 157. * Totale gewicht van alle ingrediënten.

Tabellen automatische programma's

TOETS	AUTOMATISCH KOKEN + GRILL 2	HOEEELHEID (gewichtseenheid) / SERVIES	TIPS
  1x	A2-1 koken ovenfrites (zoals aanbevolen voor conventionele ovens) 	0,20-0,40 kg (50 g) (uitgangstemp. -18°C) ovenschaal hoog rek	• Verwijder de verpakking en leg de frites op de schaal. • Zet de schaal op het hoge rek in de oven. • Als het akoestische signaal klinkt, de frites omkeren. • Na het bereiden op een schaal leggen om te serveren. (Standtijd is niet nodig.) • De frites zouten. AANWIJZING: De schaal wordt tijdens het bereiden erg heet. Gebruik pannenlappen.
  2x	A2-2 koken gegrilleerde vleesspiezen zie recept op pag. 157. 	0,2-0,8 kg (100 g) (uitgangstemp. 5°C) hoog rek	• Bereid de spiesjes voor. • Leg ze op het hoge rek in de oven. • Als het akoestische signaal klinkt, de spiesjes omkeren. • Na het bereiden op een schaal leggen om te serveren. (Standtijd is niet nodig.)
  3x	A2-3 koken kippenbouten  ingrediënten voor 0,6 kg kippenbouten: 1-2 eetl. olie, ½ theel. zout, 1 theel. paprikapoeder, 1 theel. rozemarijn	0,20-0,80 kg (50 g) (uitgangstemp. 5°C) hoog rek	• Vermeng de ingrediënten en smeer de kippenbouten hiermee in. • Prik gaatjes in het vel van de kip. • Leg de kippenbouten op het hoge rek, vel naar beneden, met de dunne uiteinden naar het midden. • Als het akoestische signaal klinkt, de kippenbouten omkeren. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 5 minuten laten staan.
  4x	A2-4 koken gegrilleerde kip  ingrediënten voor 1,2 kg kip: zout en peper, 1 theel. paprikapoeder, 2 theel. olie	0,9-1,8 kg (100 g) (uitgangstemp. 5°C) laag rek	• Vermeng de ingrediënten en smeer de kip hiermee in. • Prik gaatjes in het vel van de kip. • Leg de kip met de borst naar beneden op het lage rek. • 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.

Tabellen automatische programma's

TOETS	ONTDOOI-PROGRAMMA	HOEEVELHEID (gewichtseenheid) / SERVIES	TIPS
  1x	Ad-1 ontdooien biefstuk en karbonade  	0,2-1,0 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) plat bord (zie onderstaande aanwijzing)	• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, vlees omkeren, evt. uit elkaar halen. Dunne delen en warme plekken afdekken met kleine stroken aluminiumfolie. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooit is.
  2x	Ad2 – ontdooien gehakt  	0,2-1,0 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) huishoudfolie (zie onderstaande aanwijzing)	• Draaiplateau met huishoudfolie bedekken. • Gehakt in het midden van het draaiplateau leggen. • Als het akoestische signaal klinkt, gehakt omkeren. Voorzover mogelijk ontdooide delen verwijderen. • Na het ontdooien 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooit is.
  3x	Ad-3 ontdooien gebak  	0,1-1,4 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) plat bord	• Gebak uit de verpakking nemen. • Op een bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Na het ontdooien in even grote stukken snijden, tussen de stukken wat ruimte laten en 15-60 minuten laten staan, tot het gelijkmatig ontdooit is.
  4x	Ad-4 ontdooien brood  	0,1-1,0 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) plat bord (Voor dit programma alleen sneetjes brood)	• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, sneetjes opnieuw rangschikken en ontdooide sneetjes uit de oven nemen. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 5-15 minuten laten staan tot het volledig ontdooit is.



Recepten voor automatische kookprogramma's

KIPSCHOTEL MET GROENTE (AC-1)

pittige kipfricassee
ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
60 g	120 g	180 g	langkorrelige rijst (gekookt)
1	1	1	zakje saffraan
25 g	50 g	75 g	ui (in plakjes)
50 g	100 g	150 g	rode paprika (in reepjes)
50 g	100 g	150 g	prei (in reepjes)
150 g	300 g	450 g	kipfilet (in blokjes)
			peper, paprikapoeder
10 g	20 g	30 g	boter of margarine
150 ml	300 ml	450 ml	vleesbouillon

Bereiding

1. Rijst en saffraan met elkaar vermengen en in de ingevette schaal doen.
2. Ui, paprika, prei en kip door elkaar scheppen. Zout en peper toevoegen en op de rijst leggen.
3. Boter in klontjes bovenop leggen.
4. Bouillon erover gieten, met magnetronfolie afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-1** koken.
5. Na het bereiden 5-10 minuten laten staan.

Gehaktshotel (AC-2)

ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	gehakt (half-om-half)
50 g	100 g	150 g	ui (gesnipperd)
1/2	1	1 1/2	ei
15 g	30 g	45 g	broodkruim
			zout en peper
115 ml	230 ml	345 ml	vleesbouillon
20 g	40 g	60 g	tomatenpuree
65 g	125 g	190 g	aardappelen (fijngenhakt)
65 g	125 g	190 g	wortelen (fijngenhakt)
1/2 eetl.	1 eetl.	1 1/2 eetl.	gehakte peterselie

Bereiding

1. Gehakt, ui, ei en broodkruim met elkaar vermengen. Zout en peper toevoegen. Vlees in een ovenschaal leggen.
2. Bouillon en tomatenpuree door elkaar roeren.
3. Bouillon, aardappel, wortel en peterselie bij het vlees voegen en goed met elkaar vermengen.
4. Afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-2** koken.
5. Als het akoestische signaal klinkt, omroeren en weer afdekken.
6. Na het bereiden omroeren en ca. 5 minuten laten staan. Voor het serveren met peterselie bestrooien.

GEGRATINEERDE VISFILET (A1-1)

visfilet in Italiaanse stijl

ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	visfilet
1/2 eetl.	1 eetl.	1 1/2 eetl.	citroensap
1/2 eetl.	1 eetl.	1 1/2 eetl.	ansjovisboter
30 g	50 g	80 g	Goudse kaas (geraspt)
			zout en peper
150 g	300 g	450 g	verse tomaten
1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	gehakte gemengde kruiden
100 g	180 g	280 g	mozzarella
1/2 eetl.	3/4 eetl.	1 eetl.	basilicum (gehakt)

Bereiding

1. Vis wassen, afdrogen, met citroensap besprenkelen, zouten en met ansjovisboter bestrijken.
2. Vis in een schaal leggen.
3. Kaas over de vis strooien.
4. Tomaten wassen, in plakjes snijden en bovenop de kaas leggen.
5. Zout, peper en gemengde kruiden toevoegen.
6. Mozzarella laten uitlekken, in plakjes snijden en op de tomaten leggen. Basilicum erover strooien.
7. Schaal op het lage rek zetten en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA + GRILL 1 (A1-1)** koken.
8. Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.



Recepten voor automatische kookprogramma's

GEGRATINEERDE VISFILET (A1-1)

vis esterhazy
ingrediënten

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

Bereiding

1. Groente, boter en de kruiden in een schaal doen en goed vermengen. 2-6 minuten op 900 watt koken.
2. Vis wassen, afdrogen, met citroensap besprenkelen en zouten.
3. Crème fraîche door de groente mengen.
4. Helft van de groente in een schaal doen. De vis erop leggen en met de rest van de groente bedekken.
5. Kaas erover strooien, op het lage rek zetten en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA + GRILL 1 (A1-1)** koken.
6. Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

OVENSCHOTELS (A1-2)

spinazieschotel
ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	diepvriesspinazie (uitgelekt)
15 g	30 g	45 g	ui (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 fraîche
1	2	3	ei(eren)
40 g	75 g	115 g	geraspte kaas

Bereiding

1. Spinazie en ui met elkaar vermengen en zout, peper en nootmuskaat toevoegen.
2. Ovenschaal invetten. Om en om laagjes aardappel, ham en spinazie in de schaal leggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
3. Eieren en crème fraîche met elkaar vermengen, zout en peper toevoegen en over de spinazie gieten.
4. Geraspte kaas erover strooien.
5. Op het lage rek zetten en koken met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA + GRILL 1 (A1-2)**.
6. Na het bereiden 5-10 minuten laten staan.

OVENSCHOTELS (A1-2)

aardappel-courgetteschotel
ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
115 g	230 g	345 g	courgette (in dunne plakjes)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	ei(eren)
1/2	1	2	teentje(s) knoflook (geperst)
			zout, peper
40 g	80 g	120 g	geraspte Goudse kaas
10 g	20 g	30 g	zonnebloempitten

Bereiding

1. Ovenschaal invetten en om en om laagjes aardappel en courgette in de schaal leggen.
2. Eieren en crème fraîche met elkaar vermengen, zout, peper en knoflook toevoegen en over de groente gieten.
3. Afdekken met de geraspte kaas.
4. Met zonnebloempitten bestrooien.
5. Op het lage rek zetten en koken met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA + GRILL 1 (A1-2)**.
6. Na het bereiden 5-10 minuten laten staan.

VLEESSPIEZEN

ingrediënten

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

Bereiding

1. Vlees en spek in dobbelsteentjes van 2-3 cm snijden.
2. Vlees en groente afwisselend op de spiezen steken.
3. Olie en kruiden met elkaar vermengen en over het vlees strijken.
4. Spiezen op het hoge rek leggen en verwarmen **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA + GRILL 1 (A2-2)** "Vleesspizen".

Tabellen

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

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

TABEL: DRANKEN EN GERECHTEN VERWARMEN

drank/gerecht	hoeveelheid (g/ml)	vermogens-stand	tijd -Min-	tips
koffie, 1 kopje	150		900 W ca.1	niet afdekken
melk, 1 kopje	150		900 W ca.1	niet afdekken
water, 1 kopje	150		900 W ca. 2	niet afdekken, aan de kook brengen
6 kopjes	900		900 W 8-10	niet afdekken, aan de kook brengen
1 kom	1000		900 W 9-11	niet afdekken, aan de kook brengen
maaltijd op bord (groente, vlees, bijgerecht)	400		900 W 3-5	saus met water besprenkelen, afdekken, tussendoor omroeren
éénpansgerecht / soep	200		900 W 1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
groente	200		900 W 2-3	evt. wat water toevoegen, afdekken, na de helft van de tijd omroeren
	500		900 W 3-5	
bijgerechten	200		900 W 2-3	met wat water besprenkelen, afdekken, tussendoor omroeren
	500		900 W 4-5	
vlees, 1 plak*	200		900 W ca. 3	met wat saus besprenkelen, afdekken
visfilet*	200		900 W 3-5	afdekken
gebak, 1 stuk	150		450 W 1/2-1	op een rooster leggen
babyvoeding, 1 potje	190		450 W 1/2-1	deksel verwijderen, na het verwarmen goed omroeren en temperatuur controleren
margarine of boter smelten*	50		900 W 1/2	afdekken
chocolade smelten	100		450 W 3-4	tussendoor omroeren

*vanaf koelkasttemperatuur

TABEL: VERSE GROENTE KOKEN

groente	hoeveelheid (g)	instelling	vermogens-stand	tijd (min)	tips	water toevoegen (el/ml)
broccoli	500		900 W	6-8	in roosjes verdelen, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 tbsp
erwtjes	500		900 W	6-8	afdekken, tussendoor omroeren	4-5 tbsp
uien	250		900 W	4-5	geheel, in magnetronfolie	-
wortels	500		900 W	9-11	in plakken snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 tbsp
aardappelen, lekookt	500		900 W	7-9	in even grote stukken snijden, iets zouten, afdekken, tussendoor omroeren	150 ml

TABEL: ONTDOOIEN

product	hoeveelheid	vermogens	tijd	tips	standtijd
	(g)	stand	(min.)		(min.)
goulash	500	270 W	8-9	na de helft van de tijd omkeren	10-15
worstjes 8 stuks	600	270 W	6-8	naast elkaar leggen, na de helft	5-10
4 stuks	300	270 W	3-5	van de tijd omkeren	5-10
kippenbouten	200	270 W	3-4	na de helft van de tijd omkeren	10-15
visfilet	400	270 W	5-7	na de helft van de tijd omkerendelen na de helft	5-10
broodjes, 2 stuks	80	270 W	1-1½	op een bord leggen	-
gebak, 1 stuk	150	270 W	1-3	op een bord leggen	5
fruit, (bijv. aardbeien, frambozen, kersen, pruimen)	250	270 W	3-5	gelijkmatic naast elkaar leggen, na de helft van de tijd omkeren	5

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

Tabellen

TABEL: ONTDOOIEN EN KOKEN

product	hoeveelheid (g)	vermogens stand	tijd (min.)	water toevoegen(el)	tips	standtijd (min.)
visfilet	300	900 W	9-11	-	afdekken	1-2
maaltijd op bord	400	900 W	8-10	-	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
broccoli	300	900 W	6-8	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
erwtjes	300	900 W	6-8	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
gemengde groente	500	900 W	9-11	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2

TABEL: VLEES, VIS EN GEVOGELTE BRADEN

product	hoeveelheid (g)	instelling	vermogens stand	tijd (min.)	tips	standtijd (min.)
braadstukken (varken, kalf, lam)	500		450 W	5-8	kruiden, op het lage rek leggen, omdraaien na *	10
			450 W	6-8*		
			450 W	5-8		
			450 W	4-5		
	1000		450 W	16-18		10
			450 W	5-7*		
			450 W	14-16		
			450 W	4-6		
	1500		450 W	26-28		10
			450 W	5-8*		
			450 W	26-28		
			450 W	4-5		
rosbief (medium)	1000		630 W	5-8	kruiden, met de vette kant naar beneden op het lage rek leggen, omdraaien na *	10
			630 W	8-10*		
			630 W	3-5		
	1500		630 W	12-15		10
			630 W	12-15*		
			630 W	4-6		
kip	1200		900 W	9-11	kruiden, met de borst naar beneden op het lage rek leggen, omdraaien na *	3
			630 W	5-7*		
			900 W	9-11		
			630 W	3-5		
kippenbouten	200		450 W	6-7*	kruiden, met het vel naar beneden op het hoge rek leggen, omdraaien na *	3
				4-6		
lendebeefstuk 2 stuks, medium	400			11-12*	op het hoge rek leggen, omdraaien na *, na het grillen kruiden	
gratinschotel bruinen				8-13	op het lage rek zetten; tijd hangt af van de soort kaas The grilling time depends on the type of cheese used	
tosti	1 stuk		450 W	1/2	brood roosteren en met boter besmeren; beleggen met een plak ham, schijf ananas en plak kaas; in het midden inprikken en op het hoge rek leggen	
				5-6		
	4 stuks		450 W	1/2-1		
pizza	300		450 W	4-6	op het lage rek leggen	
			450 W	4-6		
	400		450 W	6-7		
			450 W	5-7		

Recepten

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

AANPASSEN VAN RECEPTEN VOOR DE MAGNETRON

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.

Uiensoep

totale bereidingstijd: ca. 14-17 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
4 soepkommen (200 ml)

ingrediënten

- | | |
|--------|--------------------------|
| 1 el | boter of margarine |
| 2 | uien (100 g), in plakjes |
| 800 ml | vleesbouillon |
| | zout en peper |
| 2 | sneetjes brood |
| 4 el | geraspte kaas (40 g) |

1. De boter in stukjes snijden en in de schaal doen. De uien, de bouillon en zout en peper toevoegen. Afdekken en verwarmen.

9-11 min.  **900 W**

2. Het brood roosteren, in blokjes snijden en over de soepkommen verdelen. De soep over het brood gieten en met kaas bestrooien.
3. De soepkommen op het draaiplateau zetten en de kaas bruin laten worden.

6-7 min. 

Champignons met rozemarijn

totale bereidingstijd: ca. 10-17 minuten
servies: schaal met deksel (1 liter inhoud)
ondiepe ronde schaal met deksel (ca. 22 cm diameter)

ingrediënten

- | | |
|--------|----------------------------------|
| 8 | grote champignons (ca. 225 g) |
| 2 el | boter of margarine (20 g) |
| 1 | ui (50 g), gesnipperd |
| 50 g | bacon, in kleine dobbelsteentjes |
| | gemalen zwarte peper |
| | verse rozemarijn, fijn gehakt |
| 125 ml | droge witte wijn |
| 125 ml | room |
| 2 el | bloem (20 g) |

1. De stelen van de champignons verwijderen en fijnhakken.
 2. De boter over de schaal verdelen. Ui, bacon en champignonstelen toevoegen. Kruiden met peper en rozemarijn. Afdekken en verwarmen.
- 3-5 min.**  **900 W**
Laten afkoelen.
3. Room en 100 ml van de wijn in de andere schaal met deksel verwarmen.
- 1-3 min.**  **900 W**
4. Rest van de wijn met de bloem vermengen, door de hete vloeistof roeren en met deksel verwarmen. Af en toe omroeren.
- ca. 1 min.**  **900 W**
5. Champignons met het baconmengsel vullen, in de saus zetten en op het hoge rek grillen.
- 6-8 min.**   **270 W**
Na het bereiden ca. 2 minuten laten staan.

Recepten

Kalfsvlees in roomsaus

totale bereidingstijd: ca. 9-14 minuten

servies: schaal met deksel (2 l inhoud)

ingrediënten

600 g	kalfsfilet
1 el	boter of margarine
1	ui (50 g) gesnipperd
100 ml	witte wijn
	sausbinder voor ca. 1/2 lsaus
300 ml	room
	zout en peper
1 el	peterselie, gehakt

1. Het vlees in vingerdikke reepjes snijden.
2. De boter gelijkmatig in de schaal uitsmeren. Ui en vlees in de schaal doen en afgedekt koken. Tussendoor één maal omroeren.

6-9 min.  **900 W**

3. Witte wijn, sausbinder en room toevoegen, omroeren en afgedekt verder koken. Tussendoor één maal omroeren.

3-5 min.  **900 W**

4. Vlees op smaak brengen, nogmaals omroeren en ongeveer 5 minuten laten staan. Met peterselie garneren.

Zeetongfilet

voor 2 porties

totale bereidingstijd: ca. 11-13 minuten

servies: platte ovale ovenschaal met deksel (ca. 26 cm lang)

ingrediënten

400 g	zeetongfilet
1	citroen, onbehandeld
2	tomaten (150 g)
1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
1 el	plantaardige olie
1 el	peterselie, gehakt
	zout en peper
4 el	witte wijn (30 ml)
2 el	boter of margarine (20 g)

1. De filets wassen en droog deppen. Graten verwijderen.
2. Citroen en tomaten in dunne plakken snijden.
3. Ovenschaal invetten. De vis erin leggen en met de olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, daarop de plakjes tomaat leggen en kruiden. Op de tomaat de plakjes citroen leggen en de witte wijn erover gieten.
5. Vlokjes boter op de citroen leggen, afdekken en bereiden.

11-13 min.  **630 W**

De vis na het bereiden 2 minuten laten staan.

Tip: voor dit gerecht kunt u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.

Aubergines gevuld met gehakt

totale bereidingstijd: ca. 17-22 minuten

servies: schaal met deksel (1 liter inhoud)

ondiepe ovale gratinschaal met deksel (ca. 30 cm lang)

ingrediënten

2	aubergines zonder steel (ca. 250 g)
3	tomaten (ca. 200 g)
1 el	olijfolie om de schaal in te vetten
2	uien (100 g), gesnipperd
4	milde groene pepers
200 g	gehakt (runder of lams)
2	teentjes knoflook, geperst
2 el	peterselie, gehakt
	zout en peper
	paprikapoeder
60 g	fetakaas, in blokjes

Tip: u kunt de aubergines ook vervangen door courgettes

1. De aubergines in de lengte in tweeën snijden. Met een theelepel het vruchtvlees eruit scheppen en een laag van ca. 1 cm dik laten zitten. De aubergines zouten. Het uitgeschepte vruchtvlees in blokjes snijden.
2. Twee tomaten ontvellen en fijnhakken.
3. Bodem van de schaal met olijfolie invetten. Uien in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.
4. Pepers van steeltje en zaadjes ontdoen en in ringetjes snijden. Een derde voor de garnering bewaren. Gehakt, gehakte aubergine, uien, tomaten, peper, knoflook en peterselie met elkaar vermengen. Op smaak brengen.
5. Auberginehelften afdrogen. Vullen met de helft van het vleesmengsel, feta erover verdelen en dan de rest van de vulling.

6. Auberginehelften in de ingevette ovenvaste schaal zetten, op het lage rek zetten en verwarmen.

11-13 min.   **630 W**

Auberginehelften met de peperringetjes en plakken tomaat garneren en verder verwarmen.

4-7 min.   **630 W**

Na het bereiden ca. 2 minuten laten staan.

Recepten

Gevulde ham

totale bereidingstijd: ca. 13-18 minuten

servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)

ondiepe ovale gratinschaal (ca. 26 cm lang)

ingrediënten

150 g	verse spinazie, schoongemaakt
150 g	kwark, 6% vet
50 g	geraspte Emmentaler peper milde paprikapoeder
6	plakken gekookte ham (300 g)
125 ml	water
125 ml	room
2 el	bloem (20 g)
2 el	boter of margarine (20 g)
1 tl	boter of margarine om de schaal in te vetten

1. Spinazie fijnhakken, vermengen met kwark en kaas en op smaak brengen.
2. Op elke plak ham een eetlepel vulling leggen en de ham oprollen. Vastzetten met een cocktailprikker.
3. Water en room in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.

2-4 min.  **900 W**

Boter en bloem met elkaar vermengen, aan de vloeistof toevoegen en met een garde kloppen tot het glad is. Afdekken en dik laten worden.

1-2 min.  **900 W**

Omroeren en proeven.

4. De saus in de ingevette schaal gieten, de hamrolletjes erop leggen en de schaal op het draaiplateau zetten.

10-12 min.   **630 W**

Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

Tip: u kunt ook kant-en-klare Béchamelsaus gebruiken.

Visfilet met kaassaus

totale bereidingstijd: ca. 21-25 minuten

servies: schaal met deksel (1 liter inhoud)

ondiepe ovale gratinschaal (ca. 25 cm lang)

ingrediënten

4	visfilets (ca. 800 g) (bijv. baars, bot of kabeljauw)
2 el	citroensap zout
1 el	boter of margarine
1	ui (50 g) gesnipperd
2 el	bloem (20 g)
100 ml	witte wijn
1 tl	plantaardige olie om de schaal in te vetten
100 g	geraspte Emmentaler
2 el	gehakte peterselie

1. Vis wassen, droogdeppen en met citroensap besprenkelen. 15 minuten laten staan, opnieuw droogdeppen en met zout inwrijven.
2. De boter over de bodem van de schaal verdelen. Ui in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.

1-2 min.  **900 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 lage rek zetten en verwarmen.

1. 7-8 min.  **450 W**

2. 14-16 min.   **450 W**

Na het bereiden 2 minuten laten staan. Voor het serveren met peterselie bestrooien.

Forel met amandelen

totale bereidingstijd: ca. 16-19 minuten

servies: ondiepe ovale gratinschaal (ca. 32 cm lang)

ingrediënten

4	forellen (200 g), schoongemaakt sap van 1 citroen zout
30 g	boter of margarine
5 el	bloem (50 g)
1 tl	boter of margarine om de schaal in te vetten
50 g	amandelsnippers

1. Forel wassen, afdrogen en met citroensap besprenkelen. Van binnen en van buiten zouten en 15 minuten laten staan.

2. De boter smelten.

1 min.  **900 W**

3. De forel afdrogen, met boter bestrijken en door de bloem rollen.

4. Ovenschaal invetten. Forel erin leggen en op het lage rek zetten. Na twee derde van de bereidingstijd de forel omkeren en de amandelsnippers erover strooien.

15-18 min.   **450 W**

Na het bereiden 2 minuten laten staan.

Tip: lekker met aardappelen met peterselie en een groene salade.

Recepten

Kalfskotelet met mozzarella

totale bereidingstijd: ca. 24-31 minuten
servies: ondiepe vierkante gratinschaal met deksel (ca. 25 cm lang)

ingrediënten

- 2 mozzarellakaasjes (150 g)
- 500 g gepelde tomaten uit blik, uitgelekt
- 4 kalfskoteletten (600 g)
- 20 ml olijfolie
- 2 teentjes knoflook, in plakjes
- peper, vers gemalen
- 2 el kappertjes (20 g)
- oregano, zout

1. Mozzarella in plakken snijden. Tomaten pureren.
2. Kalfskoteletten platslaan. Olie en knoflook over de bodem van de ovenvaste schaal verdelen. Vlees erop leggen en tomatenpuree erover gieten. Besprenkelen met peper, kappertjes en oregano. Afdekken en verwarmen op het lage rek.

15-19 min.  **630 W**

Vlees omkeren.

3. Op elke plak vlees een paar plakjes mozzarella leggen, zouten en onafgedekt op het hoge rek verwarmen.

9-12 min.   **630 W**

Na het bereiden 5 minuten laten staan.

Tip: lekker met pasta en een salade

Gevulde kip

2 porties
totale bereidingstijd: ca. 36-40 minuten
servies: schaal (2 liter inhoud)

touw

ingrediënten

- 1 kip (1000 g)
- zout
- rozemarijn en majoraan, gehakt
- 1 oudbakken broodje (40 g)
- 1 bos peterselie (10 g), fijngehakt
- 1 snufje nootmuskaat
- 5 el boter of margarine (50 g)
- 1 eidooier
- 1 el zoete paprikapoeder
- 1 tl boter of margarine om de schaal in te vetten

1. Kip wassen, afdrogen en van binnen met zout, rozemarijn en majoraan kruiden.
2. Brood ca. 10 minuten in koud water weken en dan uitknippen. Vermengen met zout, peterselie, nootmuskaat, boter (20 g) en eidooier en de kip met dit mengsel vullen. De opening met touw dichtbinden.
3. De boter (30 g) verwarmen.

ca. 1 min.  **900 W**

Paprikapoeder en zout door de boter roeren en de kip ermee bestrijken.

4. Kip in de ingevette schaal leggen en verwarmen. Halverwege omkeren.

35-39 min.  **630 W**

Na het bereiden ca. 3 minuten laten staan.

Courgette-pastaschotel

totale bereidingstijd: ca. 37-44 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
gratinschaal (ca. 26 cm lang)

ingrediënten

- 500 ml water
- 1/2 tl olie
- 80 g macaroni
- 400 g tomaten uit blik, gehakt
- 3 uien (150 g), gesnipperd
- basilicum, tijm, zout en peper
- olie om de schaal in te vetten
- 1 el courgettes, in plakjes
- 150 g zure room
- 2 eieren
- 100 g geraspte Cheddar

1. Water, olie en zout in de schaal doen en afgedekt verwarmen.

3-4 min.  **900 W**

2. Macaroni toevoegen. Omroeren en laten weken.

9-11 min.  **270 W**

Pasta afgieten en laten afkoelen.

3. Tomaat, ui en kruiden met elkaar vermengen. Macaroni in de schaal leggen en tomatensaus erover gieten. Plakjes courgette erover verdelen.

4. Zure room en eieren kloppen en erover gieten. Kaas erover strooien. Op het lage rek zetten en verwarmen.

1.18-21 min.  **900 W**

2. 7-8 min.   **630 W**

Na het bereiden 5-10 minuten laten staan.

Recepten

Lasagne al forno

totale bereidingstijd: ca. 18-25 minuten

servies: schaal met deksel (2 l inhoud)

platte rechthoekige ovenschaal met deksel
(ca. 20 x 20 x 6 cm)

ingrediënten

300 g	tomaten uit blik
50 g	ham, in kleine blokjes
1	ui (50 g), gesnipperd
1	teentje knoflook, geperst
250 g	rundergehakt
2 el	tomatenpuree (30 g)
	zout en peper, oregano, tijm, basilicum
150 ml	crème fraîche
100 ml	melk
50 g	geraspte Parmezaanse kaas
1 tl	gemengde kruiden, gehakt
1 tl	olijfolie
	zout, peper, nootmuskaat
1 tl	plantaardige olie om de schaal in te vetten
125 g	lasagnevellen
1 el	geraspte Parmezaanse kaas
1 el	boter of margarine

1. De tomaten in plakjes snijden en vermengen met ham, ui, knoflook, gehakt en tomatenpuree. Kruiden en afgedekt stoven.

5-8 min. 900 W

2. De room met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden en olie vermengen.
3. Ovenschaal invetten, de bodem met een derde van de lasagnevellen bedekken. De helft van de gehaktmassa erop scheppen en met wat saus begieten. De helft van de overgebleven lasagnevellen erop leggen en daarop de gehaktmassa, wat saus en de rest van de lasagnevellen. Ten slotte met veel saus bedekken en met Parmezaanse kaas bestrooien. Botervlokjes erop leggen en koken.

13-17 min. 630 W

Na het bereiden 5 tot 10 minuten laten staan.

Tagliatelle met room-basilicumsaus

2 porties

totale bereidingstijd: ca. 16-22 minuten

servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)

ronde souffléschaal (ca. 20 cm diameter)

ingrediënten

1 l	water
1 tl	zout
200 g	tagliatelle
1	teentje knoflook
15-20	basilicumblaadjes
200 g	crème fraîche
30 g	geraspte Parmezaanse kaas
	zout en peper

1. Water en zout in de schaal doen, afdekken en aan de kook brengen.

9-11 min. 900 W

2. Pasta in de schaal doen, weer aan de kook brengen en laten sudderen.

1. 1-2 min. 900 W

2. 6-9 min. 270 W

3. Intussen de souffléschaal met de knoflook insmeren. De basilicum hakken. Een paar blaadjes achterhouden voor de garnering.
4. Pasta afgieten. Crème fraîche erdoor roeren en de basilicum over de pasta strooien.
5. Parmezaanse kaas, zout en peper toevoegen, in de souffléschaal doen en omroeren. Garneren met basilicum en heet serveren.

Broodknoedels

5 porties

totale bereidingstijd: ca. 8-11 minuten

servies: schaal met deksel (1 liter inhoud)

5 kopjes of puddingvormpjes

ingrediënten

2 el	boter of margarine (20 g)
1	ui (50 g), gesnipperd
500 ml	melk
200 g	oudbakken broodjes
3	eieren

1. De broodjes in kleine blokjes snijden en in de melk weken.
2. De boter over de bodem van de schaal verdelen en de ui in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.

1-2 min. 900 W

3. Ui bij de broodblokjes doen. Eieren kloppen, toevoegen en het geheel tot een samenhangend geheel kneden. Eventueel wat melk toevoegen.
4. Het deeg over 5 kopjes of puddingvormpjes verdelen, met magnetronfolie afdekken, langs de rand van het draaiplateau zetten en verwarmen.

6-8 min. 900 W

Na het bereiden ca. 2 minuten laten staan. Voor het serveren op een bord leggen.

Recepten

Bessengelei met vanillesaus

totale bereidingstijd: ca. 8-12 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ingrediënten

150 g	rode aalbessen
150 g	aardbeien
150 g	frambozen
250 ml	witte wijn
100 g	suiker
50 ml	citroensap
8	blaadjes gelatine
300 ml	melk
	merg van 1/2 vanillestokje
30 g	suiker
15 g	maïzena

Tip: u kunt ook diepvriesfruit gebruiken, dat moet dan eerst worden ontdooid.

1. Een paar vruchten achterhouden voor de garnering. De rest met de witte wijn pureren, in de schaal doen en afgedekt verwarmen.

5-7 min.  **900 W**

Suiker en citroensap erdoor mengen.

2. De gelatine ongeveer 10 minuten in koud water weken en uitknijpen. De gelatine door de hete vruchtenpuree roeren tot het is opgelost. De gelei in de koelkast zetten en stijf laten worden.
3. Voor de vanillesaus de melk in een schaal doen. Merg van het vanillestokje, suiker en maïzena door de melk roeren en afgedekt verwarmen. Tussendoor en na afloop omroeren.
- 3-5 min.**  **900 W**
4. De gelei op een bord storten en met de hele vruchten garneren. De vanillesaus erbij serveren.

Peren in chocoladesaus

totale bereidingstijd: ca. 8-13 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
schaal met deksel (1 liter inhoud)
ingrediënten

4	peren (600 g)
60 g	suiker
1	zakje vanillesuiker (10 g)
1 el	perenlikeur
150 ml	water
130 g	pure chocolade
100 g	crème fraiche

Tip: Daarnaast kan nog een bolletje vanille-ijs worden opgediend.

1. De peren schillen.
2. Suiker, vanillesuiker, likeur en water in de schaal doen. Omroeren en verwarmen.
- 1-2 min.**  **900 W**
3. Peren in de vloeistof zetten, afdekken en koken.
- 5-8 min.**  **900 W**
- Peren uit de schaal nemen en laten afkoelen.
4. 50 ml sap in de kleine schaal doen en crème fraiche en chocolade toevoegen. Afdekken en verwarmen.
- 2-3 min.**  **900 W**
5. De saus goed omroeren en over de peren gieten.

Duivelsdrank

voor 10 porties
totale bereidingstijd: ca. 8-10 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ingrediënten

500 ml	witte wijn
500 ml	droge rode wijn
500 ml	rum, 54%
1	sinaasappel
3	kaneelstokjes
75 g	suiker
10 tl	kandij

1. Wijn en rum in de schaal gieten. Sinaasappel dun afschillen en schil met kaneelstokjes en suiker in de alcohol doen. Afdekken en verwarmen.
- 8-10 min.**  **900 W**
2. Sinaasappelschil en kaneel verwijderen. In elk glas een theelepel kandij doen en de drank erover gieten.

Recepten

Kwarktaart

12 porties

totale bereidingstijd: ca. 21-27 minuten

servies: ronde bakvorm (ca. 26 cm diameter)

ingrediënten

300 g	bloem
1 tl	cacao
3 tl	bakpoeder (9 g)
150 g	suiker
1	ei
150 g	boter of margarine
1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
100 g	boter of margarine
100 g	suiker
1	zakje vanillesuiker (10 g)
3	eieren
400 g	kwark, 20% vet
1	pakje vanillepuddingpoeder (40 g)

1. Bloem, cacao en bakpoeder met elkaar vermengen. Suiker, ei en boter toevoegen en met de mixer kneden.
2. Bakvorm invetten, 2/3 van het deeg uitrollen en in de vorm leggen. Randen 2 cm omhoogdrukken om een randje te vormen. De taart voorbakken.

6-8 min.  **630 W**

3. Voor de vulling de boter luchtig kloppen en suiker en eieren in één keer toevoegen. Ten slotte de kwark en het puddingpoeder toevoegen.
4. De vulling over het voorgebakken deeg verspreiden, het resterende deeg op de taart verkrumelen en bakken.

15-19 min.  **630 W**

Griesmeelpudding met frambozensaus

totale bereidingstijd: ca. 15-20 minuten

servies: schaal met deksel (inhoud 2 liter)

ingrediënten

500 ml	melk
40 g	suiker
15 g	gehakte amandelen
50 g	griesmeel
1	eidooier
1 el	water
1	eiwit
250 g	frambozen
50 ml	water
40 g	suiker

1. Melk, suiker en amandelen in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.

3-5 min.  **900 W**

2. Griesmeel toevoegen en goed doorroeren. Afdekken en verwarmen. Halverwege omroeren.

10-12 min.  **270 W**

3. Eidooier met water vermengen en door het hete griesmeel roeren. Eiwit stijfkloppen en losjes door de pudding roeren. Pudding in kleine schaalpjes overdoen.

4. Frambozen wassen, goed drogen en met water en suiker in een schaal doen. Afdekken en verwarmen.

2-3 min.  **900 W**

5. Frambozen pureren en heet of koud bij de griesmeelpudding serveren.

Chocolademelk met slagroom

1 portie

totale bereidingstijd: ca. 1 minuut

servies: grote kop (200 ml inhoud)

ingrediënten

150 ml	melk
30 g	pure chocolade, geraspt
30 ml	slagroom
	chocoladehagelslag

1. De melk in de kop gieten, Chocolade toevoegen, omroeren en verwarmen. Af en toe omroeren

ca. 1 min.  **900 W**

2. De room stijfkloppen en op de chocolademelk lepelen. Garneren met chocoladehagelslag

Reiniging en 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, zie aanwijzing 2 op pag. 148.

Draaiplateau en draaimechanisme

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

Apparaatdeur

De deur, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen.

Rekken

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

AANWIJZING: Gebruik geen stoomreiniger.

Wat te doen als ...



... de magnetron niet goed functioneert?

Controleer of

- de zekering in de huisinstallatie in orde is,
- de stroom misschien uitgevallen is.
- Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.



... de magnetron niet werkt?

Controleer of

- de deur goed gesloten is,
- de deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn,
- toets START/QUICK is ingedrukt.



... het draaiplateau niet draait?

Controleer of

- het draaimechanisme goed op de aandrijving zit,
- het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt,
- levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren,
- zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.



... de magnetron niet uitschakelt?

- Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit.
- Neem contact op met onze service-afdeling.



... de ovenverlichting uitvalt?

- Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden.



... de levensmiddelen langzamer heet en 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.

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

kookmethode	standaardtijd	verlaagd vermogen
magnetron (900 W)	20 minuten	magnetron 630 W
grill	30 minuten	grill 50 %
magnetron + grill	grill 30 minuten	grill 50 %

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 herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

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

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
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**
- 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.
 - 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:
- de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorzien omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of
 - 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:
- 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.
 - een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.
 - 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 onaangetaast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
 - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
 - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.

10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteeweg, 719
1502 LEMBEEK
Tel. 02.363.0444

Technische gegevens

Aansluiting aan	: 230 V, 50 Hz, één fase
Zekering	: min. 16 A
Opgenomen vermogen:	magnetron : 1.37 kW grill : 1.00 kW magnetron + grill : 2.35 kW
Nuttig vermogen:	magnetron : 900 W (IEC 60705) grill : 1000 W
Microgolvenfrequentie	: 2450 MHz * (Groep 2 / Klasse B)
Buitenafmetingen:	MCD2660E : breedte x hoogte x diepte: 592 x 460 x 437 mm MCD2661E : breedte x hoogte x diepte: 592 x 388 x 437 mm
Afmetingen ovenruimte	: breedte x hoogte x diepte: 342 x 207 x 368 mm **
Inhoud ovenruimte	: 26 liter **
Draaiplateau	: ø 325 mm, glas
Gewicht	: ca. 20 kg
Ovenlamp	: 25 W/240 - 250 V

- * Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.
Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd.
Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen.
Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
- ** De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte.
De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.



Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG incl. wijzigingsrichtlijn 93/68/EEG.
IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE ZONDER
OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.

Belangrijke informatie



Milieuvriendelijke afvalverwerking van verpakking en oude apparaten



Verpakking

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



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

Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.



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

>PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking

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

>PP< voor polypropyleen, bijv. de verpakkingsbanden

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

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



Oude apparaten

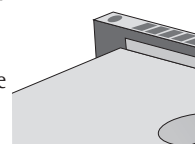
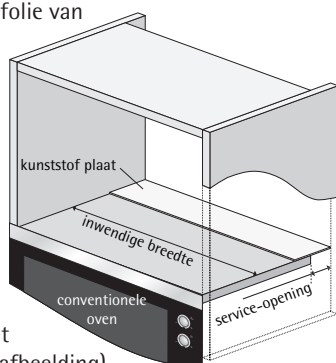
Oude apparaten moeten vóór het weggooien onbruikbaar worden gemaakt: stekker uit het stopcontact trekken en aansluitsnoer afsnijden.

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

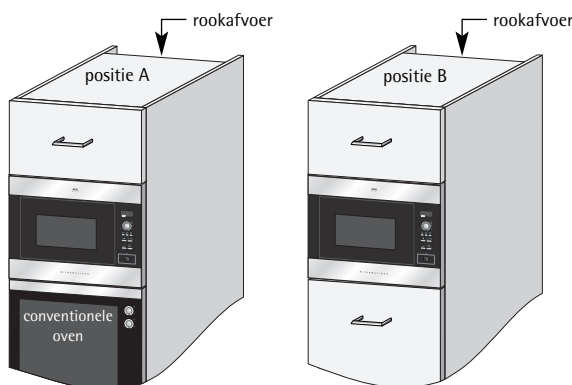
i Installatie-aanwijzing

INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Als u de magnetron boven een oven (positie A) inbouwt, moet u de meegeleverde kunststof plaat gebruiken.
 - a. De plaat uitsnijden op de inwendige breedte van de kast.
 - b. Het beschermfolie van het plakband trekken en de plaat zodanig aan de achterste rand van de plank bevestigen, dat de service-opening wordt afgedekt (zie afbeelding).
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 5 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).
5. Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven in deze positie. De bevestigingspunten bevinden zich in de hoeken boven en onder (zie aanwijzing 10 op pag. 136).
6. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.



De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:



positie	nismaat breedte x hoogte x diepte	rookafvoer (min.)	afstand tussen kast en plafond
A	560 x 550 x 450	50	50
	560 x 550 x 380	50	50
B	560 x 500 x 450	40	50
	560 x 500 x 380	40	50

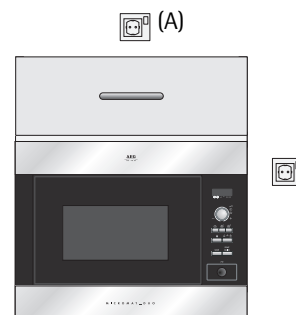
Afmetingen in mm

AANWIJZING: Installeer de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is.

Installatie-aanwijzing

AANSLUITING OP HET STROOMNET

- **Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken.**
- **Plaats het stopcontact niet achter de kast.**
- De beste plek is boven de kast (A).
Als het aansluitsnoer niet wordt aangesloten op punt (A), moet het van de snoerdrager (zie aanwijzing 14 op pag. 136) worden losgenomen en onder het apparaat door worden geleid.
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 16 A zekeren.
- **Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.**
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Wanneer u het apparaat in een hoge kast plaatst, let er dan op dat het elektriciteitsnoer NIET klem zit.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

Estimado cliente,

Le agradecemos la compra de un horno microondas AEG-Electrolux y la confianza que ha depositado en la marca AEG-Electrolux.

Antes de utilizar por primera vez su horno microondas AEG-Electrolux, sírvase leer atentamente el libro de instrucciones. Esto le permitirá sacar partido a todas las funciones que ofrece el aparato. Asimismo, evitará que se produzcan dificultades durante el funcionamiento y reducirá al mínimo las llamadas de servicio innecesarias.



La información importante relativa a su seguridad o al funcionamiento del aparato viene indicada con este símbolo y/o la mención de palabras tales como «**Advertencia**» o «**Cuidado**». Cerciórese de seguir las instrucciones atentamente.



A lo largo del manual, este símbolo le guía paso a paso para manejar el aparato.



Este símbolo indica información adicional sobre la utilización del aparato.



El trébol señala recomendaciones y sugerencias para lograr una utilización del aparato que respete el medio ambiente.

Si se produjeran averías, siga las instrucciones que se proporcionan en el apartado «¿Qué hacer si...»

Indice

Medidas importantes de seguridad	178 - 180
Horno y accesorios	181
Panel de mandos	182
Antes de la puesta en funcionamiento	183
Puesta en hora del reloj	183
¿Que son las microondas?	184
La vajilla apropiada	184- 185
Sugerencias tecnicas	186 - 190
Nivel de potencia de microondas	191
Cocción con microondas	192
Cocción al grill y combinada	193
Otras funciones cómodas	194 - 195
Funciones de cocción automática y descongelación automática	196 - 197
Cuadros de cocción automática y descongelación automática	198 - 200
Recetas para cocción automática	201 - 202
Tablas de cocción	203 - 204
Recetas	205 - 211
Cuidado y limpieza	212
¿Qué hacer si... ..	213
Certificado de garantía	214
Certificado de compra	215
Conservar durante toda la vigencia de la garantía la factura de compra	216
Especificaciones	217
Información importante	217
Instalación	218 - 219



El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.



Medidas importantes de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea la página 184 - 185.

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.

Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.

No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones.

Para evitar estropear el horno

ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:

- La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
- Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
- Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
- Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
- El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que se acumule grasa o suciedad en las juntas herméticas de la puerta ni en las superficies de alrededor. Siga las instrucciones de "Cuidado y limpieza", en la página 212. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas.

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.



Medidas importantes de seguridad

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas. No procure substituir la lámpara usted mismo del horno o permitir a cualquier persona que no sea autorizada por AEG-Electrolux a hacer tan.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado. Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

ADVERTENCIA: No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción por 20 segundos, para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

Mantenga a los niños alejados de la puerta y de las partes accesibles del aparato que pudieran calentarse al utilizar el grill. Los niños deben mantenerse alejados para evitar que sufran quemaduras.

No tocar la puerta del horno, la caja exterior, el grill inferior, los orificios de ventilación, los accesorios ni los platos durante el uso en los modos de operación con **GRILL, COMBINADO y COCCIÓN AUTOMÁTICA** ya que se pondrán muy calientes. Antes de limpiar cerciórese de que no están calientes.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.



Medidas importantes de seguridad

Otras Notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

No haga funcionar el horno cuando esté vacío, véase nota 2 en página 193. Si no lo hace así se estropeará el horno.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

- (a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
- (b) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- (c) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No utilice envases o recipientes de plástico para la cocción a microondas si el horno está todavía caliente después de haberlo usado en los modos a la **GRILL**, **COMBINADO** y **COCCIÓN AUTOMÁTICA** dado que podrían derretirse o fundirse. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricante de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas.

No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

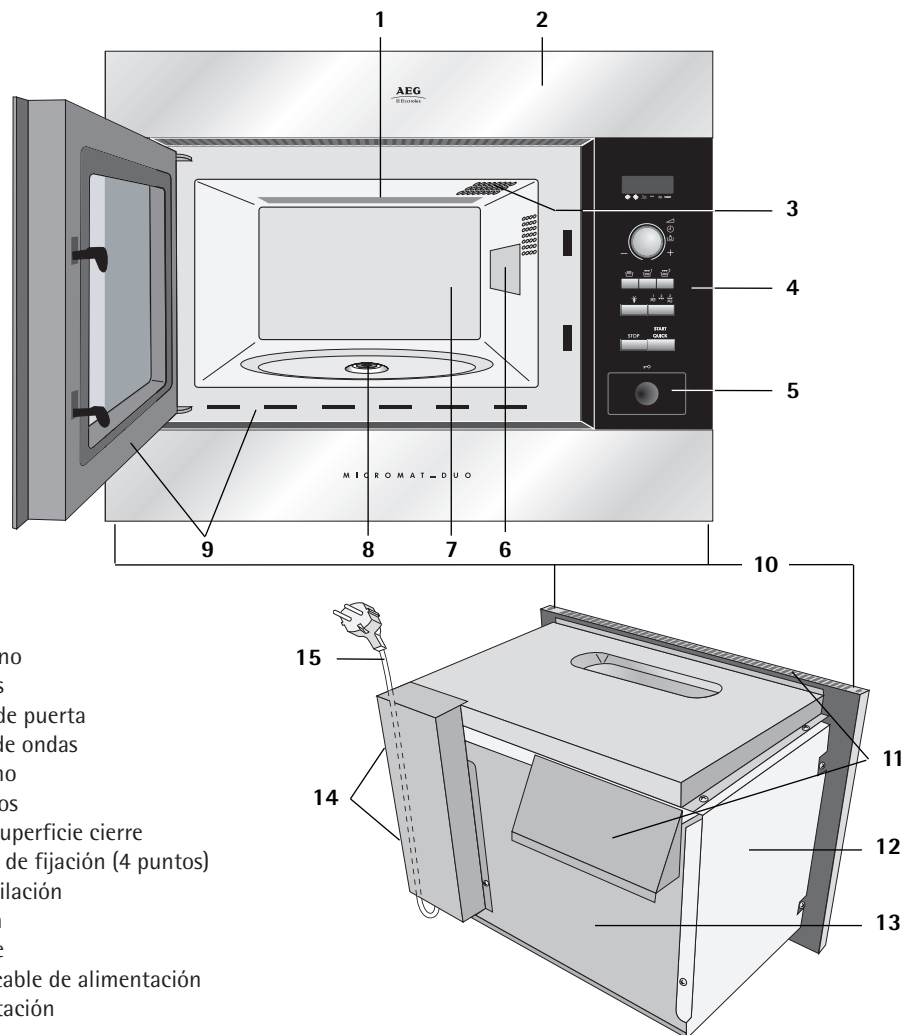
NOTAS:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.

Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

Horno y accesorios



1. Resistencia grill
2. Marco delantero
3. Lámpara del horno
4. Panel de mandos
5. Botón apertura de puerta
6. Tapa de la guía de ondas
7. Cavity del horno
8. Soporte giraplatos
9. Cierre puerta y superficie cierre
10. Frontal y puntos de fijación (4 puntos)
11. Orificios de ventilación
12. Cubierta externa
13. Respaldo mueble
14. Clip de soporte cable de alimentación
15. Cable de alimentación

ACCESORIOS:

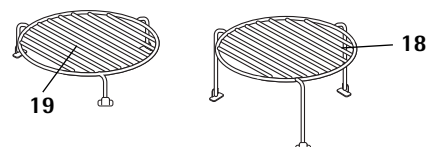
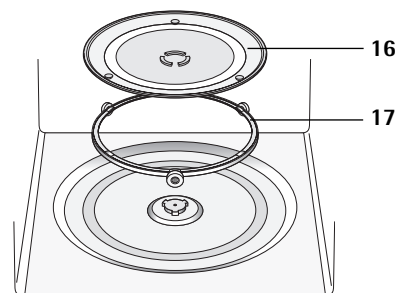
Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

(16) El plato giratorio **(17)** El soporte de rodillos

(18) Rejilla alta **(19)** Rejilla baja

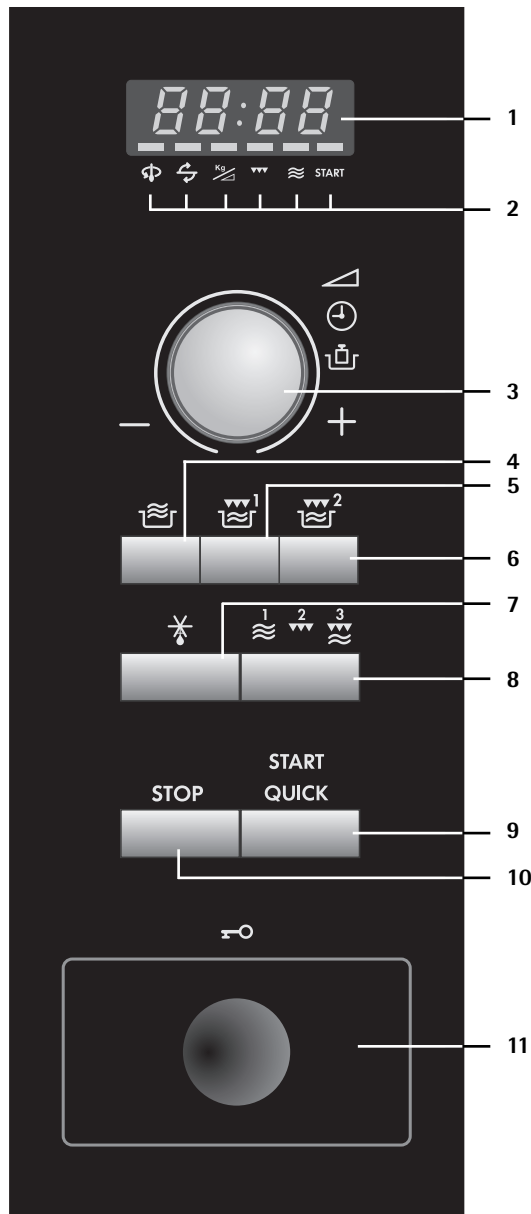
(20) 4 tornillos de fijación (no mostrado)

- Coloque el soporte de rodillos en la guarnición en el fondo del interior.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.



NOTA: Cuando encargue accesorios al comercio o técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado, sírvase mencionar dos cosas del nombre de la pieza y la denominación del modelo.

Panel de mandos



1 Visualizador digital

2 Indicadores

El indicador apropiado destellará o se encenderá inmediatamente encima de cada símbolo de conformidad con la instrucción. Cuando un indicador emita destellos, pulse la tecla apropiada (que tenga el mismo símbolo) o haga la operación necesaria.

Remover

Dar vuelta

Peso/Microondas

Parrilla

Indicador de microondas

START Indicador de cocción en curso

3 Botón de TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA

4 Tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA

Pulsar para seleccionar uno de los 2 programas automáticos.

5 Tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1

Pulsar para seleccionar uno de los 2 programas automáticos.

6 Tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 2

Pulsar para seleccionar uno de los 4 programas automáticos.

7 Tecla de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Pulsar para seleccionar uno de los 4 programas automáticos.

8 Tecla de MODO DE COCCIÓN

Pulsar para seleccionar el nivel de potencia de microondas, parrilla o doble parrilla

1. pulsar una vez para seleccionar microondas

2. pulsar dos veces para seleccionar la parrilla

3. pulsar tres veces para seleccionar el modo doble, microondas y parrilla

9 Tecla de START/QUICK

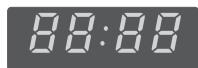
10 Tecla de STOP

11 Tecla APERTURA DE PUERTA

👉 Antes de la puesta en funcionamiento

Enchufar el horno.

1. El visualizador del horno parpadeará:



2. Pulsar la tecla de **PARADA**, y el visualizador indicará:



3. Para poner en hora el reloj, ver el apartado siguiente.
4. Calentar el horno sin alimentos. (Vea la página 193, Nota 2.)

Utilización de la tecla de parada (STOP).

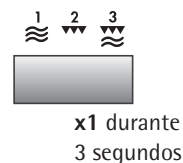
1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.

👉 Puesta en hora del reloj

Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas.

1. Para poner en hora el reloj de 12 horas hay que sostener oprimida la tecla de **MODO DE COCCIÓN** durante 3 segundos. **12 H** aparecerá en el visualizador.

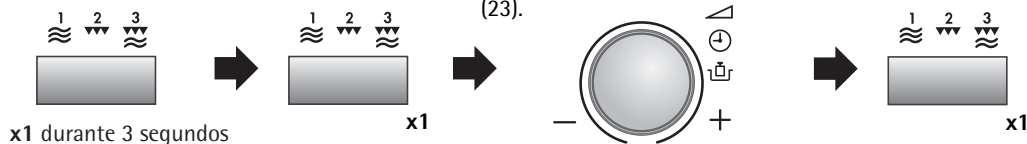
2. Para poner en hora el reloj de 24 horas hay que pulsar la tecla de **MODO DE COCCIÓN** una vez más después de lo indicado en la operación 1, en el ejemplo que sigue aparecerá **24 H** en el visualizador.



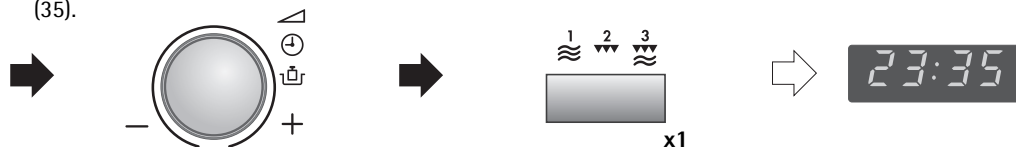
Para poner en hora el reloj, seguir el ejemplo que sigue.

Ejemplo: Poner el reloj de 24 horas a las 23:35.

1. Elegir la función del reloj. (reloj de 12 horas)
- Elegir el reloj de 24 horas.
2. Poner la hora. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA** hasta que se vea la hora correcta (23).
3. Se pulsa la tecla **MODO DE COCCIÓN** a cambiar de horas a minutos.



4. Poner la minutos. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/ PESO/POTENCIA** hasta que se vea la minutos correcta (35).
5. Se pulsa la tecla **MODO DE COCCIÓN** a poner en marcha el reloj.



NOTA:

1. El botón de **TEMPORIZADOR/KG/POTENCIA** puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Si se comete una equivocación durante la programación basta con pulsar la tecla de **PARADA**.
3. Si se interrumpe la alimentación de energía eléctrica al horno de microondas, el visualizador indicará

intermitentemente **88:88** después de restablecerse la corriente. Si ocurre esto mientras está usándose el horno se borrará el programa. También desaparece la hora del día.

4. Cuando haya que poner nuevamente en hora el reloj hay que seguir otra vez el ejemplo antes mencionado.

i ¿Que son las microondas?

Las microondas son - igual que las ondas de radio y televisión - ondas electromagnéticas.

En el horno de microondas, el magnetrón genera microondas haciendo que las moléculas del agua oscilen dentro de producto alimenticio. La fricción producida genera calor que, a su vez, hace que las comidas se descongelen, calienten o cuezan.

El secreto de los cortos tiempos de cocción reside en que las microondas penetran directamente y de todos los lados en la comida a cocer. La energía se aprovecha óptimamente. En comparación con lo expuesto, al cocinar en el horno eléctrico, la energía sólo llega indirectamente al producto alimenticio pasando primero por la hornalla y después por el fondo de la olla. En este trayecto se pierde mucha energía.

Producto ALIMENTICIO - Las microondas se absorben.

Metal - Las microondas son reflejadas

LAS PROPIEDADES DE LAS MICROONDAS

Las microondas penetran todos objetos no metálicos fabricados en materiales de vidrio, porcelana, cerámica, plástico, madera y papel. Este es el motivo por el que dichos materiales no se calientan a pesar de estar expuestos a las microondas. Los recipientes sólo se calientan de forma indirecta a través de la comida. Las comidas absorben microondas y por ello se calientan. Las microondas no penetran materiales metálicos sino que reflejan. Por eso normalmente no son apropiados los objetos metálicos para la acción de las microondas. Hay excepciones, sin embargo, y Vd. puede sacar partido precisamente de dichas propiedades. Durante la descongelación o cocción, determinadas superficies de las comidas se cubren con lámina de aluminio por lo que se evitan partes calientes, muy calientes o incluso cocidas en demasía si se trata de trozos desiguales. Sírvasse observar al respecto las demás recomendaciones mencionadas.

Vidrio, porcelana, cerámica plástico, papel, etc. - Las microondas penetran.

i La vajilla apropiada

Vidrio y cerámica de vidrio



La vajilla de vidrio resistente a altas temperaturas es muy apropiada porque el proceso de cocción se puede observar desde todos los lados. Pero la vajilla no debe tener ni contenidos metálicos (por ej. no debe ser de cristal de plomo) ni chapeado metálico (por ej. borde chapeado de oro, azul cobalto).

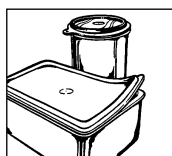
Cerámica

Es apropiada por lo general. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en el horno. La humedad calienta el material y puede provocar que reviente. Al no estar seguro si su vajilla es apropiada o no para el microondas, realice el ensayo de aptitud de vajilla (descrito en la página 185).

Porcelana

Muestra una muy buena aptitud. Preste atención a que la porcelana no tenga aplicaciones de oro o plata ni contenga metal.

Plástico

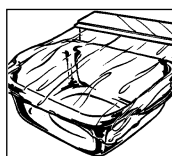


La vajilla de plástico resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe Vd. las indicaciones del fabricante.

Vajilla de papel

También es apta la vajilla de papel resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas. Observe Vd. las indicaciones del fabricante.

Papel de cocina



Se puede emplear para que absorba la humedad que se produce en cortos procesos de calentamiento, por ej. de pan o panecillos. Intercalar el papel entre el alimento y el plato giratorio. Así, la superficie del alimento se conserva bien tostada y seca. Al cubrir los alimentos grasos se evitan las salpicaduras.

La vajilla apropiada

Láminas para microondas

o láminas resistentes a altas temperaturas sirven muy bien para cubrir o envolver alimentos. Sírvese observar las indicaciones del fabricante.

Bolsas para asados

Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. Las grapas metálicas, en cambio, no son apropiadas para cerrarlas porque la lámina de la bolsa de cocer puede fundirse. Para cerrar utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor. No se recomienda el uso de láminas no resistentes al calor en los hornos microondas.

platos apropiados

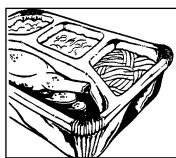
En modalidad de cocción doble (microondas + asador) y en la modalidad a la parrilla pueda utilizar cualquier plato ordinario termorresistente como, por ejemplo, los de porcelana, cerámica y vidrio. Los platos metálicos pueden usarse sólo para asados.

Recipiente para dorar

Es un recipiente especial de asar por microondas que consiste en cerámica de vidrio con una aleación metálica en el fondo con la cual se puede dorar la comida. Al usar tal vajilla para dorar hay que intercalar un aislante apropiado, por ej. un plato de porcelana, entre el plato giratorio y la bandeja de dorar. Respete Vd. minuciosamente el tiempo de calentamiento de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Al sobrepasar dicho tiempo se pueden producir daños en el plato giratorio y en el soporte del mismo o se puede activar el fusible protector del horno, quedando éste desconectado.

Metal

No se debe usar, normalmente, porque las microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no



llegan a tener contacto con las comidas. Pero existen excepciones: se pueden usar estrechas tiras de papel de aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (por ej. las alas de un pollo).



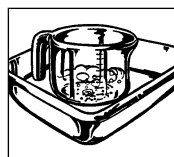
Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (por ej. para preparar platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación con la comida,

por ej. las bandejas de aluminio se deben llenar como mínimo entre 2/3 y 3/4 de su volumen.

Es recomendable transvasar la comida a vajilla apta para la cocción por microondas.

Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2 cm entre éstas y las paredes de la cámara de cocción porque, en caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas. Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico o dotada de piezas o accesorios metálicos, como por ej. tornillos, cintas o asas y mangos de metal.

Ensayo de aptitud de vajilla



Si Vd. no está seguro si su vajilla es apropiada para la cocción por microondas, realice el siguiente ensayo: Ponga el recipiente en el horno y al lado o encima del mismo un recipiente de vidrio con 150 ml

de agua. Opere el horno durante 1 ó 2 minutos, a máxima potencia (900 W). Si la vajilla queda fría o tibia, entonces es apta. No lleve a cabo este ensayo con vajilla de plástico porque podría fundirse.

Sugerencias técnicas

Antes de que empiece Vd. ...

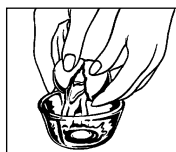
Para facilitar el manejo del horno de microondas lo máximo posible hemos confeccionado para Vd. la siguiente lista de las indicaciones y sugerencias más importantes: Sólo conecte el horno después de haber puesto alimentos en la cámara de cocción.

Ajuste de los tiempos

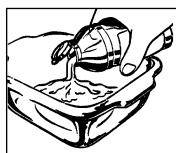
En general, los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción son considerablemente más cortos que los de la hornalla convencional o del horno común. Por lo tanto respete los tiempos recomendados en este libro; ajuste más bien tiempos cortos que prolongados. Terminada la cocción haga la prueba si el alimento está cocido. Es preferible volver a cocerlo un poco más que cocerlo en demasía.

Temperatura de partida

Los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción dependen de la temperatura de partida del alimento. Los alimentos congelados o enfriados en el frigorífico requieren, por ejemplo, más tiempo que aquéllos que están a la temperatura ambiente. Para calentamiento y cocción de los alimentos se suponen las temperaturas normales de almacenamiento (temperatura de frigorífico de unos 5° C, temperatura ambiental de unos 20° C). Para la descongelación de alimentos se parte de una temperatura de congelación de 18° C.



Las **palomitas de maíz** sólo se deben preparar en recipientes especiales a tal fin y apropiados para la cocción por microondas. Respete minuciosamente las respectivas indicaciones del fabricante. No utilice nunca recipientes normales de papel o vajilla de vidrio.



No cueza **huevos** en su cáscara porque en la misma se forma

presión que podría hacer reventar el huevo. Pinche la yema antes de cocinar.

No caliente ni **aceite ni grasa** para freír en el horno de microondas.

La temperatura del aceite no se puede controlar y éste podría saltar de repente del recipiente.

Nunca caliente recipientes cerrados, como vasos o latas. La presión que se genera podría hacer reventar los recipientes. (Excepción: la preparación de conservas).

Tiempos de cocción

Todos los tiempos indicados en este libro se entienden como valores orientativos que pueden variar según la temperatura de partida, el peso y la naturaleza (contenido de agua, materia grasa, etc.) de los alimentos. (Ausnahme: Einkochen).

Sal, especias y hierbas

Las comidas cocidas en el horno por microondas conservan mejor su sabor propio que aquéllas preparadas de forma convencional. Por lo tanto, use poca sal o, como regla, sólo después de la cocción. La sal absorbe el líquido y deseca la superficie. Las especias y hierbas se pueden usar como de costumbre.

Gama de aplicaciones

Cocción por microondas: Esta modalidad pueda utilizarse para descongelar, calentar y cocinar rápidamente la comida.

Cocción doble (microondas + asador): Combina el funcionamiento por microondas y la cocción por asador para dar, al mismo tiempo, cocción y dorado a la comida. La cocción combinada le permite aprovechar por completo las ventajas de las funciones de este aparato: el calor del grill cierra rápidamente los poros de las capas exteriores de la comida, mientras que las microondas cocinan de forma suave y veloz. La comida permanece jugosa en el interior y se vuelve dorada en el exterior.

Cocción a la parrilla: Su horno cuenta con un grill de cuarzo que puede usar también prescindiendo de las microondas, igual que cualquier otro asador convencional.

Prueba para comprobar la situación de cocción

La situación de cocción de los alimentos se puede probar igual que si se tratara de la preparación convencional:

- **Termómetro de alimentos:** Una vez terminado el proceso de calentamiento o cocción, respectivamente, cada alimento tiene una determinada temperatura interior. Mediante el termómetro Vd. puede comprobar si la comida está suficientemente caliente, o cocida.
- **Tenedor:** El pescado se puede comprobar con un tenedor. Si la carne del pescado ya no tiene aspecto vidrioso y se puede soltar fácilmente de las espinas, el pescado está cocido. Al cocerlo en demasía se pone estropeado y seco.
- **Mondadientes:** Los pasteles y el pan se pueden comprobar pinchándolos con un mondadientes. Si éste está limpio y seco, después de sacarlo, la comida está cocida.

i Sugerencias técnicas

TABLA: DETERMINACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN CON EL TERMÓMETRO DE ALIMENTOS

Cada bebida y cada plato tiene una determinada temperatura interior (temperatura en el núcleo), una vez terminado el proceso de la cocción. Si dicho proceso de cocción se interrumpe en este punto el resultado será satisfactorio. Dicha temperatura se puede leer en un termómetro especial para comidas. La siguiente tabla de temperaturas informa sobre las temperaturas más importantes.

Bebida/comida	Temperatura interior al final del tiempo de la cocción	Temperatura interior después de 10 a 15 minutos de tiempo de reposo
Calentar bebidas (café, té, agua, etc)	65-75° C	
Calentar leche	60-65° C	
Calentar sopas	75-80° C	
Calentar guisados/estofados	75-80° C	
Aves	80-85° C	85-90° C
Carne de cordero		
asada ligeramente	70° C	70-75° C
bien asada	75-80° C	80-85° C
Roast beef		
soasado	50-55° C	55-60° C
medio	60-65° C	65-70° C
bien asado	75-80° C	80-85° C
Carne de cerdo, ternera	80-85° C	80-85° C

Adición de agua

Las verduras y otros alimentos con mucho contenido de agua se pueden cocinar en su propio jugo o agregando muy poca agua. Así se conservan muchas vitaminas y sustancias minerales en el alimento.

Alimentos en su piel o cáscara,

como salchichas, pollo, muslos de pollo, patatas en su monda, tomates, manzanas, yema de huevo o productos similares, se pinchan con tenedor o mondadiente, pues así puede salir el vapor que se forma sin que reviente la piel o cáscara.

Comidas grasas

Carnes entreveradas con grasa o capas de grasa se cuecen con mayor rapidez que las porciones magras. Por lo tanto conviene recubrir dichas porciones, durante la cocción, con papel de aluminio o colocar el lado graso hacia abajo.

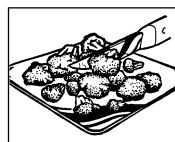
Blanqueado de verduras

Las verduras se deben blanquear antes de proceder a su congelación para conservar mejor así su calidad y sustancias aromáticas.

Procedimiento:

Lave la verdura y córtela en trozos. Ponga 250 g de verdura con 275 ml de agua en una fuente para calentarla, tapada, 3 a 5 minutos. Terminado el blanqueado, sumerja la verdura en seguida en agua helada para evitar que siga la cocción; después déjela escurrir. Envase la verdura blanqueada en recipiente a prueba de aire y congélela.

Preparación de conservas de frutas y verduras



Las conservas se pueden preparar de manera rápida y sencilla usando el horno de microondas. El comercio tiene disponibles tarros especiales para conservas, anillos de goma y

las apropiadas grapas de plástico, todo apto para la cocción por microondas. Los fabricantes dan instrucciones de uso exactas.

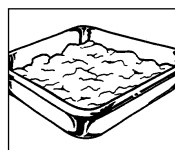
Pequeñas y grandes cantidades

Los tiempos de cocción de su horno de microondas están en función directa con la cantidad de alimentos que desea descongelar, calentar o cocer. Esto significa que la porciones pequeñas requieren menor tiempo de cocción que las grandes. Como regla empírica rige: DOBLE CANTIDAD = CASI EL DOBLE TIEMPO
MEDIA CANTIDAD = MITAD DEL TIEMPO

Recipientes altos y llanos

Ambos recipientes tienen el mismo volumen; el

recipiente alto, sin embargo, exige mayor tiempo de cocción que el llano. Seleccione por lo tanto y a ser posible, recipientes llanos de gran superficie. Recipientes altos sólo se deben usar para preparar platos



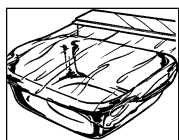
donde existe el peligro de que rebosen al hervir, p.ej. pastas, arroz, leche, etc.

Recipientes redondos y ovalados

En los recipientes redondos y ovalados, los alimentos se cuecen con mayor uniformidad que en los rectangulares porque la energía de las microondas se concentra en las esquinas por lo que en estos puntos existe el peligro de cocción en demasía.

i Sugerencias técnicas

Tapar

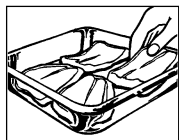


Al tapar el recipiente se preserva la humedad dentro del alimento con lo que se reduce el tiempo de cocción. Para cubrir el alimento se puede usar tapa, lámina apta para

microondas o cubierta. Los alimentos que se deseen crujientes no deberán taparse, p.ej. asado o pollo. Como regla empírica rige que todo lo que se prepara cubierto en el horno convencional, también se debe cubrir en el horno de microondas; y todo lo que se cocina sin tapar en el horno convencional, también se debe cocinar sin tapar en el horno de microondas.

Alimentos irregulares

Se emplazan con el lado más grueso o más compacto hacia fuera. Verduras (p. ej. brécol) deben colocarse con el tallo hacia fuera. Los alimentos más gruesos necesitan mayor tiempo de cocción y reciben mayor energía de microondas en el exterior, de forma que éstos se cuecen uniformemente.



Remover

Es preciso remover la comida porque, primero, las microondas calientan la parte exterior. Removiendo la comida, la temperatura se equilibra y el alimento se calienta uniformemente.



Disposición

Varias porciones individuales, p.ej. moldes de budín o flan, tazas o patatas con su monda, se disponen en forma anular sobre el plato giratorio. Deje suficiente espacio entre las distintas porciones para que la energía de las microondas pueda penetrar desde todos los lados.

Darle vuelta al alimento

A alimentos de tamaño medio, como hamburguesas y chuletas, se les debe dar una vuelta durante la cocción para abreviar el proceso de cocción. A grandes porciones, como asado y pollo, se les debe dar vuelta porque la parte superior recibe mayor cantidad de energía de microondas y, por lo tanto, podría desecarse si no se le da la vuelta.

Tiempo de reposo

Una de las reglas más importantes del horno de microondas es la de mantener el tiempo de reposo. Casi todos los alimentos que se descongelan, calientan o cuecen por microondas requieren un determinado tiempo de reposo durante el cual tiene lugar un equilibrio de temperaturas y durante el cual el líquido contenido dentro del alimento puede distribuirse uniformemente en el mismo.



i Calentamiento

- Los platos preparados contenidos en recipientes de aluminio se deben sacar de los mismos para calentarlos en un plato o en una fuente.
- Las tapas se deben quitar de recipientes bien cerrados. Cubrir los alimentos con lámina apropiada para microondas, plato o cubierta (disponibles en el mercado) para que la superficie no se desecue. Las bebidas no necesitan taparse.
- Al cocer líquidos, como agua, café, té o leche, ponga una barrita de vidrio en el respectivo recipiente.
- Tratándose de mayores cantidades, removerlas en ciertos intervalos, a ser posible, para que la temperatura se distribuya uniformemente.
- Los tiempos indicados para los alimentos se refieren a una temperatura ambiental de 20° C. Para alimentos refrigerados, dichos tiempos se deben aumentar ligeramente.
- Después de calentar los alimentos, déjelos reposar durante 1 ó 2 minutos para que la temperatura se distribuya uniformemente dentro de los mismos (tiempo de reposo).
- Los tiempos indicados representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con su temperatura de partida, peso, contenido de agua, contenido de materia grasa y el estado final requerido.

i Descongelación

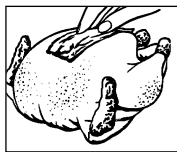
El horno de microondas es el dispositivo ideal para descongelar alimentos. Los tiempos de descongelación son mucho más cortos que en el caso de descongelar de manera convencional. He aquí algunos consejos. Saque el alimento congelado de su envase y póngalo en un plato para descongelarlo.

Envases y recipientes

Para descongelar y calentar alimentos son muy apropiados aquellos envases y recipientes aptos para microondas que a la vez son resistentes a bajas temperaturas (hasta unos - 40° C) y a altas temperaturas (hasta unos 220° C). Disponiendo de recipientes de estas características, puede utilizarlos para descongelar, calentar e incluso cocinar sin tener que cambiar de recipiente.

Tapar

Las partes de menor espesor se deben cubrir con pequeñas tiras de papel aluminio antes de descongelarlas. También deben cubrirse con aluminio las partes descongeladas o templadas. Así se evita que las porciones más delgadas se calienten en exceso mientras que las porciones más gruesas siguen congeladas.



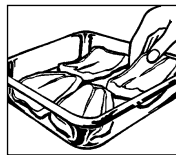
Ajuste correcto

Es preferible seleccionar una potencia demasiado baja que una excesivamente alta. Así va a obtener una descongelación uniforme. Con una potencia demasiado alta, la superficie del alimento comenzará a cocinarse mientras que el interior sigue congelado.

Dar vuelta/Remover

A casi todos los alimentos se les debe dar una vuelta durante su preparación o precisan ser removidos. Porciones adheridas unas a otras se deben separar cuanto antes y reorganizar.

Pequeñas cantidades



Pequeñas cantidades se descongelan con mayor uniformidad y celeridad que las grandes. Por lo tanto recomendamos congelar, a ser posible, pequeñas porciones. Así le va a ser fácil preparar rápida y sencillamente menús completos.

Alimentos delicados

Alimentos delicados, como tarta, nata, queso y pan, no se deben descongelar totalmente sino solamente un poco y dejar la descongelación completa a la temperatura ambiental. Procediendo de esta forma se evita que las zonas exteriores se calienten demasiado mientras que el interior todavía permanece congelado.

Tiempo de reposo

El tiempo de reposo después de la descongelación de alimentos adquiere importancia especial puesto que, durante este intervalo, sigue el proceso de la descongelación. En la tabla sobre la descongelación Vd. encontrará los tiempos de reposo para los distintos alimentos.

Alimentos gruesos y compactos requieren tiempos de reposo más prolongados que los alimentos de reducido espesor o aquellos de estructura porosa. En el caso de que algún alimento no esté suficientemente descongelado, Vd. puede seguir descongelándolo en el horno de microondas o puede prolongar correspondientemente el tiempo de reposo.

Transcurrido el tiempo de reposo, los alimentos se deben elaborar en seguida, a ser posible, y no se deben volver a congelar.

Cocción de verduras frescas

- Observe Vd., al comprar verduras, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante, ante todo, si quiere cocer la verdura en trozos enteros (p. ej. patatas cocidas).
- Antes de prepararlas, las verduras se deben lavar y después se debe pesar la cantidad requerida según la receta y cortarlas.
- Condimente como de costumbre, pero ponga la sal, como regla general, sólo después de la cocción.
- Agregue por cada 500 g de verdura aprox. 5 cucharadas soperas de agua. Verduras fibrosas necesitan un poco más de agua. Consulte la tabla al respecto. Vea la página 203.
- Normalmente, las verduras se cuecen en una fuente con tapa. Verduras con alto contenido de líquido, como p.ej. cebollas o patatas cocidas, se pueden cocer en lámina para microondas sin agregar agua.
- Remover o darle vuelta a la verdura después de transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Terminada la cocción, dejar reposar la verdura unos 2 minutos para que la temperatura se distribuya uniformemente (tiempo de reposo).
- Los tiempos de cocción representan valores orientativos y dependen del peso, temperatura de partida y tipo de verdura. Cuanto más fresca sea la verdura, más cortos serán los tiempos de cocción.

Cocción de carne, pescado y aves

- Observe Vd., al comprar carne, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante para obtener un buen resultado de la cocción.
- Antes de la preparación, carne, pescado y aves se deben lavar bien bajo una corriente de agua fría y secar ligeramente con papel de cocina. Después seguir elaborando el alimento como de costumbre.
- Carne vacuna debe ser tierna y con pocos tendones.
- Aunque los trozos sean de tamaño uniforme, el resultado de la cocción puede variar debido, entre otras cosas, a la calidad de la carne, diferentes contenidos de materia grasa y líquido y también a la temperatura de la carne antes de cocerla.
- A los trozos de mayor tamaño de carne, pescado y aves se les debe dar vuelta transcurrida la mitad del tiempo de la cocción para que se cuezan uniformemente por todos los lados.
- Llevada a cabo la cocción de un asado, cúbralo con una lámina de aluminio y déjelo reposar durante 10 minutos aprox (tiempo de reposo). Durante este intervalo, el asado sigue cocinándose y el líquido se distribuye uniformemente de manera que, al cortarlo, se pierde menos jugo.

Descongelación y cocción

En el horno de microondas, los platos congelados se pueden descongelar y cocer en una sola operación. La siguiente tabla le da unos ejemplos al respecto. Vea la página 203.

Observe Vd., además, las instrucciones generales en lo referente a "Calentamiento" y "Descongelación". Para preparar platos congelados, siga las instrucciones del fabricante, dadas en el envase. Normalmente se indican tiempos exactos de cocción e instrucciones para la preparación.

Nivel de potencia de microondas

El horno tiene 5 niveles de potencia. Para elegir el nivel conveniente para guisar hay que hacer lo indicado en la sección de recetas. En general son de aplicación las siguientes recomendaciones:

900 W utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

630 W utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.

450 W para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.

270 W (ajuste de descongelación). Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc. y para cocer flanes de huevo.

90 W Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

W = Vatios

Para seleccionar el nivel de potencia de microondas:

Girar el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA** en sentido horario para seleccionar el tiempo de cocción.

Pulsar la tecla de **MODO DE COCCIÓN** una vez (sólo microondas).

Para cambiar el nivel de potencia de microondas se gira el mando hasta llegar al nivel de potencia deseado.

Pulsar la tecla **START/QUICK**.

NOTA: Si no se selecciona el nivel de potencia se pone automáticamente el nivel 900 W.

Cocción con microondas

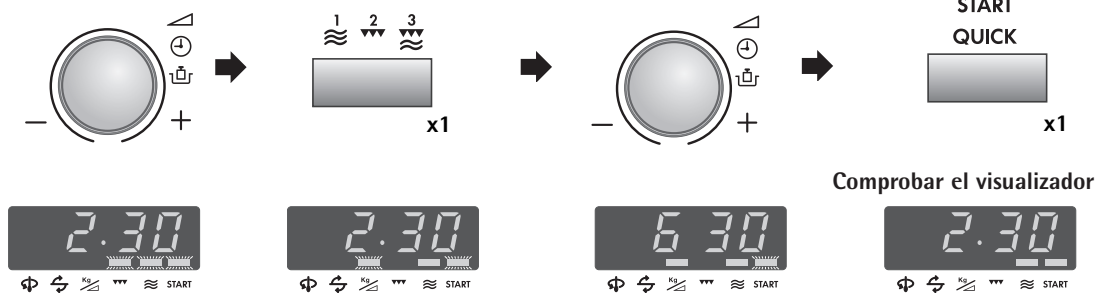
El horno puede programarse para hasta 90 minutos (90.00). La unidad de entrada de tiempo de cocción (descongelación) varía de 10 segundos a 5 minutos. Depende del total de tiempo de cocción (descongelación), como se indica en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad de incrementos
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Ejemplo:

Supongamos que se desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 630 W.

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA**.
2. Se elige el modo de cocción pulsando la tecla **MODO DE COCCIÓN** una vez (sólo microondas).
3. Se elige la potencia deseada girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA**.
4. Se pulsa la tecla de **START/QUICK** una vez para empezar la cocción.



NOTA:

1. Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **START/QUICK**.
2. Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de **MODO DE COCCIÓN**. Mientras se toca la tecla de **MODO DE COCCIÓN** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.
3. El mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA** se puede girar en sentido horario o antihorario. Si se gira en sentido antihorario se reduce el tiempo de cocción desde 90 minutos en gradaciones.

Cocción al grill y combinada

Este horno de microondas tiene dos modos de cocción al **GRILL**:

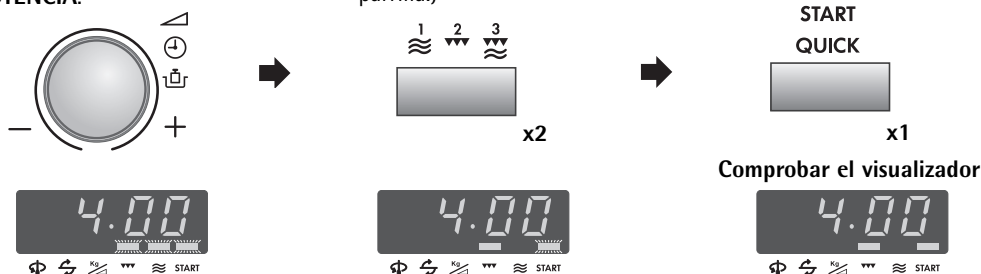
1. Sólo grill.
2. grill con microondas.

1. COCCIÓN SÓLO AL GRILL

Este modo puede usarse para asar/dorar alimentos.

Ejemplo: Para hacer tostadas en 4 minutos:

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA**.
2. Se elige el modo de cocción deseado pulsando la tecla **MODO DE COCCIÓN** dos veces. (Sólo parrilla.)
3. Se pulsa la tecla **START/QUICK** una vez para empezar la cocción.



NOTA:

1. Se recomienda usar la rejilla alta para asar a la parrilla.
2. Al usar el grill por primera vez puede que se note humo o un olor a quemado, pero eso es normal y no es indicio de que el horno está averiado.
Para evitar este problema, al usar el horno por primera vez conviene hacer funcionar el grill sin alimentos durante 20 minutos.

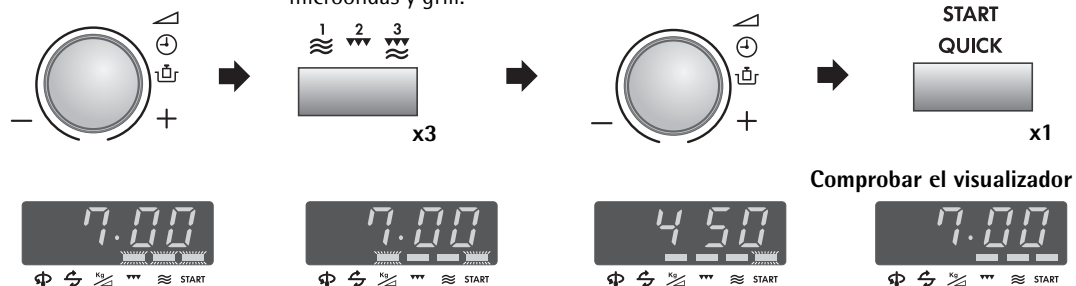
2. COCCIÓN COMBINADA AL GRILL Y CON MICROONDAS

En esta modalidad se usa una combinación de potencia del grill y potencia de microondas (90 W a 630 W). El nivel de potencia de microondas está prefijado a 270 W.

Ejemplo:

Para hacer pinchitos (receta en la página 202) durante 7 minutos empleando potencia MEDIA DEL GRILL Y MICROONDAS 450 W.

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA**.
2. Se elige el modo de cocción deseado pulsando la tecla **MODO DE COCCIÓN** tres veces para seleccionar microondas y grill.
3. Se gira el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA** al nivel de potencia de microondas deseado.
4. Se pulsa la tecla de **START/QUICK** una vez para empezar la cocción.



Otras funciones cómodas

1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

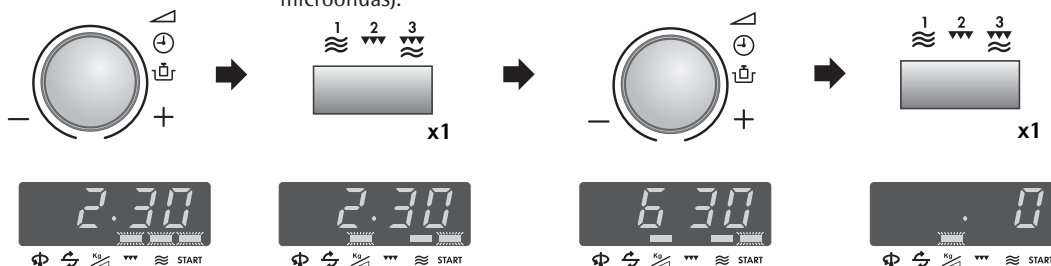
Puede programarse una secuencia de 3 escalones (máximo) empleando combinaciones de **MICROONDAS**, **GRILL** o **GRILL Y MICROONDAS**.

Ejemplo:

Para cocinar : 2 minutos y 30 segundos con potencia 630 W (Escalón 1)
5 minutos con sólo grill (Escalón 2)

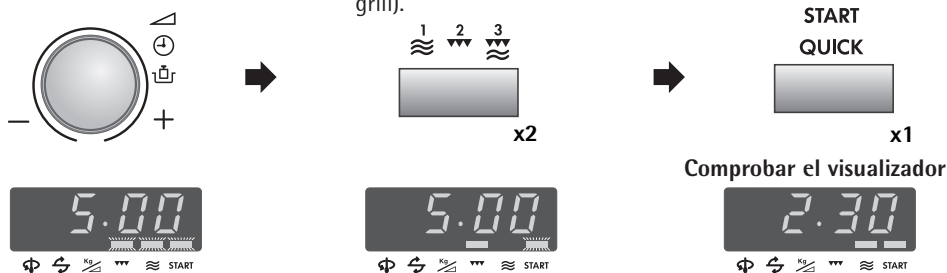
ESCALÓN 1

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA**.
2. Se elige el modo de cocción deseado pulsando la tecla **MODO DE COCCIÓN** una vez (sólo microondas).
3. Se pone el nivel de potencia deseado girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA**.
4. Se pulsa la tecla de **MODO DE COCCIÓN** antes de programar el escalón 2.



ESCALÓN 2

5. Se pone el tiempo deseado girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA**.
6. Se elige el modo de cocción deseado pulsando la tecla de **MODO DE COCCIÓN** dos veces (sólo grill).
7. Se pulsa la tecla de **START/QUICK** una vez para empezar la cocción.



(El horno empezará a cocinar durante 2 minutos y 30 segundos a 630 W y luego durante 5 minutos con sólo grill).

NOTA: Si elige cualquier programa después de haber ajustado el **MODO GRILL**, omita los pasos 3 y 4. Si mantiene apretado continuamente el botón del **MODO DE COCCIÓN** después de ajustar **PARRILLA**, el **MODO GRILL** cambiará automáticamente al **MODO GRILL DOBLE**.

Ejemplo:

Para hacer 1.0 kg Calabacines y pasta al horno (en la página 208).

1. 18 minutos a 900 W.
2. 7 minutos con grill y microondas a 630 W.

Otras funciones comodas

2. FUNCIÓN DE COCCIÓN RÁPIDA

La tecla de **START/QUICK** permite utilizar las dos funciones siguientes :

a. Inicio directo de cocción

Puede empezar la cocción directamente al nivel de potencia de microondas de 900 W durante 30 segundos pulsando la tecla **START/QUICK**.

**START
QUICK**



NOTA:

Para evitar manipulaciones indebidas por los niños la tecla de **START/QUICK** sólo puede usarse dentro de 3 minutos de la operación inmediatamente precedente, p.ej. el cierre de la puerta o la pulsación de la tecla de **STOP**.

b. Prolongación del tiempo de cocción.

Durante la cocción manual, puede prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos pulsando la tecla mientras el horno está funcionando.

3. PARA COMPROBAR EL NIVEL DE POTENCIA

Para comprobar el nivel de potencia de microondas durante la cocción se pulsa la tecla de **MODO DE COCCIÓN**.



x1

Mientras se está tocando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.

El horno continúa contando el tiempo aunque el visualizador esté indicando el nivel de potencia.

4. FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

PARA ACTIVAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

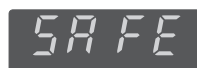
1. Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** durante 3 segundos.

STOP



x1 para 3 segundos

Comprobar el visualizador



      **START**

PARA CANCELAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** durante 3 segundos.

STOP



x1 para 3 segundos

Si el reloj está puesto en hora,
podrá verse la hora en la pantalla.

NOTA: Cuando está activado el Bloqueo de seguridad no funcionará ningún botón a excepción la tecla **STOP**.



Funciones de cocción automática y descongelación automática

Las funciones de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** calculan automáticamente el modo y el tiempo de cocción apropiados. Puede escoger entre los menús 2 **COCCIÓN AUTOMÁTICA**, 6 **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL** y 4 **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**.

Lo que necesita saber para utilizar esta función automática:

Ejemplo:

1a. COCCIÓN AUTOMÁTICA: El botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** dispone de 2 menús. Pulse el botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.



1b. COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1: El botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1** dispone de 2 menús. Pulse el botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1** una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.



1c. COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 2: El botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 2** dispone de 4 menús. Pulse el botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 2** una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.



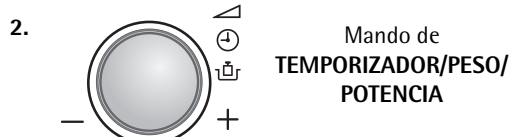
1d. DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA: El botón de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** dispone de 4 menús. Pulse el botón de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.



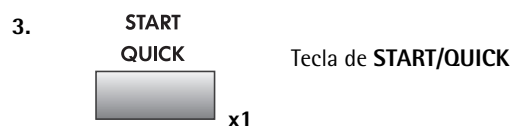
El menú puede elegirse pulsando la tecla de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** o deseado **COCCIÓN AUTOMÁTICA** hasta que se vea en el visualizador el número del menú deseado. Ver las páginas 198 - 200 "**CUADROS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA Y DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**".

El menú cambiará automáticamente manteniendo pulsado el tecla **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**.

2. El peso o la cantidad del alimento puede introducirse girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA** hasta que se visualice el peso o cantidad deseados.
 - Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase.
 - Utilice el modo de funcionamiento manual para alimentos que pesen más o menos que los pesos o las cantidades que se facilitan en los cuadros de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**. Para obtener mejores resultados, siga las indicaciones de los cuadros de cocción que se proporcionan en las páginas 203 - 204.



3. Para empezar a cocinar, pulsar la tecla de **START/QUICK**.



Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de **START/QUICK**.

La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción. Si es necesario se puede prolongar el tiempo de cocción y variar el nivel de potencia.

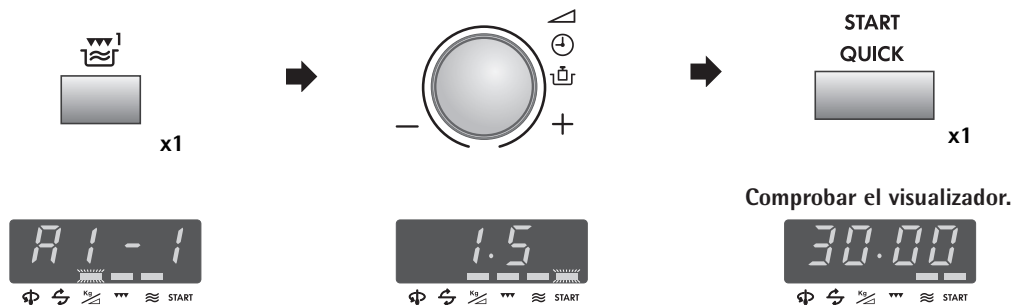
NOTA: Si desea utilizar la función de **COCCIÓN RÁPIDA** durante la operación de rápidas, los alimentos pueden hacerse demasiado.

Funciones de cocción automática y descongelación automática

Ejemplo 1 para COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1:

Para cocinar Pescado gratinado con un peso de 1,5 kg utilizando la Cocción automática y grill 1 (A1-1).

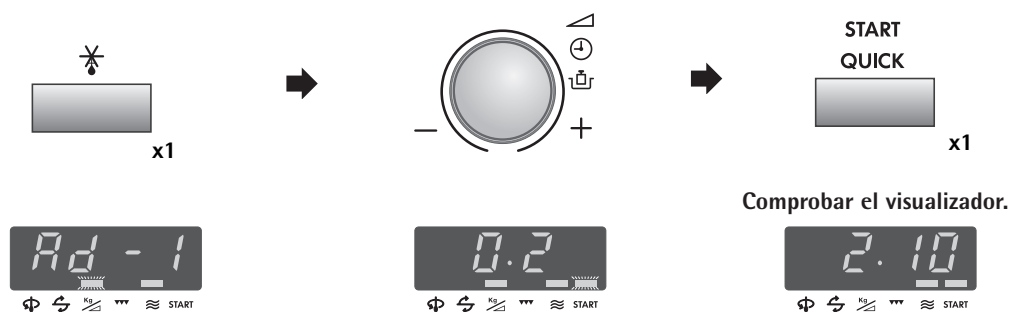
1. Se selecciona el menú requerido pulsando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1**.
2. Se introduce el peso girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA** en sentido horario.
3. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**.



Ejemplo 2 de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA:

Para descongelar 0,2 kg de filetes utilizando la función de Descongelación automática (Ad-1).

1. Se selecciona el menú requerido pulsando la tecla de **COCCIÓN RÁPIDAS**.
2. Se introduce el peso girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/POTENCIA** en sentido horario.
3. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**.





Cuadros de cocción automática y descongelación automática

TECLA	COCCIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
 x1	AC-1 Cocción Pollo y Verdura Cacerola 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Temp. inicial Pollo 5° C) Fuente para gratén y film de plástico para microondas	- Ver las recetas para "Pollo y Verdura Cacerola" en la página 201. * Peso total de ingredientes.
 x2	AC-2 Cocción Picadillo y Cebolla 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Temp. inicial Picadillo 5° C) Plato Cacerola y tapa	- Ver las recetas para "Picadillo y Cebolla" en la página 201. * Peso total de ingredientes.

TECLA	COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
 x1	A1-1 Cocción Pescado Gratinado 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Temp. inicial Pescado 5° C) Fuente ovalada para gratén Tripode baja	- Ver las recetas para "Pescado Gratinado" en la páginas 201 - 202. * Peso total de ingredientes.
 x2	A1-2 Cocción Gratén 	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (Temp. inicial 20° C) Fuente ovalada para gratén Tripode baja	- Ver las recetas para "Gratén" en la página 202. * Peso total de ingredientes.



Cuadros de cocción automática y descongelación automática

TECLA	COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 2	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
 x1	A2-1 Cocción Patatas fritas (recomendadas para hornos convencionales) 	0,20 - 0,40 kg (50 g) (Temp. inicial -18° C) Plato Cacerola Tripode alta	- Sacar del paquete las patatas fritas congeladas y ponerlas en una fuente de porcelana. - Poner la fuente en la tripode alta en el horno. - Cuando suenen las señales, dar vuelta. - Después de la cocción, sacar las patatas fritas de la fuente y ponerlas en un plato para servir. (No es necesario tiempo de reposo). - Añadir sal según el gusto. NOTA: La fuente se pone muy caliente durante la cocción. Para evitar quemarse conviene ponerse guantes de cocina para sacar del horno la fuente.
 x2	A2-2 Cocción Brochetas mixias de carnr 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. inicial 5° C) Tripode alta	- Preparar los asadores en la página 204. - Poner en una tripode alta y asar. - Cuando suene la señal, dar vuelta. - Terminada la cocción, sacar y poner en un plato para servir. (No es necesario tiempo de reposo).
 x3	A2-3 Cocción Patas de pollo  Ingredientes para 600 g de patas de pollo: (3 piezas), 1-2 cucharones de aceite, 1/2 cdta. de sal, 1 cdta. de pimentón dulce, 1 cdta. de romero.	0,20 - 0,80 kg (50 g) (Temp. inicial 5° C) Tripode alta	- Mezclar los ingredientes y esparcirlos sobre las patas de pollo. - Perforar la piel de las patas. - Poner las patas en la tripode alta, con el lado con piel abajo y con los extremos delgados hacia el centro. - Cuando suenen las señales, dar vuelta a las patas. - Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante aprox. 5 minutos.
 x4	A2-4 Cocción Pollo asado  Ingredientes para 1,2 kg de pollo asado: Sal y pimienta, 1 cdta. de pimentón dulce, 2 cucharones de aceite	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Temp. inicial 5° C) Tripode baja	- Mezclar los ingredientes y esparcirlos sobre el pollo. - Perforar la piel del pollo. - Poner el pollo en en la tripode baja, pechuga hacia abajo. - Poner en el plato giratorio y cocer. - Cuando suenen las señales, dar vuelta al pollo. - Después de la cocción, dejar durante aprox. unos 3 minutos en el horno, retirar y poner en un plato para servir.

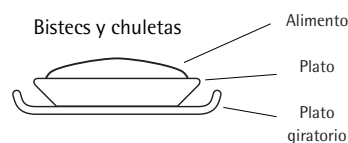


Cuadros de cocción automática & descongelación automática

TASTE	DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
  x1	Ad-1 Descongelación Bistec y chuletas 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) (Ver la nota que sigue)	• Poner la comida en un plato en el centro del plato giratorio. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con papel de aluminio. • Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10 - 15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
  x2	Ad-2 Descongelación Carne picado 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plástico para envolver (Ver la nota que sigue)	• Cubra la plato giratoria con plástico para envolver. • Coloque el bloque de carne picado en la plato giratoria. • Cuando se pare el horno y suene la señal acústica, dé la vuelta al alimento. Retire, si es posible, la parte descongelada. • Después de descongelar, déjela en reposo durante 5 - 10 minutos hasta la descongelación completa.
  x3	Ad-3 Descongelación Pastel 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato plano	• Retire todo el embalaje del pastel. • Colóquelo en un plato plano en el centro del plato giratorio. • Después de descongelarlo, corte el pastel en trozos de tamaño similar dejando un espacio entre los trozos y déjelo reposar durante 15 - 60 minutos hasta que esté descongelado uniformemente.
  x4	Ad-4 Descongelación Pan 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato plano (Para este programa solamente se recomienda pan cortado en rebanadas)	• Distribuya el pan sulla plato plano en el centro del plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, reordene, y saque las rebanadas descongeladas. • Después de descongelar, separe todas las rebanadas y distribúyalas en un plato grande. • Cubra el pan con papel de aluminio y déjelo reposar durante 5 - 10 minutos hasta que esté totalmente descongelado.

NOTA: Descongelación automática

1. Bistecs y chuletas deben congelarse en una sola capa.
2. La carne picada se debe congelar en pequeñas porciones.
3. Después de dar vuelta, proteger las partes descongeladas con trozos pequeños planos de lámina de aluminio.
4. Los pasteles cubiertos y recubiertos de nata son muy sensibles a la potencia del microondas. Para un mejor resultado, si la nata empieza a ablandarse rápidamente, es mejor sacarlos inmediatamente del horno y dejarlos por espacio de 10-30 minutos a temperatura ambiente.
5. Bistecs y chuletas disponer los alimentos en el horno como se indica:



i Recetas para cocción automática

POLLO Y VERDURA CACEROLA (AC-1)

Pavo Picante con Arroz

Ingredientes

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
60 g	120 g	180 g	arroz de grano largo (sancochar)
1	1	1	balsita de hilitos de azafrán
25 g	50 g	75 g	cebolla (en rodajas)
50 g	100 g	150 g	pimiento morrón (en tiras)
50 g	100 g	150 g	puerro pequeño (en tiras)
150 g	300 g	450 g	pechuga de pollo (en dados)
			pimienta, pimentón
10 g	20 g	30 g	mantiquilla o margarina
150 ml	300 ml	450 ml	caldo de carne

Preparación

1. Mezclar el arroz con los hilitos de azafrán y poner la mezcla en la fuente untada.
2. Mezclar las rodajas de cebolla, las tiras de puerro y pimiento y los dados de pechuga de pavo y condimentar. Poner esta mezcla encima del arroz.
3. Encima de todo esto se distribuyen los copos de mantequilla.
4. Verter el caldo de carne sobre todo, tapar y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA (AC-1)**, "Pollo y Verdura Cacerola".
5. Después de la cocción, dejar durante 5 - 10 minutos.

PICADILLO Y CEBOLLA (AC-2)

Ingredientes

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	picadillo (1/2 mitad de cordero, 1/2 mitad de vaca)
50 g	100 g	150 g	cebolla (bien picado)
1/2	1	1 1/2	huevo
15 g	30 g	45 g	de pan rallado
			sal y pimienta
115 ml	230 ml	345 ml	caldo de carne
20 g	40 g	60 g	de puré de tomate
65 g	125 g	190 g	patatas (bien picado)
65 g	125 g	190 g	zanahorias (bien picado)
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	de perejil (picado)

Preparación

1. Mezclar la carne picada con la cebolla picado, al huevo y el pan rallado para obtener.
2. Mezclar el caldo de carne con el puré de tomates.
3. Añadir de patatas y zanahorias con el líquido a la carne picado, mezclar.
4. Tapar y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA (AC-2)**, "Picadillo y Cebolla".
5. Cuando se pare el horno y se suenen las señales, remover y tapar de nuevo.
6. Volver a remover el plato y dejar reposar durante unos 5 minutos. Servirlo con guarnición de perejil.

PESCADO GRATINADO (A1-1)

Pescado gratinado a la italiana

Ingredientes

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	filetes de pescado
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	zumo de limón
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	mantequilla de anchoas
30 g	50 g	80 g	queso Gouda (rallado)
			sal y pimienta
150 g	300 g	450 g	tomates
1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	hierbas picadas mezcladas
100 g	180 g	280 g	Mozarella
1/2 tbsp	3/4 tbsp	1 tbsp	albahaca (picado)

Preparación

1. Lavar y secar el pescado, rociar con el zumo de limón, sazonar y untar con la mantequilla de anchoas.
2. Colocar en una fuente ovalada para gratinar.
3. Espolvorear el queso Gouda sobre el pescado.
4. Lavar los tomates y quitarles el rabo. Cortar en rodajas y colocar sobre el queso.
5. Condimentar con sal, pimienta y las hierbas mezcladas.
6. Escurrir la mozzarella, cortar en rodajas y colocar sobre los tomates. Espolvorear con la albahaca.
7. Colocar la fuente sobre la tripode baja y cocinar en **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1 (A1-1)**, "Pescado Gratinado".
8. Después de la cocción, dejar durante 5 minutos.

Recetas para cocción automática

PESCADO GRATINADO (A1-1)

Fiete de pescado gratinado Esterhazy

Ingredientes

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	filetes de pescado
100 g	200 g	300 g	pueros (en rodajas)
20 g	40 g	60 g	cebolla (bien picados)
40 g	100 g	140 g	zanahoria (rallado)
10 g	10 g	20 g	mantequilla o margarina
			sal, pimienta y nuez moscada
1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	zumo de limón
50 g	100 g	150 g	crème fraîche (nata)
50 g	100 g	150 g	queso Gouda (rallado)

Preparación

1. Poner las verduras, mantequilla y especias en una cazuela y mezclar bien. Cocinar para 2-6 minutos a 900 W, depende de peso.
2. Lavar el pescado, secar, rociar con zumo de limón y sal.
3. Mezclar na crème fraîche (nata) con las verduras.
4. Poner la mitad de las verduras en una fuente ovalada para gratinar. Colocar el pescado encima y cubrir con las verduras restantes.
5. Espolvorear con el queso Gouda y colocar en la tripode baja y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1 (A1-1)**, "Pescado Gratinado".
6. Después de la cocción, dejar durante 5 minutos.

GRATÉN (A1-2)

Gratén d'espinaca

Ingredientes

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	espinaca (descongelar y escurrir)
15 g	30 g	45 g	cebolla (bien picados)
			sal, pimienta, nuez moscada
150 g	300 g	450 g	patatas cocido (en rodajas)
35 g	75 g	110 g	de jamón cocido (en dados)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche (nata)
1	2	3	huevo
40 g	75 g	115 g	de queso (rollado)

Preparación

1. Mezclar conjuntamente las espinacas en hoja con la cebolla y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
2. Engrasar el plato. Poner, alternado, capas de rodajas de patatas, dados de jamón y espinaca. La capa superior debería ser de espinaca.
3. Mezclar los huevo con la crème fraîche (nata), condimentar la mezcla y verter sobre la verdura.
4. Espolvorear con el queso rallado.
5. Colocar en la tripode baja y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1 (A1-2)**, "Gratén".
6. Después de la cocción, dejar durante 5 - 10 minutos.

GRATÉN (A1-2)

Gratén de patatas y calabacín

Ingredientes

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	potatas cocido (en rodajas)
115 g	230 g	345 g	calabacín (en rodajas finas)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche (nata)
1	2	3	heuvo
1/2	1	2	diente de ajo (picado)
			sal y pimienta
40 g	80 g	120 g	queso Gouda (rallado)
10 g	20 g	30 g	pepitas de girasol

Preparación

1. Engrasar el plato y colocar capas alternas de rodajas de patatas y calabacín en el plato.
2. Mezclar los huevos con crème fraîche (nata), condimentar con sal, pimienta, ajo y verter encima las verduras.
3. Esparcirlo el queso Gouda sobre el gratén.
4. Finalmente rociar el gratén con pepitas de girasol.
5. Colocar en el soporte bajo y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1 (A1-2)**, "Gratén".
6. Después de la cocción, dejar durante 5 - 10 minutos.

BROCHETAS MIXTAS DE CARNE

Ingredientes

4 tostadas	
400 g	de filete de cerdo
100 g	de jamón
2	cebollas (100 g) en cuartos
4	tomates (250 g) en cuartos
1/2	pimiento verde (100 g), en 8 secciones
2 CuSop	de aceite
4 Cdta.	de pimentón
	sal
1 Cdta.	de pimienta de Cayena
1 Cdta.	de salsa Worcester

Preparación

1. Cortar la carne y el jamón en dados de unos 2-3 cm de tamaño.
2. Colocar alternando la carne y las hortalizas en los cuatro pinchos de madera.
3. Mezclar removiendo el aceite con los condimentos y untar los pinchos con la mezcla.
4. Darlos vuelta una vez transcurridos dos tercios del tiempo indicado. La cocción:- **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1 (A2-2)**, "Brochetas mixtas de carne".

Tablas de cocción

ABREVIATURAS EMPLEADAS

CuSop =	Ctda. = Cucharadita	kg = Kilogramo	l = Litro	cm = Centímetro
Cucharada sobera	Tz = Taza	g = Gramo	ml = Mililitro	min. = Minutos

TABLA: CALENTAMIENTO DE BEBIDAS Y ALIMENTOS

Bebida/alimento	Cantidad -g/ml-	Modo	Potencia -ajuste-	Tiempo -min-	Procedimiento
Café, 1 taza	150		900 W	1 unos	Sin tapar
Leche, 1 taza*	150		900 W	1 unos	Sin tapar
Agua, 1 taza	150		900 W	2 unos	Sin tapar, hacer hervir
6 tazas	900		900 W	8-10	Sin tapar, hacer hervir
1 tazón	1000		900 W	9-11	Tapar, hacer hervir
Platos	500		900 W	4-6	Salpicar la salsa con poca agua, tapar, remover en intervalos
Guisados / Sopa	200		900 W	1-2	Tapar, remover después de calentar
Verduras	200		900 W	2-3	Agregar un poco de agua, dado el caso, tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
	500		900 W	3-5	
Guarniciones	200		900 W	2-3	Salpicar con poca agua, tapar, remover en ciertos intervalos
	500		900 W	4-5	
Carne, 1 tajada*	200		900 W	3 unos	Añadir con un poco de salsa, tapar
Filete de pescado*	200		900 W	3-5	Tapar
Tarta, 1 porción	150		450 W	1/2-1	Poner en una rejilla para pasteles
Productos alimenticios para bebés, 1 vaso	190		450 W	1/2-1	Quitar la tapa, remover bien después de calentar, comprobar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla* 50			900 W	1/2	Tapar
Derretir chocolate	100		450 W	3-4	Remover en ciertos intervalos

* a la temperatura del refrigerador

TABLA: COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS

Verdura	Cantidad -g-	Modo	Potencia -ajuste-	Tiempo -min-	Procedimiento	Adición de agua -CuSop/ml-
Brécol	500		900 W	6-8	Cortar en varios trozos, tapar y remover ocasionalmente	4-5CuSop
Guisantes	500		900 W	6-8	Tapar, remover ocasionalmente	4-5CuSop
Cebolla	250		900 W	4-5	Entera, cocer en lámina apta para microondas	-
Colinabo	500		900 W	9-11	Cortar en cuadraditos, tapar y remover ocasionalmente	4-5CuSop
Patatas cocidas (sazonadas)	500		900 W	7-9	Cortar en trozos grandes e iguales, sazonar un poco, tapar y remover ocasionalmente	150ml

TABLA: DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Cantidad -en g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -en minutos-	Procedimiento	Tiempo de reposo - en minutos -
Puchero húngaro	500	8-9	270 W	Separar y remover después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Salchichas, 8	600	6-8	270 W	Poner una al lado de la otra, darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5-10
4	300	3-5	270 W		5-10
Pata de pollo	200	3-4	270 W	Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Filete de pescad	400	5-7	270 W	Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5-10
Panecillos, 2	80	1-1 1/2	270 W	Sólo descongelar parcialmente	-
Pastel, 1 porción	150	1-3	270 W	Poner en una rejilla de pasteles	5
Frutas, como fresas	250	3-5	270 W	Distribuir uniformemente y darles vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5
frambuesas, crezas, ciruelas					

Los tiempos indicados en esta tabla representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con la temperatura de congelación, la naturaleza del alimento y su peso.

Tablas de cocción

TABLA: DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Cantidad -en g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -en minutos-	Adición de agua -CuSop-	Procedimiento	Tiempo de reposo -en minutos-
Filete de pescado	400	900 W	9-11	-	tapar	1-2
Comida preparada	400	900 W	8-10	-	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Brécol	300	900 W	6-8	3-5CuSop	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Guisantes	300	900 W	6-8	3-5CuSop	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Verduras mixtas	500	900 W	9-11	3-5CuSop	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2

TABLE: COOKING, GRILLING & BROWNING

Food	Quantity -g-	Setting	Power -Level-	Time -Min-	Hints	Standing time -Min-
Asado (cerdo, ternera, cordero)	500		450 W	5-8	Condimentar a gusto, ponerlo en el nivel inferior y darlo vuelta después de transcurridos (*)	10
			450 W	6-8*		
			450 W	5-8		
			450 W	4-5		
	1000		450 W	16-18		10
			450 W	5-7*		
			450 W	14-16		
			450 W	4-6		
	1500		450 W	26-28		10
			450 W	5-8*		
			450 W	26-28		
			450 W	4-5		
Roast beef, medium	1000		630 W	5-8	Condimentar a gusto, ponerlo en el nivel inferior con el lado graso hacia abajo y darlo vuelta después de transcurridos (*)	10
			630 W	8-10*		
			630 W	3-5		
	1500		630 W	12-15		10
			630 W	12-15*		
Pollo	1200		900 W	9-11	Condimentar a gusto, ponerlo en el nivel inferior con la pechuga hacia abajo, darlo vuelta después de transcurridos (*). Colocar un recipiente hondo debajo del asado.	3
			630 W	5-7*		
			900 W	9-11		
			630 W	3-5		
Pata de pollo	200		450 W	6-7*	Condimentar a gusto, ponerlo en el nivel inferior con la pechuga hacia abajo, darlo vuelta después de transcurridos (*). Colocar un recipiente hondo debajo del asado.	3
				4-6		
Carne de rabadilla, 2 piezas (medio)	400 6-8			11-12*	Poner en el nivel superior y darles vuelta después de (*), condimentar después de asados	
Platos gratinados				8-13	Poner el molde para gratinados en el nivel inferior. El tiempo de cocción, depender de queso tipo	
Tostadas de queso	1 tostada		450 W	1/2	Tostar la rebanada de pan, untarla con mantequilla, poner 1 loncha de jamón, 1 rodaja de piña y 1 loncha de queso para fundir; asar en el nivel superior	
	4 tostadas		450 W	5-6		
			450 W	1/2-1		
Pizza	300		450 W	5-6	Lugar en el tripode bajo.	
			450 W	4-6		
	400		450 W	4-6		
			450 W	6-7		
			450 W	5-7		

Recetas

Todas las recetas contenidas en el presente libro se entienden - si no se indica lo contrario - para 4 porciones.

ADAPTACION DE RECETAS CONVENCIONALES PARA EL MICROONDAS

Si Vd. quiere modificar recetas probadas para adaptarlas al microondas, entonces debe observar lo siguiente:

Reduzca los tiempos de cocción en un tercio hasta la mitad. Oriéntese por las recetas indicadas en el presente libro.

Alimentos con altos contenidos de líquido, como carne, pescado, aves, verduras, frutas, guisados/estofados y

sopas, se pueden preparar sin problema alguno en el horno de microondas. En el caso de alimentos con bajo contenido de líquido, como platos ya preparados, se debe mojar la superficie antes de calentar o cocerlos. La adición de líquido a alimentos crudos a brasear se debe reducir aproximadamente a dos tercios de la cantidad de la receta original. Si es necesario se puede agregar líquido durante la cocción.

La adición de materia grasa se puede reducir notablemente. Una pequeña cantidad de mantequilla, margarina o aceite es suficiente para darles sabor a los platos. Por lo tanto, el horno de microondas es excelente para preparar alimentos con poco contenido de grasa dentro de un plan dietético.

Sopa de cebolla

Tiempo total de cocción: 14-17 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen: 2 l)

4 tazas soperas (volumen: 200 ml c/u)

Ingredientes

1 CuSop de mantequilla o margarina (10-20 g)

2 cebollas (100 g) en rodajas

800ml de caldo de carne

sal y pimienta

2 rebanadas de pan para tostar

4 CuSop de queso rallado (40 g)

1. Distribuir la mantequilla en la fuente. Añadir las rodajas de cebolla, el caldo de carne y los condimentos; cocer con la tapa puesta.

9-11 min.  **900 W**

2. Tostar las rebanadas del pan, cortarlas en dados y distribuir las en las tazas soperas. Verter la sopa sobre éstos y poner el queso por encima.

3. Poner las tazas en el nivel superior para derretir el queso.

6-7 min. 

Champiñones rellenos al romero

Tiempo total de cocción: 10-17 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen: 1 l)

fuelle redonda llana con tapa
(unos 22 cm diámetro)

Ingredientes

8 champiñones grandes enteros (unos 225 g)

2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)

1 cebolla (50 g), bien picada

50 g de jamón crudo, bien troceado

pimienta negra molida,

romero desmenuzado

125ml de vino blanco, seco

125ml de nata

2 CuSop de harina (20 g)

1. Sacar tallos de los champiñones antes de cortar los en trozos pequeños. Cortar el jamón en pequeños dados.

2. Untar con la mantequilla el fondo de la fuente.

Agregar la cebolla, los trozos de jamón y tallos de los champiñones troceados, condimentar con pimienta y romero, tapar y cocer.

3-5 min.  **900 W**

Dejar enfriar.

3. Calentar en la otra fuente 100 ml de vino y la nata.

1-3 min.  **900 W**

4. Mezclar el resto del vino con la harina, agregar la mezcla revolviendo al líquido caliente, tapar y cocer. Remover en ciertos intervalos.

unos. 1 min.  **900 W**

5. Rellenar los champiñones con la mezcla de jamón, colocar en la salsa y dorarlos en el nivel superior.

6-8 min.  **270 W**

Terminada la cocción, dejar reposar los champiñones durante 2 minutos aprox.

Recetas

Lonchas de ternera a la zurich

Tiempo total de cocción: 9-14 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

600 g de filete de ternera
1 CuSop de mantequilla o margarina
1 cebolla (50 g), bien picada
100 ml de vino blanco
espesante para salsas
para aprox. 1/2 l de salsa
300 ml de nata
1 CuSop de perejil, picado

1. Cortar el filete en tiras del grueso de un dedo.
2. Untar uniformemente la fuente con la mantequilla. Poner la cebolla y la carne en la fuente, taparla y cocer. Remover una vez durante la cocción.

6-9 min. [Icono] 900 W

3. Agregar el vino blanco, el espesante para salsas y la nata, remover y seguir cociendo el plato con la tapa puesta. Remover ocasionalmente.

3-5 min. [Icono] 900 W

4. Pruebe la comida, remueva de nuevo la mezcla y déjela reposar unos 5 minutos. Servir decorada con perejil.

Filetes de lenguado

(2 porciones)

Tiempo total de cocción: 11-13 minutos

Utensilios: fuente llana y ovalada con tapa
(longitud: unos 26 cm)

Ingredientes

400 g de filetes de lenguado
1 limón entero
2 tomates (150 g)
1 Cdta. de mantequilla o margarina para untar el molde
1 CuSop de aceite vegetal
1 CuSop de perejil, picado
sal y pimienta
4 CuSop de vino blanco (30 ml)
2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)

1. Lavar y secar cuidadosamente los filetes de lenguado. Quitar las espinas.
2. Cortar el limón y los tomates en rodajas finas.
3. Untar la fuente con la mantequilla, poner los filetes de lenguado y mojar ligeramente con el aceite vegetal.
4. Esparcir el perejil sobre el pescado, cubrir con las rodajas finas de tomate y condimentar. Las rodajas de limón se colocan encima de las de tomate y se mojan con el vino blanco.

5. Colocar copos de mantequilla sobre las rodajas del limón, tapar y cocer.

11-13 min. [Icono] 630 W

Terminada la cocción, los filetes de lenguado deben reposar unos 2 minutos.

Sugerencia: Para preparar este plato, también se puede usar eglefino, hipogloso, múgol, platija o bacalao.

Berenjenas rellenas con carne picada

Tiempo total de cocción: 17-22 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 1 l)
fuente llana y ovalada con tapa
(unos 30cm de longitud)

Ingredientes

2 berenjenas, sin tallo (cada una de unos 250 g)
sal
3 tomates (unos 200 g)
1 Cdta. de aceite de oliva para untar el molde
2 cebollas (100 g), picadas
4 pimientos verdes poco picantes
200 g de carne picada (de vaca o cordero)
2 dientes de ajo, machacados
2 CuSop de perejil, picado
sal y pimienta
pimentón
60 g de queso de oveja griego, en dados

Sugerencia: Las berenjenas se pueden sustituir por calabacines.

1. Partir longitudinalmente las berenjenas en mitades. Sacar la pulpa con una cucharita para que quede un borde de aprox. 1 cm de espesor. Sazonar las berenjenas. Cortar la pulpa en dados.

2. Pelar 2 tomates, sacar los rabillos y cortar en dados.

3. Untar el fondo de la fuente con el aceite de oliva, agregar las cebollas picadas, tapar y rehogar ligeramente.
unos. 2 min. [Icono] 900 W

4. Quitar los tallos de los pimientos, sacar los granos y cortarlos en anillos. Reservar un tercio para la guarnición. Mezclar la carne picada con los dados de berenjenas, cebollas y tomates, los anillos de pimiento, los dientes de ajo machacados y el perejil, condimentar.

5. Secar cuidadosamente las mitades de las berenjenas. Rellenarlas con la mitad de la carne picada, repartir el queso de oveja por encima, y distribuir sobre éste el relleno restante.

6. Arregle las mitades de la berenjena en el plato engrasado del ovenproof, coloque el plato en el estante y el cocinero bajos.

11-13 min. [Icono] [Icono] 630 W

Adorne las mitades de la berenjena con los anillos de los chiles y las rebanadas del tomate y continúe cocinando.

4-7 min. [Icono] [Icono] 630 W

Terminado el tiempo de cocción de las berenjenas dejarlas reposar durante 2 minutos aprox.

Recetas

Jamón relleno

Tiempo total de cocción: 13-18 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente llana ovalada con tapa
(longitud: unos 26 cm)

Ingredientes

150 g de espinaca, sin tallos
150 g de requesón, 20 % de mat. grasa
50 g de queso suizo rallado
pimienta
pimentón
8 lonjas de jamón cocido (400 g)
125 ml de agua
125 ml de nata
2 CuSop de harina (20 g)
2 CuSop mantequilla o margarina (20 g)
1 Cda. de mantequilla o margarina para untar el molde

1. Cortar la espinaca finamente y mezclarla con el requesón y el queso suizo, condimentar a gusto.
2. Colocar en cada loncha de jamón cocido una cucharada sopera de relleno y enrollar. Fijar los rollitos con pinchos de madera.
3. Preparar una salsa bechamel. Para ello poner el líquido en la fuente, tapar y calentar.

2-4 min.  **900 W**

Amasar la mantequilla con la harina, poner en el líquido y remover con el batidor de mano hasta obtener una mezcla homogénea. Tapar, darle un hervor y dejar espesar.

1-2 min.  **900 W**

Revolver y condimentar.

4. Verter la salsa en el molde untado, colocar los rollitos, tapar y cocer.

10-12 min.   **630 W**

Dejar reposar los rollitos de jamón durante 5 minutos, una vez terminada la cocción.

Sugerencia: También puede emplear la salsa bechamel disponible en el mercado.

Filete de pescado con salsa de queso

Tiempo total de cocción: 21-25 minutos aprox.

Utensilios: fuente con tapa (volumen: 1 l)
fuente llana y ovalada
(unos 25 cm de longitud)

Ingredientes

4 filetes de pescado (unos 800 g)
(p.ej. trucha, platija o bacalao)
2 CuSop de zumo de limón
sal
1 CuSop de mantequilla o margarina
1 cebolla (50 g), bien picada
2 CuSop de harina (20 g)
100 ml de vino blanco
1 Cda. de aceite vegetal para untar la fuente
100 g de queso suizo rallado
2 CuSop de perejil picado

1. Lavar los filetes, secarlos cuidadosamente y rociarlos con el zumo de limón. Dejarlos reposar unos 15 minutos, volver a secarlos y sazónarlos.
2. Esparcir la mantequilla en el fondo de la fuente. Agregar la cebolla picada y rehogar ligeramente con la tapa puesta.

1-2 min.  **900 W**

3. Echar la harina sobre la cebolla picada y mezclar revolviendo. Agregar el vino blanco y mezclar todo.
4. Untar la fuente ovalada y poner los filetes. Verter la salsa sobre los filetes y esparcir el queso por encima. Poner en el nivel inferior y cocinar.

1. 7-8 min.  **450 W**

2. 14-16 min.   **450 W**

Terminado el tiempo de cocción dejar reposar los filetes durante 2 minutos aprox. Adornar los filetes de pescado con el perejil picado y servirlos.

Truchas almendradas

Tiempo total de cocción: 16-19 minutos aprox.

Utensilios: fuente llana ovalada
(unos 32 cm de longitud)

Ingredientes

4 truchas (200 g c/u) listas para su preparación
zumo de un limón
sal
30 g de mantequilla o margarina
5 CuSop de harina (50 g)
1 CuSop de mantequilla o margarina para untar la fuente
50 g almendras en laminitas

1. Lavar las truchas, secarlas cuidadosamente y rociarlas con el zumo de limón. Sazonar el pescado interior y exteriormente y dejarlo reposar durante 15 minutos.
2. Derretir la mantequilla.

1 min.  **900 W**

3. Secar cuidadosamente el pescado y untarlo con la mantequilla; pasarlo por la harina.
4. Untar la fuente, poner las truchas y cocinar en el nivel inferior. Transcurridos dos tercios del tiempo indicado se les dará vuelta y cubrirá con las almendra.

15-18 min.   **450 W**

Terminado el tiempo de cocción de las truchas almendradas dejarlas reposar durante 2 minutos aprox.

Sugerencia: Se sirven acompañadas de patatas al perejil y ensalada de lechuga.

Recetas

Escalope de ternera con queso "Mozzarella"

Tiempo total de cocción: 24-31 minutos aprox.

Utensilios: fuente rectangular llana con tapa (unos 25 cm de longitud)

Ingredientes

- 2 quesos "Mozzarella" (150 g c/u)
- 500 g de tomates pelados en conserva
- 4 escalopes de ternera (600 g)
- 20 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, cortados en láminas
- pimienta recién molida
- 2 CuSop de alcaparras (20 g)
- orégano y sal

1. Cortar el queso "Mozzarella" en láminas. Hacer puré los tomates utilizando la batidora de mano.
2. Lavar los escalopes, secarlos cuidadosamente y achatarlos golpeando. Distribuir el aceite y el ajo en la fuente. Poner los escalopes y distribuir el puré de tomates por encima. Añadir la pimienta, alcaparras y orégano y cocinarlos con la tapa puesta.

15-19 min.  **630 W**

Dar vuelta los escalopes.

3. Poner en cada escalope unas lonchas de queso, sazónarlos y dorarlos en el nivel superior sin poner la tapa.

9-12 min.   **630 W**

Terminada la cocción, dejar reposar los escalopes durante 5 minutos aprox.

Sugerencia: Se puede acompañar con spaghetti y una ensalada fresca.

Pollito relleno

(2 porciones)

Tiempo total de cocción: 36-40 minutos

Utensilios: fuente (volumen 2 l), hilo de cocinar

Ingredientes

- 1 pollo entero (1000 g)
- sal
- romero & mejorana desmenuzada
- 1 panecillo duro (40 g)
- 1 manojo de perejil, bien picado (10 g)
- nuez moscada
- 5 CuSop de mantequilla o margarina (50 g)
- 1 yema de huevo
- 1 CuSop de pimentón
- 1 Cdto. de mantequilla o margarina para untar la fuente

1. Lavar y secar cuidadosamente el pollo, condimentarlo en su interior con sal, romero y mejorana.
2. Para el relleno, remojar el panecillo unos 10 minutos en agua fría, estrujarlo después. Mezclarlo con sal, perejil, nuez moscada, mantequilla y la yema de huevo, y rellenar el pollo. Coser la abertura con hilo o bramante de carnicero.

3. Derretir la mantequilla.

unos. 1 min.  **900 W**

Mezclar la mantequilla con el pimentón y la sal y untar el pollo.

4. Cocer el pollo en la fuente untada sin taparla. Darle vuelta ocasionalmente transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

35-39 min.  **630 W**

Después de cocinar dejar que el pollo relleno repose durante unos 3 minutos.

Calabacines y pasta al horno

Tiempo total de cocción: 37-44 minutos aprox.

Utensilios: fuente con tapa (volumen: 2 l)

fuelle para horno (unos 26 cm de longitud)

Ingredientes

- 500 ml de agua
- 1/2 Cdto. de aceite
- 80 g de macarrones
- 400 g de tomates en conserva, troceados
- 3 cebollas (150 g)
- albahaca bien picada
- tomillo, pimienta, sal
- 1 CuSop de aceite para untar el molde
- 450 g de calabacines cortados en rodajas
- 150 g de nata amarga
- 2 huevos
- 100 g de queso "Cheddar" rallado

1. Poner el agua, el aceite y la sal en la fuente y hervir con la tapa puesta.

3-4 min.  **900 W**

2. Romper los macarrones en trozos, añadirlos al líquido, remover y dejar que hiervan lentamente.

9-11 min.  **270 W**

Ecurrir las pasta y dejar enfriar.

3. Mezclar los tomates con las cebollas y condimentar bien. Untar el molde para soufflés. Echar los macarrones y verter la salsa de tomates por encima. Los calabacines en rodajas se distribuyen por encima.

4. Batir la nata con los huevos y verter sobre la mezcla. Espolvorear el queso rallado por encima y cocer en el nivel inferior.

1.18-21 min.  **900 W**

2. 7-8 min.   **630 W**

Terminada la cocción, dejar reposar el plato durante 5-10 minutos aprox.

Recetas

Lasaña al horno

Tiempo total de cocción: 18-25 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente cuadrada llana con tapa
(unos 20x20x6 cm)

Ingredientes

300 g de tomates de lata
50 g de jamón crudo, en dados finos
1 cebolla (50 g), bien picada
1 diente de ajo, machacado
250 g de carne picada de vaca
2 CuSop de pulpa de tomate (30 g)
sal y pimienta, orégano, tomillo & albahaca
150 ml de nata (Crème fraîche)
100 ml de leche
50 g de queso parmesano rallado
1 Cdta. de hierbas mixtas picadas
1 Cdta. de aceite de oliva
nuez moscada
1 Cdta. de aceite vegetal para untar la fuente
125 g de láminas de lasaña verde
1 CuSop de queso parmesano rallado
1 CuSop de mantequilla o margarina

1. Cortar los tomates en rodajas y mezclarlos con el jamón, cebolla, ajo, carne picada y la pulpa de tomate, condimentar, tapar y rehogar.

5-8 min.  **900 W**

2. Mezclar la nata y la leche con el queso parmesano, las hierbas y el aceite; condimentar esta mezcla.
3. Untar la fuente cuadrada y poner un tercio de la pasta en su fondo. Poner la mitad de la carne picada sobre la pasta y mojar con un poco de la salsa. Encima de la carne se coloca otra capa de pasta, seguida de mezcla de carne y de salsa, poniendo el resto de la pasta por encima como capa final.

Cubrirlo todo con mucha salsa y el queso parmesano. Se adorna con copos de mantequilla; tapar y cocer.

13-17 min.  **630 W**

Terminada la cocción dejar reposar la lasaña de 5-10 minutos.

Tagliatelle a la nata y albahaca

(2 porciones)

Tiempo total de cocción: 16-22 minutos
Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente redonda para soufflé
(unos 20 cm de diámetro)

Ingredientes

1 l de agua
1 Cdta. de sal
200 g de tagliatelle (tallarines)
1 diente de ajo
15 - 20 hojas de albahaca
200 g de nata (Crème fraîche)
30 g de queso parmesano rallado
sal y pimienta

1. Poner agua salada en la fuente, tapar y hervir.

9-11 min.  **900 W**

2. Agregar los tallarines, volver a iniciar la cocción y dejar cocer lentamente.

1-2 min.  **900 W**

2-6-9 min.  **270 W**

3. En el interín untar el molde para soufflé con el diente de ajo y picar las hojas de albahaca. Guardar un poco de la albahaca para la guarnición posterior.
4. Escurrir bien los tallarines y mezclarlos con la nata y la albahaca distribuida por encima.
5. Agregar el queso parmesano, sal y pimienta, poner en el molde para soufflé y remover. Adornar el plato con guarnición de albahaca y servirlo en caliente.

Albóndigas de pan

5 albóndigas

Tiempo total de cocción: 8-11 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 1 l)
5 tazas o moldecitos de flan

Ingredientes

2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)
1 cebolla (50 g), bien picada
unos 500 ml de leche
200 g de panecillos duros cortados en dados
(unos 5 panecillos)
3 huevos

1. Distribuir la mantequilla en el fondo de la fuente, agregar la cebolla, tapar y rehogar.

2. Agregar la leche y volver a calentar.

1-2 min.  **900 W**

3. Cortar los panecillos en pequeños dados y verter la mezcla de leche por encima. Batir los huevos, añadirlos y mezclar revolviendo todo bien hasta que se produzca una masa blanda.

Añadir más leche si fuera necesario.

4. Repartir la masa en las 5 tazas o moldecitos, cubrir con lámina para microondas, disponer cerca del borde del plato giratorio del horno y cocer.

6-8 min.  **900 W**

Terminada la cocción, dejar reposar las albóndigas dos minutos. Antes de servir, desmoldar las albóndigas sobre un plato.

Recetas

Jalea de bayas con salsa de vainilla

Tiempo total de cocción: 8-12 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

- 150 g de grosellas, limpias y sin tallo
- 150 g de fresas, limpias y sin tallo
- 150 g de frambuesas, limpias y sin tallo
- 250 ml de vino blanco
- 100 g de azúcar
- 50 ml de zumo de limón
- 8 hojas de gelatina
- 300 ml de leche
- Pulpa de 1/2 vaina de vainilla
- 30 g de azúcar
- 15 g de fécula (espesante de alimentos)

Sugerencia: La jalea de frutas se puede acompañar muy bien con nata fría o yogur.

1. Lavar las frutas, quitar los tallos y secarlas cuidadosamente. Retener algunas frutas para usarlas de guarnición. Hacer un puré con las frutas restantes junto con el vino blanco; poner el puré en la fuente, tapar y calentar.

5-7 min. 900 W

Agregar revolviendo el azúcar y el zumo de limón.

2. Remojar la gelatina unos 10 minutos en agua fría, sacarla ocasionalmente transcurrido ese lapso de tiempo y estrujarla. Mezclar revolviendo la gelatina con el puré caliente de frutas hasta que se disuelva. Poner la jalea en el frigorífico para que adquiera consistencia.
3. Para la salsa de vainilla: Poner la leche en la otra fuente, abrir la vaina de vainilla y sacar la pulpa. Mezclar revolviendo esta pulpa, el azúcar y la fécula con la leche, tapar y cocer. Remover durante la cocción y también al final.

3-5 min. 900 W

4. Desmoldear la jalea sobre un plato y adornar con las frutas enteras retenidas. Servir con la salsa de vainilla.

Peras al chocolate

Tiempo total de cocción: 8-13 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)

fuente con tapa (volumen 1 l)

Ingredientes

- 4 peras (600 g)
- 60 g de azúcar
- 1 bolsita de azúcar de vainilla (10 g)
- 1 CuSop de licor de peras (de 270 W en volumen)
- 150 ml de agua
- 130 g de chocolate amargo
- 100 g de nata (Crème fraîche)

Sugerencia: Se puede acompañar con helado de vainilla.

1. Pelar las peras enteras.
2. Poner el azúcar, el azúcar de vainilla, el licor y el agua en la fuente (más grande), mezclar removiendo, tapar y calentar.

1-2 min. 900 W

3. Colocar las peras en este líquido, tapar y cocer.

5-8 min. 900 W

Sacar las peras del líquido y dejarlas enfriar en un lugar frío.

4. Echar 50 ml de este líquido de las peras en la fuente menor. Agregar el chocolate cortado en trozos pequeños y la nata. Tapar y calentar.

2-3 min. 900 W

5. Remover bien la salsa y verterla sobre las peras, servir.

Ponche

(10 porciones)

Tiempo total de cocción: 8-10 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

- 500 ml de vino blanco
- 500 ml de vino tinto, seco
- 500 ml de ron, de 54 % en volumen
- 1 naranja entera
- 3 barritas de canela
- 75 g de azúcar
- 10 Cdtas azúcar almibarada

1. Primero echar el alcohol en la fuente. Sacar una cáscara delgada de la naranja y poner esta cáscara en el alcohol, junto con la canela y el azúcar. Tapar y calentar el ponche.

8-10 min. 900 W

2. Sacar la cáscara de naranja y la canela. Poner una cucharadita de azúcar almibarada en vasos para "grog", rellenar con el ponche y servir.

Recetas

Tarta de queso

(12 porciones)

Tiempo total de cocción: 21-27 minutos

Utensilios: molde redondo (unos 26cm de diámetro)

Ingredientes

300 g de harina
1 CuSop de cacao
3 Cdtas de levadura en polvo (9 g)
150 g de azúcar
1 huevo
150 g de mantequilla o margarina
1 Cda de mantequilla o margarina para untar el molde
100 g de mantequilla o margarina
100 g de azúcar
1 bolsita de azúcar de vainilla (10 g)
3 huevos
400 g de requesón, 20P de mat. grasa
1 bolsita de polvo para flan, sabor de vainilla (40 g)

1. Mezclar la harina con el cacao y la levadura en polvo, agregar el azúcar, el huevo y la mantequilla; amasar todo bien usando los accesorios amasadores de la batidora de mano.

2. Untar el molde y llenarlo con aprox. 2/3 de la masa que se aplica bien sobre el fondo. Subir un borde de 2 cm de altura y prehornear dicha masa.

6-8 min.  **630 W**

3. Para el relleno: Batir la mantequilla con el batidor de mano, agregar el azúcar y gradualmente añadir los huevos. Al final mezclar revolviendo el requesón y el polvo para flan.

4. Distribuir el requesón preparado sobre la base prehornada seguido del resto de la masa y hornear.

15-19 min.  **630 W**

Budín de sémola con salsa de frambuesas

Tiempo total de cocción: unos 15-20 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

500 ml de leche
40 g de azúcar
15 g de almendras picadas
50 g de sémola
1 yema de huevo
1 CuSop de agua
1 clara de huevo
250 g de frambuesas
50 ml de agua
40 g de azúcar

1. Poner la leche, azúcar y almendras en la fuente, tapar y calentar.

3-5 min.  **900 W**

2. Añadir la sémola, remover, tapar y cocer.

10-12 min.  **270 W**

3. En una taza batir la yema de huevo con una cucharada sopera de agua y agregarla a la mezcla caliente revolviendo. Batir la clara de huevo hasta montarla y añadirla a la mezcla. Poner el budín de sémola en moldes.

4. Para la salsa: Lavar y secar cuidadosamente las frambuesas y ponerlas, junto con agua y azúcar, en una fuente; tapar y calentar.

2-3 min.  **900 W**

5. Preparar un puré con las frambuesas que, con el budín de sémola, se puede servir tanto frío o caliente.

Chocolate con nata

(1 porción)

Tiempo total de cocción: 1 minuto

Utensilios: taza grande (volumen: 200 ml)

Ingredientes

150 ml de leche
30 g de chocolate de taza amargo rallado
30 ml de nata
Fideos de chocolate para decoración

1. Verter la leche en la taza. Añadir el chocolate, revolver y calentar. Volver a remover una vez mientras se calienta.

unos. 1 min.  **900 W**

2. Batir la nata hasta montarla, ponerla sobre el chocolate y adornar con guarnición de fideos de chocolate; servir.

Cuidado y limpieza

PRECAUCIÓN: NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGÚN PRODUCTO QUE CONTENGA HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.

LIMPIE EL HORNO EN LOS INTERVALOS REGULARES Y quite cualquier depósito del alimento. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de mandos

Abra la puerta antes de limpiar para que se desactive el panel de mandos. Hay que tener cuidado al limpiar el panel de mandos. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, y páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.
4. Caliente regularmente el horno haciendo uso de la parrilla, vea la nota 2 de la página 193. Los restos de comida o las salpicaduras de grasa pueden producir humo o mal olor.

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Limpie frecuentemente la puerta, los sellos de la puerta, zanas adyacentes y los dos lados de la ventana con un paño húmedo para limpiar los alimentos derramados o las salpicaduras.

Rejillas

Deben lavarse con una solución jabonosa suave y secarse. Puede lavarlas también en el lavaplatos.

NOTA: No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

¿Qué hacer si...

... el aparato microondas no funciona correctamente?

Cerciórese de que

- funcionen los fusibles de la caja de fusibles,
- no haya habido algún corte de energía.
- Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista cualificado.

... el modo microondas no funciona?

Cerciórese de que

- la puerta esté bien cerrada,
- el cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios,
- se haya pulsado el botón START/QUICK.

... el plato giratorio no gira?

Cerciórese de que

- el soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor,
- el recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio,
- los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire.
- no haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.

... el microondas no se apaga?

- Aísle el aparato de la caja de fusibles.
- Póngase en contacto con un agente autorizado de servicio de AEG-Electrolux.

... la iluminación interior no funciona?

- Llame a un agente autorizado de servicio de AEG-Electrolux. La bombilla interior solo puede ser sustituida por un agente autorizado de servicio de AEG-Electrolux.

... los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?

- Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o
- si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o
- aumente el nivel de potencia.

NOTA: Sacar la taza del horno y abrir la puerta. Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando sólo el mismo modo de cocción, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá y las resistencias (grills) se encenderán y apagarán.) Tras una pausa de 90 segundos, puede volver a seleccionarse el nivel alto de potencia.

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
900 W de microondas	20 minutos	630 W de microondas
Grill	30 minutos	Grill - 50 %
Grill combinado	Grill - 30 minutos	Grill - 50 %

Certificado de garantía,

Estimado Usuario :

Queremos felicitarle por su compra y agradecerle la confianza depositada en nuestra Compañía.

Su electrodoméstico dispone de una garantía de **24 meses para piezas, mano de obra y desplazamiento.**

Para poder beneficiarse de este garantía **NO OLVIDE REGISTRAR SU ELECTRODOMÉSTICO:**

- Cumplimente el Certificado de Compra adjunto y envíelo dentro de los 0 días siguientes a la fecha de la compra o
- Regístrese por teléfono, llamando al
☎ 902 11 76 93 Registro y Ampliación de Garantía

En caso de avería, póngase en contacto con el servicio Técnico Oficial

☎ 902 11 63 88 SERVICIO TÉCNICO OFICIAL

... Contrate el Plan de Ampliación de Garantía

El Plan de Ampliación de Garantía prolonga hasta 5 años la protección y ventajas que le ofrece el Grupo Electrolux nos seusen su producto. **VD. NO TENDRÁ QUE PAGAR LA FACTURA** en caso de avería, ni preocuparse por reclamaciones. Domestic Et General protegerá sus intereses.

¿Qué beneficios le ofrece?

Tranquilidad garantizada y seguridad total durante el periodo de cobertura.

Cobertura completa: mano de obra, piezas, componentes y desplazamiento.

Sin límite en el número de reparaciones.

Atención especializada por Técnicos Oficiales del Grupo Electrolux.

Posibilidad de renovación una vez terminado el periodo de cobertura.

Cuánto cuesta el Plan de Ampliación de Garantía?

Este plan le protegerá durante **3 años adicionales**, a la garantía del fabricante por sólo:

79 €

Si su electrodoméstico es una **LAVADORA, LAVAVAJILLAS, LAVADORA-SECADORA.**

49 €

Si su electrodoméstico es una **SECADORA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADORA, CAMPANA, COCINA, HORNO, COMBI, CONGELADOR, ENCIMERA.**

Tarifas válidas hasta el 31 Diciembre de 2005. Posteriormente, Ud. deberá validar nuevas tarifas poniéndose en contacto con el teléfono 902 11 76 93.



DATOS PERSONALES (Por favor, rellene estos datos en letra de imprenta)

DATOS PERSONALES (Por favor, rellene estos datos en letra de imprenta)

[illegible]

El presente Certificado de Garantía se compone de dos partes, separadas por la línea punteada. Tras haberlo cumplimentado, el usuario deberá ENVIAR Esta parte al Centro de Recepción de Garantías para su registro DENTRO DE LOS 30 DÍAS SIGUIENTES A LA FECHA DE COMPRA. Si lo prefiere, también puede registrar por teléfono llamando al 902 11 76 93.

El Garantizado queda enterado que los datos que se recogen son necesarios para registrar su Garantía. La confidencialidad de esta información está protegida por la Ley. En caso de no estar de acuerdo en que estos datos sean cedidos a otras empresas para el envío de ofertas promocionales u otras, deberá señalarlo marcando con una cruz el espacio reservado para ello. ☐

Solicitud del Plan de Ampliación de Garantía

Sí, deseo contratar el Plan de Ampliación:

 **Electrolux Service** - Recepción de Garantías - Apartado nº 4 FD - 28800 Alcalá de Henares - Madrid ESPAÑA, o bien

 Llampe directamente a nuestra Línea de Atención al Cliente al teléfono **902 11 76 93**.

Tipo de Aparato:

Formas de pago:

Cheque: Deberá enviar, junto con esta solicitud, un cheque nominativo a favor de Domestic & General al Apartado de Correos 36.355, 28080 Madrid

Tarjeta de Crédito	Visa	Mastercard	Nº Tarjeta:	Caducidad:
Domiciliación Bancaria:	Banco/ Caja:		Titular:	
Nº de cuenta:				

Fecha:

DECLARACIÓN: Por la presente, solicito de DOMESTIC Et GENERAL un Plan de Seguros, de acuerdo con los términos y condiciones de la Póliza. Declaro que el aparato está en buenas condiciones de funcionamiento y es utilizado únicamente para uso doméstico.

Firma:

Conservar durante toda la vigencia de la garantía la factura de compra

Condiciones de Garantía:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. garantiza al usuario del aparato cuyos datos de identificación figuran en el presente documento, durante el plazo de dos (2) años desde la fecha de su entrega, la reparación totalmente gratuita de las averías que experimente el aparato, incluyendo la presente garantía tanto el coste de las piezas de recambio como el de la mano de obra y, en su caso, el del desplazamiento del personal técnico del Servicio Oficial de la Marca al domicilio del usuario.

En el supuesto de que el producto, por su tamaño y movilidad, fuera susceptible de ser transportado por el usuario al Taller Oficial de la Marca, éste quedará liberado de la obligación de trasladar su personal técnico al domicilio del usuario.

Para hacer uso del derecho de garantía aquí reconocido, será requisito necesario que el aparato se destine al uso privado. También será necesario presentar al personal técnico de la marca, antes de su intervención, la factura o ticket de compra del aparato o el albarán de entrega correspondiente si éste fuera posterior, en unión del presente documento. La garantía quedará sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencia de:

- Fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, etc.).
- Instalación y/o conexión incorrectas o no reglamentarias (voltaje, presión de gas o agua, conexión eléctrica o hidráulica no adecuadas, nivelación inadecuada del aparato).
- Intervención de personal técnico no autorizado o no perteneciente al Servicio Oficial de la marca.
- Manipulación de los datos que figuren en factura, ticket de compra o albarán de entrega del aparato o en este documento.
- Uso no acorde con las instrucciones del fabricante.

Esta garantía no cubre las operaciones de mantenimiento periódico del producto (limpieza de filtros, condensadores, etc.).

Se informa al usuario que, además de la garantía reconocida en este documento, tiene la protección que le concede la Ley respecto a la necesidad de que el bien adquirido sea conforme con el contrato de compraventa, pudiendo reclamar al vendedor, en caso de disconformidad, por las faltas que se pongan de manifiesto en el plazo de dos (2) años desde la entrega. En ese supuesto, tendrá derecho a solicitar la reparación gratuita del bien o a la sustitución de éste, salvo que una de esas opciones resulte imposible o desproporcionada.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. Sociedad Unipersonal

Méndez Alvaro, 20 - 28045 MADRID - CIF A08145872

Condiciones del Plan de Ampliación de Garantía:

El Plan de Ampliación de Garantía es válido para electrodomésticos nuevos y es aplicable dentro de los 30 días siguientes a la fecha de compra.

La cobertura no es transferible a terceras partes sin el consentimiento por escrito del Asegurador.

El plan cubre electrodomésticos destinados a uso doméstico solamente.

Un ejemplar del Certificado dando detalles completos de las exclusiones y condiciones puede ser obtenido bajo petición. El usuario deberá mantener copias de cualquier correspondencia relativa a esta propuesta. Una copia de la propuesta está disponible hasta tres meses después de su implementación. La contratación de un Plan de Ampliación de Garantía no limita su protección bajo la garantía del fabricante, ni afecta sus derechos.

El Plan de Ampliación de Garantía está asegurado por Domestic & General Insurance. Sucursal en España, C/Orense, 16 2º E 28020 Madrid.

Especificaciones

Tensión de CA	: 230 V, 50 Hz, monofásico
Fusible/disyuntor de fase	: 16 A como mínimo
Requisitos potencia de CA:	Microondas : 1.37 kW Grill : 1.00 kW Microondas/Grill : 2.35 kW
Potencia de salida:	Microondas : 900 W (IEC 60705) Grill : 1000 W
Frecuencia microondas	: 2450 MHz * (Grupo 2 / Clase B)
Dimensiones exteriores:	MCD2660E : 592 mm (W) x 460 mm (H) x 437 mm (D) MCD2661E : 592 mm (W) x 388 mm (H) x 437 mm (D)
Dimensiones interiores	: 342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Capacidad del horno	: 26 litros **
Plato giratorio	: ø 325 mm, vidrio
Peso	: aprox. 20 kg
Lámpara del horno	: 25 W/240 - 250 V

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.

De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.

El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.

La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

** La capacidad interna calculada mejorando el largo, la profundidad y la altura máxima.

La capacidad efectiva de los recipientes para los alimentos es menor.



Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

Información importante



Desechar los materiales de embalaje y los aparatos viejos de un modo responsable con el medio ambiente



Material de embalaje

Los hornos microondas AEG-Electrolux vienen eficazmente embalados para protegerlos durante el transporte. Solo se utiliza el embalaje imprescindible.

Los materiales de embalaje (p. ej. papel metalizado o espuma de estireno) pueden suponer un riesgo para los niños.



Peligro de asfixia. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.



Todos los materiales de embalaje que se utilizan respetan el medio ambiente y pueden reciclarse. El cartón se fabrica con papel reciclado y las piezas de madera están sin tratar. Los elementos de plástico están señalados del modo siguiente:

«PE» polietileno, p.ej. cinta de embalaje

«PS» poliestireno, p.ej. embalaje (sin CFC)

«PP» polipropileno, p.ej. correas de embalaje

Al utilizar y reutilizar el embalaje, se ahorra materia prima y se reduce el volumen de desechos.

Debe llevar el embalaje al centro de reciclaje más cercano.

Póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información.



Desechar aparatos viejos

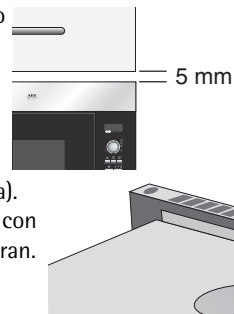
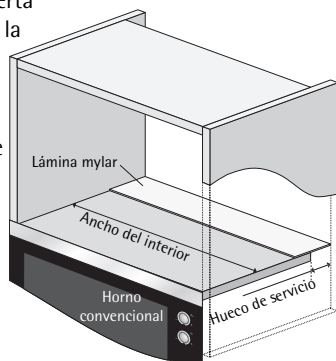
Antes de desechar aparatos viejos, debe cerciorarse de que quedan seguros quitando el enchufe, cortando y tirando el cable de alimentación.

A continuación, debe llevarse al centro de reciclaje más cercano. Consulte a su ayuntamiento o a su Oficina del Medio Ambiente para comprobar si en su localidad hay un servicio para reciclar el aparato.

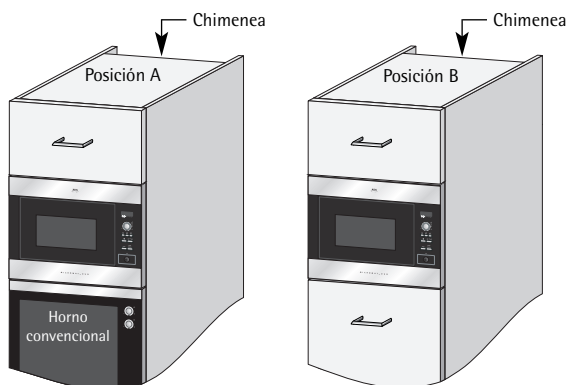
i Instalación

INSTALACIÓN DEL APARATO

1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Si desea instalar el horno microondas sobre un horno convencional (posición A) utilice la lámina mylar que se proporciona.
 - a. Corte la lámina mylar a la medida del ancho interno del aparato.
 - b. Retire la cubierta protectora de la cinta y péguela en la parte trasera del estante de modo que cubra el hueco de servicio. (Consulte el diagrama).
3. Instale el aparato en el armario de la cocina, lentamente y sin ejercer presión, hasta que el marco frontal del horno quede encajado en la apertura frontal del armario.
4. Cerciérese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciérese de que haya un hueco de 5 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).
5. Fije el horno en su posición con los tornillos que se suministran. Los puntos de sujeción se encuentran en las esquinas superiores e inferiores del horno (consulte el diagrama, elemento 10, en la página 181).
6. Es importante asegurarse de que este producto se instala siguiendo las instrucciones del presente manual de funcionamiento y las instrucciones de instalación facilitadas por el fabricante del horno convencional.



La microonda se puede caer en la posición A o B:



Posición	Tamaño del habitáculo W D H	Chimenea (min)	Espacio entre el armario y el techo
A	560 x 550 x 450	50	50
	560 x 550 x 380	50	50
B	560 x 500 x 450	40	50
	560 x 500 x 380	40	50

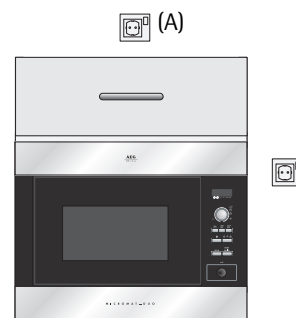
Medidas expresadas en (mm)

NOTA: Instale el aparato a unos 85 cm del suelo como mínimo.

Instalación

CONEXIÓN DEL APARATO AL SUMINISTRO DE ENERGÍA

- La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia.
- La toma no debería estar situada detrás del armario.
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
Cuando el cable eléctrico no esté conectado en posición (A), debería extraerse del clip de soporte (véase el diagrama, punto 14, en la página 181) y hacerse pasar por debajo del horno.
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 230 V / 50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada.
La toma debe estar provista de un fusible de 16 A.
- El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista.
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

 **ADVERTENCIA:**
DEBE CONECTARSE ESTE APARATO A TIERRA
El fabricante rechaza responsabilidad alguna en caso de incumplimiento de esta medida de seguridad.

Si el enchufe instalado en su aparato no es adecuado para la toma de corriente de que dispone, debe llamar a su agente local autorizado de servicio de AEG-Electrolux.

Kære kunde,

Tak fordi, du har købt en AEG-Electrolux-mikrobølgeovn og dermed har vist tillid til AEG-Electrolux-varemærket.

Læs venligst brugervejledningen grundigt, før du bruger AEG-Electrolux-mikrobølgeovnen første gang. Det vil gøre det muligt for dig at udnytte alle de funktioner, som ovnen har. Det vil også sikre problemfri betjening og minimere unødvendige opringninger til kundeservice.



Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed og betjening af ovnen er markeret med dette symbol og/eller nævner ord såsom "**Advarsel**" eller "**Udvis forsigtighed**". Sørg for at følge instruktionerne meget nøje.

Dette symbol leder dig trinvis gennem hele manualen vedrørende betjening af ovnen.



Symbolet er tegn på, at der kommer yderligere oplysninger vedrørende brug af ovnen.



Kløveret indikerer tips vedrørende energibesparelse og gode råd om miljøvenlig brug af ovnen.



I tilfælde af funktionssvigt skal du følge instruktionerne under afsnittet "Hvad skal jeg gøre, hvis...".

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsoplysninger	222 - 224
Ovn & tilbehør	225
Betjeningspanel	226
Før ibrugtagning	227
Indstilling af uret	227
Hvad er mikrobølger?	228
Egnet kogegrej	228 - 229
Tips & vejledning	230 - 234
Mikrobølgeeffekt	235
Tilberedning i mikrobølgeovn	236
Tilberedning med grill & kombinationsgrill	237
Andre nyttige funktioner	238 - 239
Automatisk tilberedning & automatisk optøning	240 - 241
Oversigter over automatisk tilberedning & automatisk optøning	242 - 244
Opskrifter til automatisk tilberedning	245 - 246
Tilberedningsoversigter	247 - 248
Opskrifter	249 - 255
Vedligeholdelse & rengøring	256
Hvad skal jeg gøre, hvis	257
Service	258
Specifikationer	259
Vigtige oplysninger	259
Installering	260 - 261



Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.



Vigtige sikkerhedsoplysninger

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER: LÆS DETTE GRUNDIGT, OG GEM DET TIL FREMTIDIG BRUG

Sådan undgår du brand

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, mens den er i brug. Et for højt effektniveau eller kogning over for lang tid kan overopvarme maden og resultere i brand.

Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde.

Strømforsyningen (vekselstrøm) skal være 230 V, 50 Hz, med en sikring på minimum 16 A eller en afbryder på minimum 16 A. Det anbefales at benytte et separat kredsløb, som kun bruges til denne ovn.

Du må ikke opbevare eller bruge ovnen udendørs.

Hvis opvarmet mad begynder at ryge, må du IKKE ÅBNE DØREN. Sluk for ovnen, og vent, indtil maden er holdt med at ryge. Hvis du åbner døren, mens maden ryger, kan der opstå brand.

Du må kun bruge beholdere og kogegej, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Se side 228 - 229.

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, når du bruger engangsplastik, papir eller andre letantændelige beholdere. Rengør låget over bølgelederen, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel efter brug.

Disse enheder skal være tørre og fedtfri. Fedtophobninger kan blive overophedet og kan begynde at ryge eller blive antændt.

Anbring ikke brændbare materialer nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger. Undgå at blokere ventilationsåbningerne.

Fjern alle forstærkninger af metallisk art, metalgenstande osv. fra fødevarer og fødevareemballage. Buedannelse på metalliske overflader kan forårsage brand.

Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt. Når du laver popcorn, skal du bruge særlige beholdere, der er beregnet til brug i mikrobølgeovn, eller popcorn, der er beregnet til tilberedning i mikrobølgeovn.

Du må ikke opbevare fødevarer eller andre genstande inde i ovnen.

Kontroller indstillingerne, efter du har startet ovnen for at sikre dig, at ovnen arbejder på det rigtige program.

Se de tilsvarende bemærkninger i denne brugervejledning og opskriftssektionen.

Sådan undgår du personskade

ADVARSEL:

Du må ikke bruge ovnen, hvis den er beskadiget eller har funktionssvigt. Kontroller følgende før brug:

- a) Kontroller, at døren er ordentligt lukket og ikke er dårligt justeret eller sidder skævt.
- b) Kontroller, at hængslerne og dørlåsen ikke er gået i stykker eller er løs.
- c) Kontroller, at dørpakningen og lukkefladen ikke er beskadiget.
- d) Kontroller, at der ikke er nogen buler eller hak inden i ovnrummet eller på døren.
- e) Kontroller, at strømforsyningsledningen og stikket ikke er beskadiget.

Du må aldrig selv foretage justeringer af, reparere eller ændre på ovnen. Det er farligt for alle andre end en kompetent person at foretage service eller reparation, som betyder afmontering af en plade, der beskytter mod mikrobølgeenergi.

Du må ikke bruge ovnen med døren stående åben eller på nogen måde ændre på dørens sikkerhedslåse.

Du må ikke bruge ovnen, hvis der er en genstand mellem dørpakningerne og lukkefladen.

Lad ikke fedt eller snavs ophobe sig på dørpakningerne og tilstødende dele. Følg vejledningerne for "Vedligeholdelse og Rengøring" på side 256. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladen blive ødelagt, hvilket kan reducere apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.

Personer med PACEMAKERE skal forespørge om forsigtighedsforanstaltningerne vedrørende mikrobølgeovne hos deres læge eller pacemakerens producent.

Sådan undgår du elektrisk stød

Du må under ingen omstændigheder fjerne det udvendige kabinet.

Du må aldrig spilde væske eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis du har spildt væske, skal du straks slukke for ovnen, trække stikket ud og ringe til en autoriseret servicemedarbejder hos AEG-ELECTROLUX.

Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

Du må ikke forsøge selv at udskifte ovnlyset eller lade nogen anden end en autoriseret AEG-ELECTROLUX servicemedarbejder gøre det. Hvis ovnlyset ikke fungerer, skal du kontakte din forhandler eller en autoriseret servicemedarbejder hos AEG-ELECTROLUX.

Hvis mikrobølgeovnens strømforsyningsledning beskadiges, skal den erstattes af en speciel ledning.



Vigtige sikkerhedsoplysninger

Denne udskiftning skal foretages af en autoriseret AEG-ELECTROLUX-servicemedarbejder.

Sådan undgår du risikoen for eksplosion og pludselig kogning:

ADVARSEL: Væske og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er risiko for, at de eksploderer.

Brug aldrig lukkede beholdere. Fjern forseglinger og låg før brug. Forseglede beholdere kan eksplodere på grund af et opbygget tryk, selv efter at ovnen er slukket.

Pas på, når du opvarmer drikkevarer i mikrobølgeovnen. Brug en beholder med en bred åbning, så bobler kan slippe ud.

Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan resultere i forsinket kraftig kogning, og det er derfor vigtigt at være forsigtig, når du håndterer beholderen.

Sådan undgår du pludselig kraftig kogning og skoldning:

1. Rør i væsken før opvarmning/genopvarmning.
2. Vi anbefaler at sætte en røreske af glas eller lignende redskab i væsken under genopvarmningen.
3. Lad væsker stå mindst 20 sekunder i ovnen efter afsluttet tilberedning for at forhindre stænk fra den kogende væske.

Kog ikke æg i skallen, og undgå at varme hele hårdkogte æg i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere – selv efter at tilberedningener er færdig. Når du koger eller genopvarmer æg, som ikke er blevet lavet til røreæg eller er blevet omrørt, skal du prikke hul på æggeblommen og æggeghviden for at undgå, at æggene eksploderer. Pil skallen af æggene og skær hårdkogte æg i skiver, før du genopvarmer dem i mikrobølgeovnen.

Prik hul i skindet eller skrællen på madvarer såsom kartofler, pølser og frugt før tilberedning for at undgå, at de eksploderer.

Sådan undgår du brandsår

Brug grydelapper eller grillhandsker, når du tager maden ud af ovnen, så du undgår at brænde dig.

Når du åbner beholdere, popcornposer, stegeposer osv, skal du holde disse væk fra ansigtet og hænderne, således at dampen kan slippe ud, og du undgår at blive forbrændt.

For at undgå forbrændinger skal du altid teste madens temperatur og røre i maden, inden du serverer den. Du skal også være særligt opmærksom på temperaturen på føde- og drikkevarer til spædbørn, børn og ældre.

Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af føde- eller drikkevarernes temperatur. Du skal altid teste madens temperatur.

Hold altid god afstand til ovnen, når du åbner ovndøren, så du undgår at blive forbrændt af damp og varme, der siver ud fra ovnen.

Efter opvarmning skal du skære fyldte, tilberedte fødevarer i skiver, så dampen kan sive ud, og du derved kan undgå forbrændinger.

Hold børn væk fra døren og tilgængelige komponenter, der kan blive varme, når grillen er i brug. Børn bør holdes borte for at forhindre, at de brænder sig.

Rør ikke ved ovndøren, det udvendige kabinet, ovnrummet, ventilationsåbningerne, tilbehøret og skålene/fadene under brug af **GRILL, KOMBINATIONSGRILL, AUTOMATISK TILBEREDNING** da delene bliver varme. Før rengøring skal du sikre dig, at delene ikke er varme.

Sådan undgår du, at børn anvender ovnen forkert.

ADVARSEL: Du må kun lade børn bruge ovnen uden tilsyn, når de har fået fyldestgørende instruktioner, således at de er i stand til at bruge ovnen på en sikker måde og forstår risikoen ved forkert brug.

Læg ikke din vægt på ovndøren. Undgå at lege med ovnen eller bruge den som legetøj.

Børn skal kende alle vigtige sikkerhedsregler: de skal bruge grillhandsker og være forsigtige, når de fjerner forseglinger på fødevarer. Børn skal være særligt opmærksomme på indpakninger (f.eks. selvopvarmende materialer), der er beregnet til at gøre maden sprød, da de kan være ekstra varme.

Andre advarsler.

Du må aldrig på nogen måde ændre på ovnen.

Ovnen er kun egnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet og må kun bruges til madlavning. Den er ikke egnet til erhvervsmæssig brug eller brug i laboratorier.

Sådan opnår du problemfri brug af ovnen og undgår skade.

Brug aldrig ovnen, hvis den er tom, undtagen hvis det anbefales i brugervejledningen, da det kan beskadige ovnen. Se punkt 2 i afsnittet Bemærk på side 237.

Når du bruger en bruningsstallerken eller et selvopvarmende materiale, skal du altid placere en varmeresistent ikke-leder såsom en porcelænstallerken under denne for at forhindre skade på drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel på grund af varmpåvirkningen. Den forvarmningstid, der er angivet i opskriften, må ikke overskrides.



Vigtige sikkerhedsoplysninger

Du må ikke bruge kogegrej af metal, som tilbagekaster mikrobølgerne og derved kan forårsage elektrisk buedannelse. Brug ikke dåser i ovnen.

Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Ovnens må ikke bruges uden drejetallerken.

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

- (a) Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.
- (b) Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.
- (c) Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.

Placer ikke nogen genstand på det ydre kabinet, mens ovnen er i brug.

Brug ikke plastikbeholdere beregnet til mikrobølgeovn, hvis ovnen stadig er varm efter brug af **GRILL**, **KOMBINATIONSGRILL** og **AUTOMATISK TILBEREDNING** da de kan smelte. Plastikbeholdere må ikke bruges til de ovenstående indstillinger, medmindre producenten siger, at de er egnede.

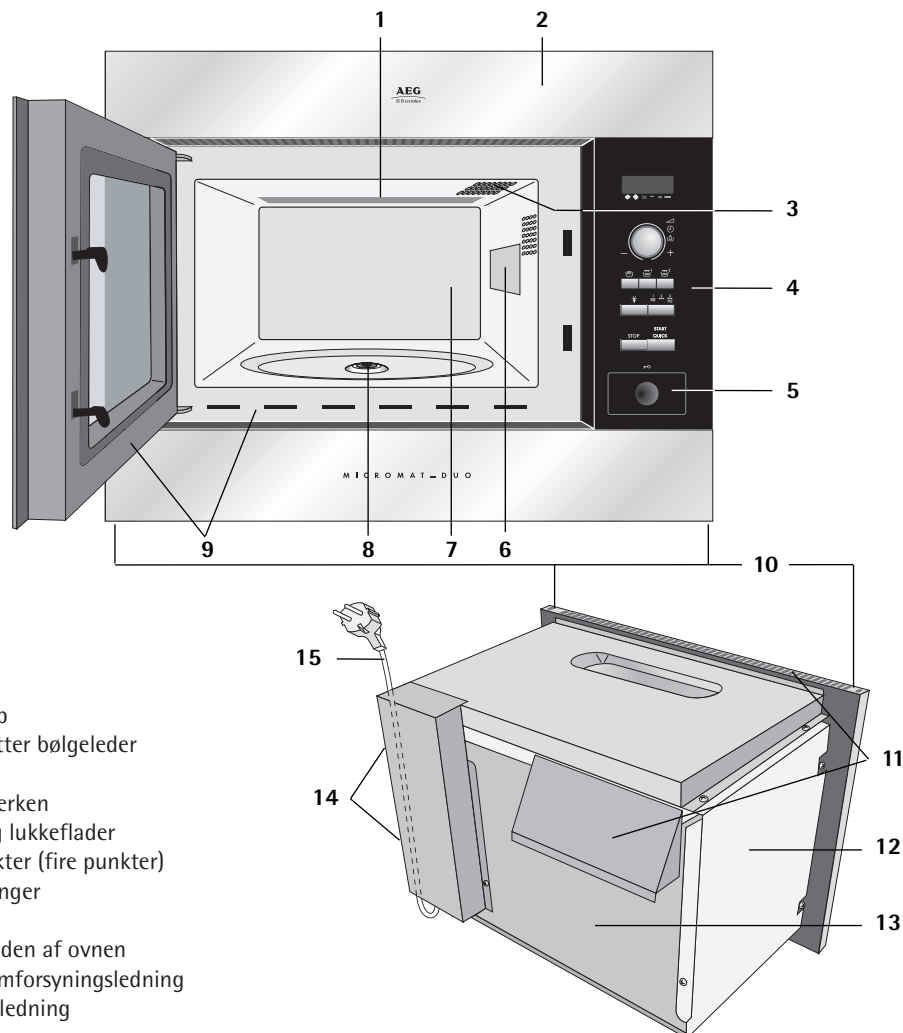
BEMÆRK:

Hvis du er i tvivl om, hvordan ovnen tilsluttes, skal du kontakte en autoriseret og faguddannet elektriker.

Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskaade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges.

Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovenvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

Ovn & Tilbehør



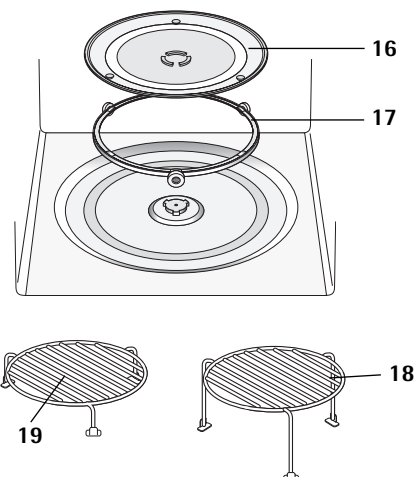
- 1 Grillelement
- 2 Frontkant
- 3 Ovnlys
- 4 Betjeningspanel
- 5 Døråbnings-knap
- 6 Plade, der beskytter bølgeleder
- 7 Ovnrum
- 8 Drev til drejetallerken
- 9 Dørpakninger og lukkeflader
- 10 Fastgørelsespunkter (fire punkter)
- 11 Ventilationsåbninger
- 12 Ydervæg
- 13 Kabinet på bagsiden af ovnen
- 14 Klemmer til strømforsyningsledning
- 15 Strømforsyningsledning

TILBEHØR:

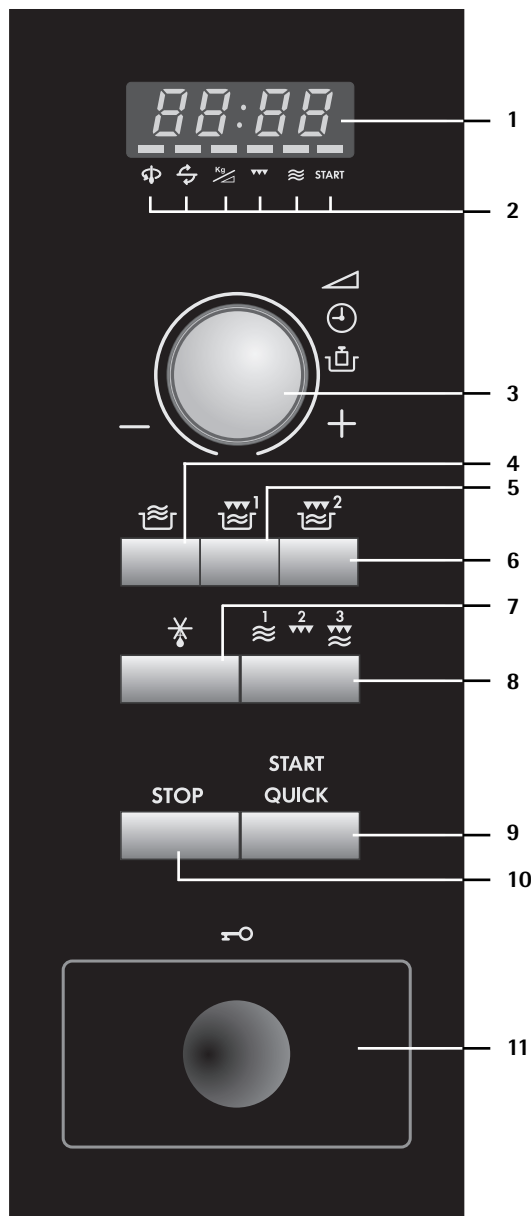
Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

(16) Drejetallerken **(17)** Sokkel til drejetallerken
(18) Høj rist **(19)** Lav rist **(20)** 4 skruer (ikke vist)
 Placer soklen til drejetallerkenen i pakningen på ovnrummets bund, og placer herefter drejetallerkenen på soklen. For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du tager dem ud af ovnen.

BEMÆRK: Når du bestiller tilbehør, skal du nævne navnet på reservedelen og modelnavnet til din forhandler eller en autoriseret AEG-ELECTROLUX servicemedarbejder.



Betjeningspanel



1 Digitalt display

2 Indikatorer

Den pågældende indikator vil blinke eller lyse lige ovenover hvert enkelt symbol i overensstemmelse med vejledningen. Når en indikator blinker, skal du trykke på den pågældende knap (der har det samme symbol) eller udføre den krævede handling.

Rør rundt

Vend

Vægt/effekt

Grill

Mikrobølgeovn

Tilberedning er i gang

3 TIMER/VÆGT/EFFEKT-knappen

4 AUTOMATISK TILBEREDNING-knappen

Tryk på knappen for at vælge ét af de 2 automatiske programmer.

5 AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS

GRILL 1-knap

Tryk på knappen for at vælge ét af de 2 automatiske programmer.

6 AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS

GRILL 2-knap

Tryk på knappen for at vælge ét af de 4 automatiske programmer.

7 AUTOMATISK OPTØNING-knappen

Tryk på knappen for at vælge ét af de 4 automatiske programmer.

8 TILBEREDNINGSINDSTILLINGS-knappen

Tryk på knappen for at vælge enten mikrobølgeovn, grill eller kombinationsgrill, eller brug den til at indstille uret.

1. tryk én gang for at vælge mikrobølgeovn.

2. tryk to gange for at vælge grill.

3. tryk tre gange for at vælge kombinationsgrill, mikrobølgeovn med grill.

9 START/QUICK-knappen

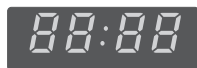
10 STOP-knappen

11 DØRÅBNINGS-knappen

Før ibrugtagning

Tilslut ovnen.

1. Ovnens display blinker:



2. Når du trykker på **STOP**, viser displayet følgende:



3. Du kan se proceduren for indstilling af uret nedenfor.
4. Start ovnen uden mad i den. (Se punkt 2 i afsnittet **Bemærk på side 237.**)

Brug af STOP

Brug **STOP** til at:

1. Slette en fejl i programmeringen
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedning.
3. Annullere et program under tilberedningen. Tryk i så fald to gange.

Indstilling af uret

Der er to indstillingstilstande: 12-timers ur og 24-timers ur.

1. For at indstille uret til 12-timersfunktionen skal du holde knappen **TILBEREDNINGSINDSTILLING** nede i tre sekunder. **12 H** vises i displayet.
2. For at indstille uret til 24-timersfunktionen skal du trykke på knappen **TILBEREDNINGSINDSTILLING** endnu engang efter trin 1 i eksemplet nedenfor. **24 H** vises i displayet.



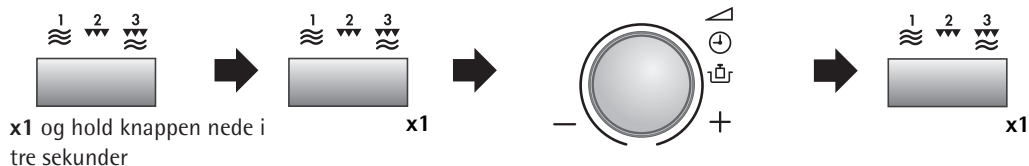
x1 og hold knappen nede i tre sekunder.

Du kan se proceduren for indstilling af uret nedenfor.

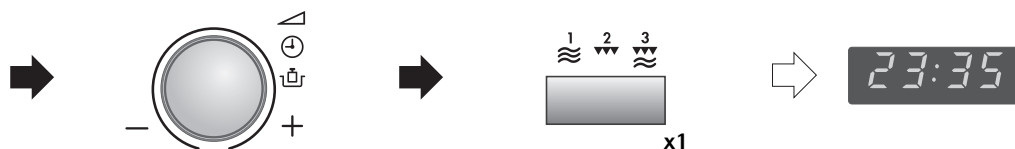
Eksempel:

Indstilling af 24-timers uret til klokken 23:35.

1. Vælg urfunktionen. (12-timers ur). Vælg 24-timersfunktionen.
2. Indstil timetallet. Drej knappen **TIMER/VÆGT/EFFEKT**, indtil det korrekte timetal vises (23).
3. Tryk på knappen **TILBEREDNINGSINDSTILLING** for at skifte fra timer til minutter.



4. Indstil minutterne. Drej knappen **TIMER/VÆGT/EFFEKT**, indtil det korrekte minuttal vises (35).
 5. Tryk på knappen **TILBEREDNINGSINDSTILLING** for at starte uret.
- Kontroller displayet.**



BEMÆRK:

1. Du kan dreje knappen **TIMER/VÆGT/EFFEKT** med eller mod uret.
2. Tryk på **STOP**, hvis du begår en fejl i programmeringen.
3. Hvis strømforsyningen til mikrobølgeovnen afbrydes, vil displayet periodisk vise **88:88** efter, at strømmen er tilsluttet igen.
4. Hvis du ønsker at indstille tiden, skal du følge eksemplet ovenfor igen.

Hvis dette forekommer under tilberedningen, vil programmet blive slettet. Tidsindstillingen på uret vil også blive slettet.

i Hvad er mikrobølger?

Ligesom radio- og tv-bølger er mikrobølger elektromagnetiske bølger.

Mikrobølger frembringes af en magnetron inden i mikrobølgeovnen, og disse aktiverer vandmolekylerne i maden. Den friktion, dette skaber, udvikler varme, som sikrer, at maden optøes, varmes eller tilberedes.

Hemmeligheden bag de reducerede tilberedningstider er, at mikrobølgerne trænger ind i maden fra alle retninger. Det maksimale energiniveau anvendes. På et almindeligt komfur passerer energien derimod fra kogepladen gennem beholderen og ind i maden.

Denne metode spilder en masse energi.

KENDETEGN VED MIKROBØLGER

Mikrobølger trænger igennem alle ikke-metalliske genstande, der er lavet af glas, porcelæn, lertøj, plastik, træ eller papir.

Dette er årsagen til, at mikrobølger aldrig gør disse materialer varme. Beholdere bliver kun varme, fordi maden i dem er varm.

Maden opsuger mikrobølgerne og opvarmes.

Mikrobølger kan ikke trænge igennem genstande, der er lavet af metal, og de bliver derfor afledt. Af denne årsag er metalgenstande normalt ikke egnede til madlavning i mikrobølgeovn. Der er undtagelser, hvor du rent faktisk kan udnytte, at mikrobølgerne ikke kan gennemtrænge metal. Hvis du tildækker maden med aluminiumsfolie på bestemte steder, mens den optøes eller tilberedes, kan du forhindre, at disse dele bliver for varme eller får for meget.

Se brugervejledningen.

i Egnede kogegej

Glas & keramisk glas



Varmerestistent kogegej af glas er meget egnet. Tilberedningsprocessen kan iagttages fra alle sider. Kogegejet må dog ikke indeholde metal (f.eks. blykrystal) eller være metalbelagt (f.eks. forgyldte kanter, koboltblå overflade).

Keramik

Er generelt meget egnet. Keramik skal være glaseret, da fugt kan trænge ind i uglaseret keramik. Fugt kan forårsage opvarmning af materialet og kan få det til at gå i stykker. Hvis du ikke er sikker på, om dit kogegej er egnet til brug i mikrobølgeovnen, skal du undersøge dette. (Se side 229).

Porcelæn

Er meget egnet. Du skal sikre dig, at porcelænet ikke er guld- eller sølvbelagt, og at det ikke indeholder metal.

Kogegej af plastik

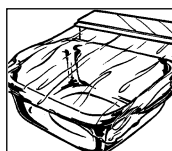


Varmeresistent kogegej af plastik, som er egnet til brug i mikrobølgeovn, kan anvendes til optøning, opvarmning og madlavning. Følg producentens anbefalinger.

Kogegej af papir

Varmeresistent papir, som er produceret specielt til brug i en mikrobølgeovn, er også egnet. Følg producentens anbefalinger.

Køkkenrulle



Kan anvendes til at opsuge fugt, som opstår ved kortvarig opvarmning - f.eks. ved opvarmning af brød og panerede produkter. Læg papiret mellem maden og drejetallerkenen.

Madens overflade vil forblive sprød og tør. Hvis du dækker fedtholdig mad med køkkenrulle, vil stænk kunne blive opfanget.

Eget kogegrej

Mikrobølgefilm

Dette og varmeresistent folie er meget egnet til tildækning eller indpakning af mad. Følg producentens anbefalinger.

Stegeposer

Kan bruges i mikrobølgeovnen. Metalklemmer er ikke egnede til at lukke posen med, da stegeposen kan smelte.

Luk stegeposen med snor, og prik hul i posen flere steder med en gaffel. Ikke-varmeresistent indpakning til fødevarer kan ikke anbefales til brug i en mikrobølgeovn.

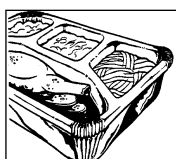
Det rette kogegrej til kombinationsovn

Til kombinationsovn (mikrobølgeovn + grill) og grill kan du bruge alt varmeresistent tilbehør, f.eks. porcelæn, lertøj og glas. Metaltilbehør kan kun bruges til grill.

Bruningstallerken

En tallerken specielt egnet til brug i en mikrobølgeovn. Den er lavet af keramisk glas, og bunden er metallegeret, hvilket betyder, at maden kan brunes. Når du bruger bruningsstallerkenen, skal du placere en ikke-leder, f.eks. en porcelænstallerken, mellem drejetallerkenen og bruningsstallerkenen. Du skal bruge de præcise forvarmningstider, der er angivet i producentens brugervejledning. Overdreven forvarmning kan beskadige drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel eller udløse sikkerhedsanordningen, som slukker ovnen.

Metal



Generelt må du ikke bruge metalgenstande i en mikrobølgeovn, da mikrobølgerne ikke kan trænge igennem metal og derfor ikke kan nå ind til maden. Der findes dog undtagelser: små strimler aluminiumsfolie kan bruges til at dække visse dele af maden, således at disse ikke tør for hurtigt op og begynder at koge (f.eks. kyllingevinger). Små metalspyd og aluminiumsbeholdere (f.eks. til færdigretter) kan godt bruges. Dog skal de være små i forhold til maden,

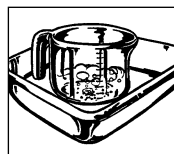


f.eks. skal aluminiumsbeholdere være mindst $\frac{2}{3}$ til $\frac{3}{4}$ fyldt med mad. Det anbefales, at du kommer maden over i en beholder, der er egnet til brug i mikrobølgeovn. Når du bruger aluminiumsbeholdere

eller andet kogegrej af metal, skal der være en afstand på ca. 2 cm mellem disse og væggen, så der undgås skade på grund af eventuel buedannelse.

Intet af det kogegrej, du bruger, må have metalbægning eller metaldele som f.eks. skruer, bånd og håndtag.

Test af kogegrejets egnethed



Hvis du ikke er sikker på, om dit kogegrej er egnet til brug i mikrobølgeovn, skal du udføre følgende test: Placer kogegrejet i ovnen. Placer en glasbeholder, som er fyldt med 150 ml vand, på eller ved siden af kogegrejet. Tænd for ovnen på 900 W i 1-2 minutter. Hvis kogegrejet forbliver koldt eller kun bliver en anelse varmt, er det egnet til brug i mikrobølgeovn. Du må ikke udføre testen på kogegrej af plastik, da det kan smelte.

Tips & Vejledning

Før du starter . . .

For at gøre det så let som muligt at bruge mikrobølgeovnen har vi nedenfor sammensat nogle råd og tips til dig. Du skal ikke tænde for ovnen, før maden er placeret i den.

Indstilling af tilberedningstiden

Optønings-, genopvarmnings- og tilberedningstiderne er generelt meget kortere end i en almindelig ovn eller på en almindelig kogeplade. Du får derfor brug for denne bog til at finde de anbefalede tilberedningstider. Det er bedre at indstille korte end lange tilberedningstider. Du skal altid teste maden efter, at den programmerede tilberedningstid er færdig. Det er bedre da at give maden lidt mere varme end at give den for lang tid.

Starttemperatur

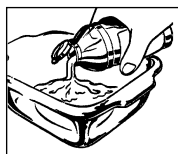
Tiderne for optøning, genopvarmning og tilberedning afhænger af madens temperatur, når du starter. For eksempel skal frossen og køleskabskold mad have længere tid end mad, der har stuetemperatur.

Standardtemperaturerne for opbevaring af mad, der skal genopvarmes og tilberedes, er: køleskabstemperatur på 5° C, stuetemperatur på ca. 20° C. Ved optøning af mad er starttemperaturen på ca. -18° C.

Du må kun poppe **popcorn** i særlige beholdere, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, eller bruge særlige popcornposer, der er beregnet til brug i mikrobølgeovn.



Du skal følge producentens vejledning meget nøje. Du må ikke bruge en almindelig beholder af papir eller glas.



Du må ikke koge **æg** i deres hele skal. Der opbygges et tryk inden i skallen, og dette kan resultere i, at ægget eksploderer. Du må ikke opvarme **olie eller fedt** til friturestegning i mikrobølgeovnen.

Det er umuligt at kontrollere oliens temperatur, og den kan pludselig sprøjte fra beholderen. Opvarm ikke **lukkede beholdere** som f.eks. glas eller dåser. Trykket inden i beholderen kan få den til at eksplodere. (Undtagelsen er dog, når du laver henkogt frugt).

Tilberedningstider

Alle de tider, der angives i denne kokebog, er vejledende og varierer afhængigt af madens starttemperatur, vægt og tilstand (vand- eller fedtindhold osv.)

Salt, krydderier & krydderurter

Mad, der tilberedes i mikrobølgeovn, bevarer dets naturlige smag bedre end ved almindelige tilberedningsmetoder. Derfor skal du bruge mindre salt og normalt først tilsætte det efter endt tilberedning. Salt absorberer væske og udtørre madens yderste lag. Krydderurter og krydderier kan bruges som normalt.

Brugstyper

Mikrobølgeovn: du kan optø frossen mad på kort tid.

Kombinationsovn: Når du kombinerer mikrobølgeovn og grill, kan du koge og stege samtidigt. Disse to funktioner supplerer derfor hinanden godt. Grillens varme forsegler hurtigt madens porer, og mikrobølgeovnen kører i kort tid. Maden bevarer derfor sin fugtighed indvendigt og er sprød udvendigt.

Grill: Ovnen er udstyret med en kvartsgrill, som du også kan bruge uden mikrobølgeovnen - på samme måde som en almindelig grill.

Test af maden

Du kan teste, om maden er færdig, på samme måde som med almindelige tilberedningsmetoder:

- **Madtermometer:** Alle madvarer har en vis indre temperatur, når varmeprocessen er færdig. Med et madtermometer kan du se, om maden er tilstrækkelig varm eller er færdig.
- **Gaffel:** Du kan kontrollere fisk med en gaffel. Hvis fiskekødet ikke længere er klart og nemt kan løsnes fra benene, er fisken færdig. Hvis det får for meget, bliver det tørt.
- **Træspyd:** Kage og brød kan testes ved at prikke det med et træspyd. Hvis der ikke sidder dejrester på spyddet, når det tages ud, er kagen eller brødet færdigt.

Tips & Vejledning

BRUG AF ET MADTERMOMETER TIL AT BESTEMME TILBEREDNINGSTIDEN

Mad- og drikkevarers indre temperatur kan findes med et madtermometer. De vigtigste temperaturer er angivet i temperatortabellen.

Drikkevarer/fødevarer	Indre temperatur efter tilberedning	Indre temperatur efter 10-15 min. hviletid
Opvarmning af drikkevarer (Kaffe, vand, te)	65-75° C	
Opvarmning mælk	60-65° C	
Opvarmning af suppe	75-80° C	
Opvarmning af gryderet	75-80° C	
Fjerkræ	80-85° C	85-90° C
Lam		
Lyserød	70° C	70-75° C
Mør	75-80° C	80-85° C
Oksesteg		
Let stegt	50-55° C	55-60° C
Medium	60-65° C	65-70° C
Mør	75-80° C	80-85° C
Svinekød, kalvekød	80-85° C	80-85° C

Tilsætning af vand

Grønsager og andre madvarer med et højt vandindhold kan koges helt uden brug af vand, eller der kan tilsættes en smule vand. Det sikrer, at mange vitaminer og mineraler bevares.

Madvarer med skind, skræl eller skal

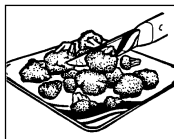
Madvarer såsom pølser, kylling, kyllingelår, bagte kartofler, tomater, æbler, æggeblommer og lignende skal prikkes med en gaffel eller et lille træspyd. Det betyder, at den damp, der dannes, kan slippe ud uden at ødelægge skindet eller skallen.

Fedtholdige madvarer

Tilberedningstiden for fedtholdigt kød og fedtlag er kortere end for magert kød. Før tilberedning skal du tildække den fedtholdige del med aluminiumsfolie eller anbringe maden med den fedtholdige side nedad.

Blanchering af grønsager

Grønsager bør blancheres, før de fryses, da det betyder, at de bevarer deres kvalitet og smag. Metode: skyl



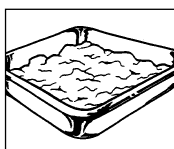
grønsagerne, og skær dem ud. Kom 250 g grønsager i en skål med 275 ml vand, og læg låg på. Varm det i 3-5 minutter. Efter blancheringen skal du straks komme grønsagerne i

kold vand, så de ikke koger videre. Hæld derefter vandet fra. Kom grønsagerne i en lufttæt beholder, og frys dem.

Syltning af frugt & grønsager

Det er nemt og hurtigt at bruge mikrobølgeovnen til syltning. Både sylteglas, pakninger og patentlåg kan fås i plastik, der er egnet til mikrobølgeovn. Nærmere brugsanvisninger kan fås hos producenten.

Store & små mængder



Tilberedningstiden afhænger direkte af den mængde mad, du ønsker at optø, varme eller koge. Det betyder, at små portioner er hurtigere at tilberede end store portioner.

En god tommelfingerregel lyder:

DOBBELT MÆNGDE = NÆSTEN DOBBELT SÅ LANG TID
HALV MÆNGDE = HALV SÅ LANG TID

Dybe & flade beholdere

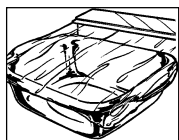
Begge beholdere har samme kapacitet, men tilberedningstiden er længere for den dybe beholder. Du bør derfor vælge en beholder, der er så flad som muligt og har et stort overfladeområde. Brug kun dybe beholdere til retter, der nemt kan få for meget varme, f.eks. nudler, ris, mælk osv.

Runde & ovale beholdere

Mad bliver tilberedt mere jævnt i runde eller ovale beholdere end i beholdere med hjørner, da mikrobølgeenergien koncentrerer sig i hjørnerne, og maden i disse områder kan få for meget varme.

Tips & Vejledning

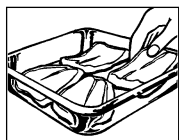
Tildæning



Hvis maden tildækkes, bevares fugten i maden, og tilberedningstiden bliver kortere. Brug et låg eller mikrobølgefilm.

Madvarer, som skal være sprøde, f.eks. steg eller kylling, bør ikke tildækkes. Som en tommelfingerregel skal madvarer, der tildækkes i en almindelig ovn, også tildækkes i en mikrobølgeovn. Madvarer, der ikke kræver tildækning i en almindelig ovn, kræver heller ikke tildækning i en mikrobølgeovn.

Madvarer med ujævn form



Du skal placere den tykkeste og mest kompakte ende af maden, så den ligger yderst.

Placer grønsager (såsom broccoli) med stilken yderst.

Omrøring



Det er nødvendigt at røre i maden, da mikrobølgerne først opvarmer madens yderste lag. Når der røres rundt i maden, fordeles temperaturen, og maden opvarmes jævnt.

Madens placering

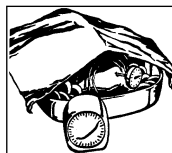
Anbring et antal små portioner som f.eks. små dessertforme, krus eller kartofler med skræl i en cirkel på drejetallerkenen. Placer dem et stykke fra hinanden, så mikrobølgeenergien kan nå maden fra alle vinkler.

Vending

Mellemstore madvarer som f.eks. hamburgere og steaks skal vendes én gang under tilberedningen, så tilberedningstiden forkortes.

Større madvarer som f.eks. steg og kylling skal vendes, da de får mere mikrobølgeenergi på den øverste side og kan derfor udtørre, hvis de ikke bliver vendt.

Hviletid



Noget af det vigtigste ved brug af mikrobølger er at overholde hviletiderne. Næsten al mad, som optøs, opvarmes eller tilberedes i mikrobølgeovnen, kræver en vis hviletid, hvor temperaturen udlignes, og fugtigheden i maden fordeles jævnt.

Opvarmning

- Færdige retter i aluminiumsbakker skal tages ud af aluminiumsbakken og opvarmes på en tallerken eller i en skål.
- Du skal dække fødevarer til med mikrobølgefilm, en tallerken eller et låg (kan fås i butikkerne), således at madens overflade ikke bliver tør. Du behøver ikke at tildække drikkevarer.
- Fjern låget fra tætlukkede beholdere.
- Når du opvarmer væske såsom vand, kaffe, te eller mælk, skal du placere en røreske af glas i beholderen.

- Hvis det er muligt, skal du røre jævnlige i større mængder for at sikre en jævn fordeling af temperaturen.
- De angivne tilberedningstider er for mad, der har en stuetemperatur på 20° C. Opvarmningstiden for køleskabskold mad skal øges en smule.
- Efter opvarmning skal du lade maden hvile i 1-2 minutter, således at temperaturen inden i maden kan fordeles jævnt (hviletid).
- De oplyste tider er retningslinjer, som kan variere alt efter starttemperatur, vægt, vandindhold, fedtindhold eller det ønskede resultat.

Optøning

Mikrobølgeovnen er ideel til optøning. Optøningstiderne er normalt betydeligt kortere end ved traditionelle metoder. Nedenfor finder du nogle nyttige tips for optøning. Tag den frosne mad ud af emballagen, og placer den på en tallerken, så den kan tø op.

Skåle & beholdere

Skåle og beholdere, der egner sig til mikrobølgeovn, er særligt gode til optøning og opvarmning af mad, da de kan modstå temperaturer i en dybfryser (ned til ca. -40° C) og tillige er varmeresistente (op til ca. 220° C). Du kan derfor bruge den samme beholder til dybfrysning, optøning, opvarmning og selv tilberedning uden at skifte beholder.

Tildækning



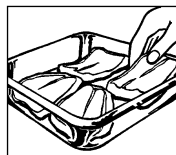
Dæk tynde områder af maden med små strimler aluminiumsfolie før optøning. Optøet og opvarmet mad skal ligeledes dækkes til med aluminiumsstrimler under optøning.

Dette forhindrer, at tynde områder bliver for varme, mens tykkere områder stadig er frosne.

Korrekt indstilling

Det er bedre at vælge en indstilling, der er for lav, end en, der er for høj. På den måde sikrer du, at maden optøs jævnt. Hvis indstillingen er for høj, vil madens overflade allerede begynde at blive varmet, mens det inderste stadig er frossent.

Vending / Omrøring



Næsten alle madvarer skal vendes eller røres rundt i fra tid til anden. Du skal så tidligt som muligt skille dele ad, som hænger sammen, og lægge dem tilbage i beholderen.

Små mængder

optør hurtigere og mere jævnt end store mængder. Vi anbefaler, at du fryser portioner, der er så små som muligt. På den måde kan du tilberede hele retter på hurtig og nem vis.

Sarte Madvarer

Madvarer såsom kager, fløde, ost og brød bør kun optøs delvist og derefter tøs helt op ved stuetemperatur. På den måde undgår du, at de yderste lag bliver for varme, mens det inderste stadig er frossent.

Hviletid

Dette er særligt vigtigt efter optøning af mad, da optøningsprocessen fortsætter i denne periode. I optøningstabellen finder du hviletiderne for forskellige madvarer. Tykke, kompakte madvarer kræver længere hviletid end mere tynde madvarer eller porøse madvarer. Hvis maden ikke er tøs ordentligt op, kan du fortsætte med at optø den i mikrobølgeovnen eller lade den hvile længere. Når hviletiden er ovre, skal du tilberede maden hurtigst muligt og ikke fryse den igen.

i Tilberedning af friske grønsager

- Når du køber grønsager, bør du så vidt muligt købe grønsager af samme størrelse. Dette er især vigtigt, hvis du ønsker at tilberede grønsagerne hele (f.eks. kogte kartofler).
- Skyl grønsagerne før tilberedning, rengør dem, og afvej kun den mængde, du har behov for til opskriften, og skær dem i mindre stykker.
- Krydr grønsagerne efter smag. Som hovedregel skal du først tilsætte salt efter tilberedningen.
- Tilsæt ca. 5 spsk. vand pr. 500 g grønsager. Fiberrige grønsager kræver en anelse mere vand. Du kan finde information om dette i tabellen (se side 247).
- Grønsager koges normalt i en skål med låg. Grønsager med et højt vandindhold som f.eks. løg eller kogte kartofler kan tilberedes i mikrobølgefilm uden tilsætning af vand.
- Når det halve af tilberedningstiden er gået, skal der røres rundt i grønsagerne, eller de skal vendes.
- Efter endt tilberedning skal grønsagerne stå i ca. 10 minutter, så temperaturen fordeles jævnt (hviletid).
- De oplyste tilberedningstider er vejledende og afhænger af de pågældende grønsagers vægt, starttemperatur og tilstand. Jo friskere grønsagerne er, jo kortere er tilberedningstiden.

i Tilberedning af kød, fisk & fjerkræ

- Når du køber kød, fisk og fjerkræ, bør du så vidt muligt købe stykker af samme størrelse. Dette sikrer, at de bliver tilberedt ordentligt.
- Før tilberedning skal du skylle kød, fisk og fjerkræ grundigt under koldt, rindende vand og herefter tørre det med køkkenrulle. Fortsæt herefter som normalt.
- Oksekød skal være velhængt.
- Selvom kødstykkerne har samme størrelse, kan resultatet af tilberedningen variere. Dette skyldes bl.a. madens art, variationer i fedt- og vandindhold såvel som temperaturen før tilberedning.
- Vend store stykker kød, fisk eller fjerkræ, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, således at de tilberedes jævnt fra alle sider.
- Når tilberedningen er færdig, skal du dække stegen til med aluminiumsfolie og lade den hvile i ca. 10 minutter (hviletid). I denne periode bliver stegen ved med at stege, og saften fordeles jævnt, således at kun et minimum af saft går tabt, når den skæres i skiver.

i Optøning & tilberedning

Dybfrosne retter kan optøs og tilberedes i en og samme proces i mikrobølgeovnen.

Du kan se nogle eksempler på dette i tabellen. Du skal dog være opmærksom på de generelle råd, der gives vedrørende "opvarmning" og "optøning" af mad.

Følg producentens brugervejledning vedrørende indpakning, når du forbereder retter, der skal dybfrys. Denne omhandler sædvanligvis tilberedningstider og forberedelse.

Mikrobølgeeffekt

Ovnens har fem effektniveauer. For at vælge effektniveau til tilberedning skal du følge vejledningen i opskriftssektionen. Generelt gælder følgende anbefalinger:

900 W bruges til hurtig tilberedning eller genopvarmning, f.eks. suppe, gryderetter, dåsemad, varme drikke, grønsager, fisk osv.

630 W bruges til længerevarende tilberedning af mere kompakte madvarer som f.eks. steg, forloren hare og tallerkenretter samt til mere sarte retter som f.eks. ostersauce og sukkerbrødske. Ved denne lave temperatur koger sauceen ikke over, og maden bliver jævnt tilberedt uden at få for meget i de yderste lag.

450 W bruges til kompakte madvarer, som kræver lang tilberedningstid, når de tilberedes i en almindelig ovn. Disse er f.eks. oksekødsretter, hvor det tilrådes at bruge denne indstilling for at sikre, at kødet bliver mørt.

270 W (optøningsindstilling) bruges til optøning. Vælg denne indstilling for at sikre, at maden optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til tilberedning ved svag varme af ris, pasta, boller og æggecreme.

90 W Til forsigtig optøning, f.eks. cremekage eller wienerbrød.

W = WATT

For at indstille mikrobølgeeffekten, skal du gøre følgende:

Drej knappen **TIMER/VÆGT/EFFEKT** med eller mod uret for at vælge tilberedningstid.

Tryk på knappen **TILBEREDNINGSINDSTILLING** én gang (kun mikrobølgeovn).

Du kan ændre mikrobølgeeffekten ved at dreje knappen, indtil den ønskede effekt nås.

Tryk på **START/QUICK**.

BEMÆRK: Hvis der ikke angives nogen effekt, vælges 900 W automatisk.

Tilberedning i mikrobølgeovn

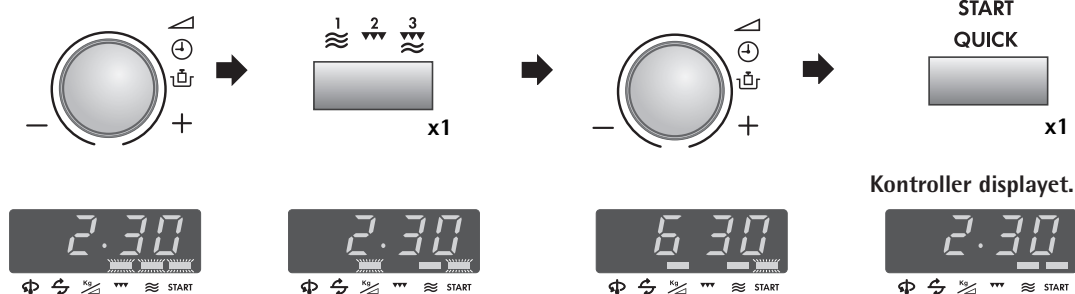
Oven kan programmeres til maksimum 90 minutters tilberedningstid. (90.00) Inputenheden for tilberedningstiden/optøningstiden varierer fra 10 sekunder til fem minutter. Som vist i oversigten afhænger det af den samlede tilberednings-/optøningstid.

Tilberedningstid	Øgningsenhed
0-5 minutter	10 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minut
30-90 minutter	5 minutter

Eksempel:

Lad os f.eks. antage, at du ønsker at varme suppe i 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W.

1. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/ VÆGT/EFFEKT** med uret.
2. Vælg den ønskede tilberedningsindstilling ved at trykke på **TILBEREDNINGS-INDSTILLING** én gang (kun mikrobølgeovn).
3. Vælg den ønskede effekt ved at dreje knappen **TIMER/ VÆGT/EFFEKT** med uret.
4. Tryk på **START/QUICK** én gang for at starte tilberedningen.



BEMÆRK:

1. Når døren åbnes under tilberedningsprocessen, stopper tilberedningstiden, der vises i det digitale display, automatisk. Tilberedningstiden begynder igen at tælle nedad, når døren lukkes, og der trykkes på **START/QUICK**.
2. Hvis du ønsker at kende effektniveauet under tilberedningen, kan du trykke på knappen **TILBEREDNINGSINDSTILLING**. Effektniveauet vises så længe, du trykker på **TILBEREDNINGSINDSTILLING**.
3. Du kan dreje knappen **TIMER/VÆGT/EFFEKT** med eller mod uret. Hvis du drejer knappen mod uret, reduceres tilberedningstiden gradvist fra 90 minutter.

Tilberedning med grill & kombinationsgrill

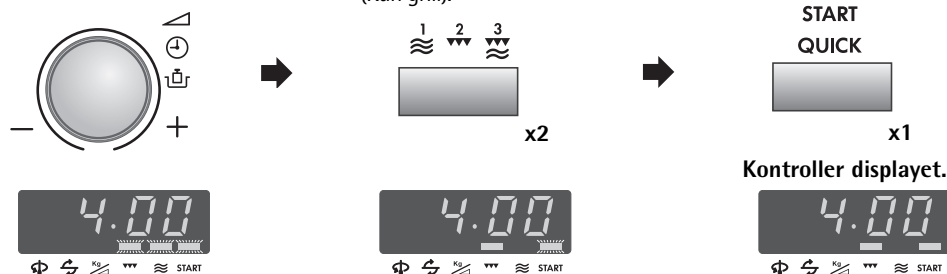
Denne mikrobølgeovn har to **GRILL**-funktioner: 1. Grill.
2. Kombinationsgrill (Grill med mikrobølgeovn).

1. TILBEREDNING MED GRILL

Denne funktion kan bruges til at grille/brune mad.

Eksempel: Ristning af brød i 4 minutter.

1. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/ VÆGT/EFFEKT** med uret.
2. Vælg den ønskede tilberedningsindstilling ved at trykke på **TILBEREDNINGS-INDSTILLING** to gange. (Kun grill).
3. Tryk på **START/QUICK** én gang for at starte tilberedningen.



BEMÆRK:

1. Det anbefales at bruge den høje eller lave rist til grillstegning.
2. Første gang, du bruger grillen, vil du muligvis registrere røg eller en brændt lugt. Dette er helt normalt og betyder ikke, at ovnen er i uorden.
Du kan undgå dette problem ved at sætte ovnen til at køre i 20 minutter uden mad, før du bruger den til mad.

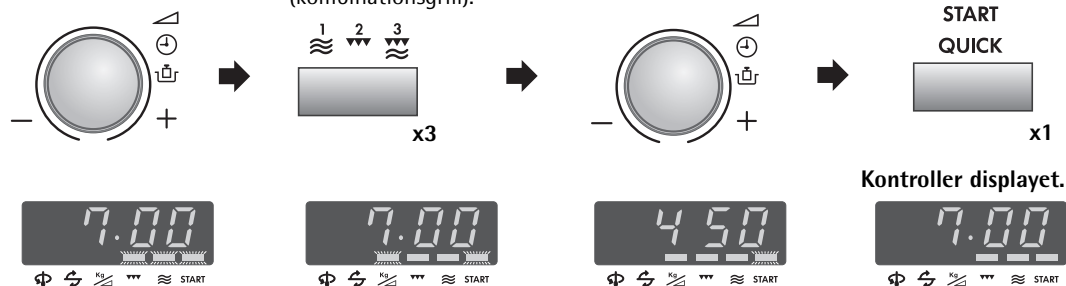
2. TILBEREDNING MED KOMBINATIONSGRILL

Denne funktion bruger en kombination af grill og mikrobølgeovn (90 W til 630 W).
Mikrobølgeovnens effekt er forindstillet til 270 W.

Eksempel:

Tilberedning af kebab (opskrift på side 246) i 7 minutter med **KOMBINATIONSGRILL** (450 W).

1. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/ VÆGT/EFFEKT**.
2. Vælg den ønskede tilberedningsindstilling ved at trykke på **TILBEREDNINGS-INDSTILLING** tre gange (kombinationsgrill).
3. Drej **TIMER/VÆGT/EFFEKT** til den ønskede mikrobølgeeffekt.
4. Tryk på **START/QUICK** én gang for at starte tilberedningen.



Andre nyttige funktioner

1. FLERE TILBEREDNINGSFASER

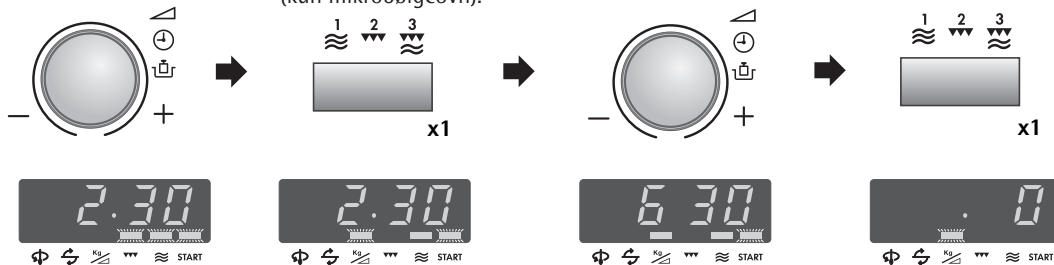
Der kan programmeres op til tre forskellige faser med en kombination af **MIKROBØLGEOVN**, **GRILL** eller **KOMBINATIONSGRILL**.

Eksempel:

Tilberedning: 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W (trin 1)
5 minutters grill (trin 2)

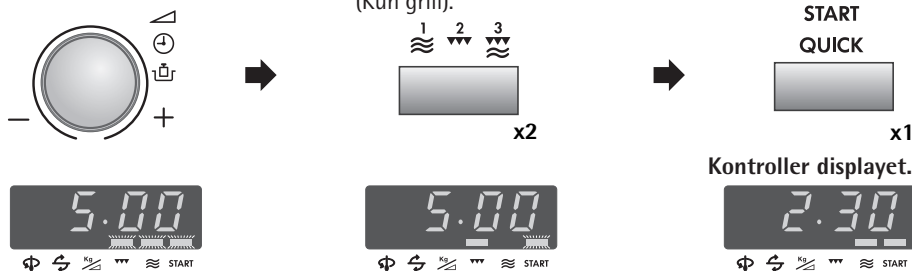
TRIN 1

1. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT/EFFEKT**.
2. Vælg den ønskede tilberedningsindstilling ved at trykke på **TILBEREDNINGSDSTILLING** én gang (kun mikrobølgeovn).
3. Vælg den ønskede effekt ved at dreje **TIMER/VÆGT/EFFEKT**.
4. Tryk på **TILBEREDNINGSDSTILLING**, før trin 2 programmeres.



TRIN 2

5. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje knappen **TIMER/VÆGT/EFFEKT**.
6. Vælg den ønskede tilberedningsindstilling ved at trykke på **TILBEREDNINGSDSTILLING** to gange. (Kun grill).
7. Tryk på **START/QUICK** én gang for at starte tilberedningen.



(Ovnens begynder at køre i 2 minutter og 30 sekunder ved 630 W og derefter i 5 minutter kun på grill.)

BEMÆRK: Hvis du indstiller et program efter indstilling af **GRILL**, skal du springe over trin 3 og 4.

Hvis du trykker på knappen **TILBEREDNINGSDSTILLING** flere gange efter indstilling af **GRILL**, ændres **GRILL** automatisk til **KOMBINATIONSGRILL**.

Eksempel: Tilberedning af 1.0 kg Courgette- og pastagratin (på side 252).

1. 18 minutter ved 900 W.
2. 7 minutters kombinationsgrill ved 630 W.

Andre nyttige funktioner

2. FUNKTIONEN TILFØJ 30 SEKUNDER

Knappen **START/QUICK** kan bruges til følgende to funktioner:

a. Direkte start

Du kan starte ovnen ved en effekt på 900 W i 30 sekunder ved at trykke på **START/QUICK**.

**START
QUICK**



BEMÆRK:

For at undgå at børn bruger knappen forkert, kan **START/QUICK** kun bruges i tre minutter efter, at ovnen har været i gang, dvs. døren er blevet lukket, der er blevet trykket på **STOP**, eller tilberedningen er færdig.

b. Forlængelse af tilberedningstiden.

Du kan forlænge tilberedningstiden under manuel tilberedning med 30 sekunder ad gangen, hvis der trykkes på knappen, mens ovnen er i gang.

3. KONTROL AF EFFEKTNIVEAUET

Du kan kontrollere effektniveauet under tilberedningen ved at trykke på knappen **TILBEREDNINGSINDSTILLING**.



x1

Effektniveauet vises så længe, du trykker på knappen **TILBEREDNINGSINDSTILLING**.

Ovnen fortsætter med at tælle nedad, selvom displayet viser effektniveauet.

4. SIKKERHEDSLÅSFUNKTIONEN

FOR AT INDSTILLE SIKKERHEDSLÅSFUNKTIONEN

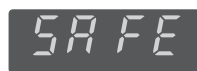
1. Tryk og hold **STOP**-knappen nede i 3 sekunder.

STOP



x1 og hold knappen nede i tre
sekunder

Kontroller displayet.



     **START**

FOR AT ANNULLERE SIKKERHEDSLÅSFUNKTIONEN

1. Tryk og hold **STOP**-knappen nede i 3 sekunder.

STOP



x1 og hold knappen nede i tre
sekunder

Displayet kløkkeslettet, hvis uret er
indstillet.

BEMÆRK: Når sikkerhedslåsen er aktiveret, kan du ikke trykke på andre knapper end **STOP**-knappen.



Automatisk tilberedning & automatisk optøning

AUTOMATISK TILBEREDNING og **AUTOMATISK OPTØNING** udregner automatisk den korrekte tilberedningstilstand og tilberedningstid. Du kan vælge mellem 2 menuer under **AUTOMATISK TILBEREDNING**, 6 menuer under **AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL**, 4 menuer under **AUTOMATISK OPTØNING**. Du skal være opmærksom på følgende, når du bruger denne automatiske funktion:

For eksempel:

- 1a. AUTOMATISK TILBEREDNING:** Knappen **AUTOMATISK TILBEREDNING** har 2 menuer. Tryk på knappen **AUTOMATISK TILBEREDNING** en gang. Displayet ser ud som vist:



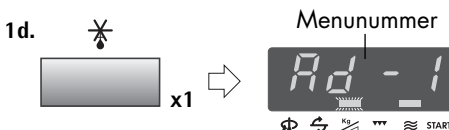
- 1b. AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL 1:** Knappen **AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL 1** har 2 menuer. Tryk på knappen **AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL 1** en gang. Displayet ser ud som vist:



- 1c. AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL 2:** Knappen **AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL 2** har 4 menuer. Tryk på knappen **AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL 2** en gang. Displayet ser ud som vist:



- 1d. AUTOMATISK OPTØNING:** Knappen **AUTOMATISK OPTØNING** har 4 menuer. Tryk på knappen **AUTOMATISK OPTØNING** en gang. Displayet ser ud som vist:

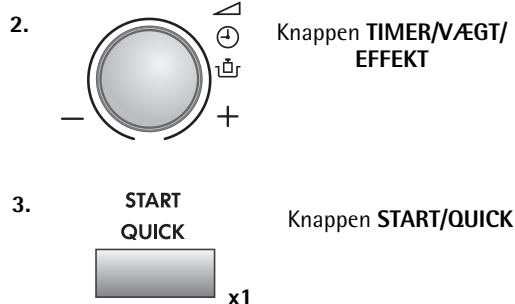


Menuen kan vælges ved at trykke på den ønskede knap for **AUTOMATISK OPTØNING** eller **AUTOMATISK TILBEREDNING** indtil det ønskede menunummer vises. Se oversigterne på side 242 - 244 for **AUTOMATISK TILBEREDNING & AUTOMATISK OPTØNING**. Hvis du holder knappen for **AUTOMATISK TILBEREDNING** eller **AUTOMATISK OPTØNING** inde, ændres menuen automatisk.

- Oven kan indstilles på madens vægt eller mængde ved at dreje knappen **TIMER/VÆGT/EFFEKT**, indtil den ønskede vægt/mængde vises i displayet.
 - Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt.
 - Når du tilbereder mad, der vejer mere eller mindre end den vægt/mængde, der er angivet i oversigterne for **AUTOMATISK TILBEREDNING & AUTOMATISK OPTØNING** skal du betjene ovnen manuelt. For at opnå det bedste resultat skal du følge oversigterne på side 247 - 248.

- Start tilberedningen ved at trykke på knappen **START/QUICK**.

Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at fortsætte tilberedningen skal du trykke på **START/QUICK**.



Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen. Kontroller, at maden er rygende varm efter tilberedning. Du kan om nødvendigt forlænge tilberedningstiden og ændre effekten.

BEMÆRK: Hvis du bruger **START/QUICK** under tilberedning/optøningen, risikerer du, at maden får for meget.

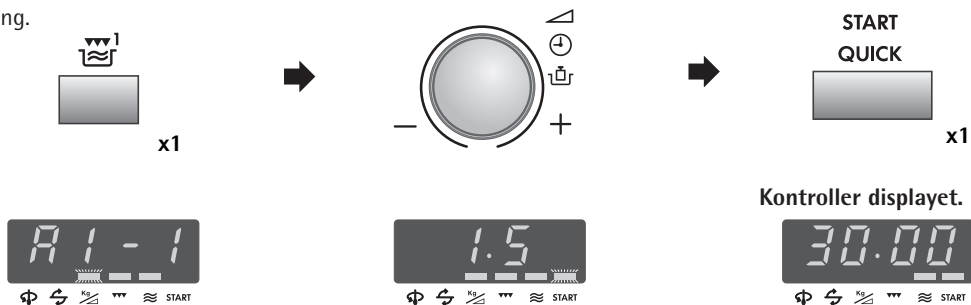


Automatisk tilberedning & automatisk optøning

Eksempel 1 på AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL:

Tilberedning af gratineret fiskefilet med sauce, 1,5 kg, med Automatisk tilberedning plus grill 1 (A1-1).

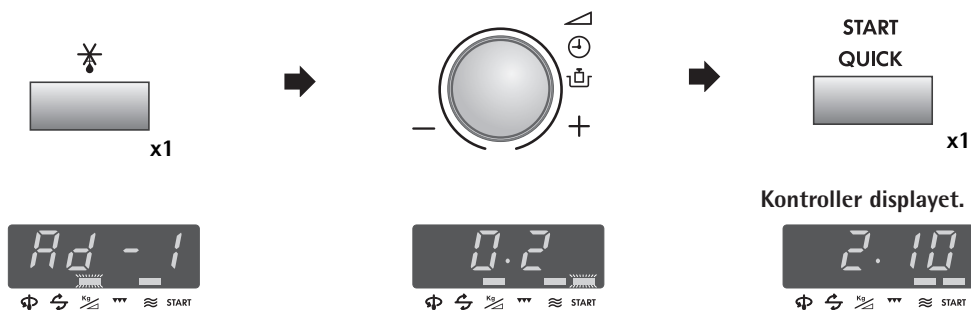
1. Vælg den rette menu ved at trykke på **AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL 1** en gang.
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT/EFFEKT**.
3. Tryk på **START/QUICK** én gang.



Example 2 på AUTOMATISK OPTØNING:

For at optø en steak på 0,2 kg skal du bruge Automatisk optøning (Ad-1).

1. Vælg den rette menu ved at trykke på **AUTOMATISK OPTØNING** en gang.
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT/EFFEKT**.
3. Tryk på **START/QUICK** én gang.





Oversigter over automatisk tilberedning & automatisk optøning

KNAP	AUTOMATISK TILBEREDNING	VÆGT (øgningsenhed) / KOEGEGREJ	PROCEDURE
 x1	AC-1 Tilberedning Kyllingegryde med grønsager	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (starttemperatur kylling 5° C) Gratinfad med mikrobølgefilm	- Se opskrift på "kyllingegryde med grønsager" på side 245. * Samlet vægt for alle ingredienser.
 x2	AC-2 Tilberedning Hakket kød med løg	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (starttemperatur hakket kød 5° C) Ildfast fad med låg	- Se opskrift på "hakket kød med løg" på side 245. * Samlet vægt for alle ingredienser.

KNAP	AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL 1	VÆGT (øgningsenhed)/ KOEGEGREJ	PROCEDURE
 x1	A1-1 Tilberedning Gratineret fiskefilet	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (starttemperatur fisk 5° C) Gratinfad Lav rist	- Se opskrift på "gratineret fiskefilet" på side 245 - 246. * Samlet vægt for alle ingredienser.
 x2	A1-2 Tilberedning Gratin	0,5 - 1,5 kg* (500 g) (starttemperatur 20° C) Gratinfad Lav rist	- Se opskrift på "gratin" på side 246. * Samlet vægt for alle ingredienser.

Oversigter over automatisk tilberedning & automatisk optøning

KNAP	AUTOMATISK TILBEREDNING Plus GRILL 2	VÆGT (øgningsenhed)/ KOGEGREJ	PROCEDURE
 ²  x1	A2-1 Tilberedning Pommes frites Tykke (anbefalet til brug i almindelig ovn) 	0,20 - 0,40 kg (50 g) (starttemperatur -18° C) Tærtetfad Høj rist	- Tag de frosne pommes frites ud af pakken, og anbring dem i en tærteform. - Sæt formen på ovnens høje rist. - Vend maden, når lydsignalet lyder. - Når pommes fritene er færdige, skal du tage dem ud af formen og anbringe dem på en tallerken. (Der kræves ingen hviletid). - Tilsæt salt efter smag. BEMÆRK: Formen bliver meget varm under tilberedningen. Brug grillhandsker, når du tager tærteformen ud af ovnen, så du ikke brænder dig.
 ²  x2	A2-2 Svinekebab Grillspyd Se opskriften på side 246. 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (starttemperatur 5° C) Høj rist	- Gør grillspyddene klar. - Læg dem på den høje rist, og start ovnen. - Vend dem, når lydsignalet lyder. - Når grillspyddene er færdige, lægges de på en tallerken og serveres. (Der kræves ingen hviletid).
 ²  x3	A2-3 Tilberedning Kyllingelår  Ingredienser til 0,6 kg kyllingelår: 3 stk., 1-2 spsk. olie 1/2 tsk. salt, 1 tsk. sød paprika, 1 tsk. rosmarin	0,20 - 0,80 kg (50 g) (starttemperatur 5° C) Høj rist	- Bland ingredienserne, og fordel det på kyllingelårene. - Prik kyllingelårene. - Læg kyllingelårene på den høje rist med skindet nedad og med de tynde ender vendt ind mod midten. - Vend maden, når lydsignalet lyder. - Tag det ud efter endt tilberedning, og lad det stå i ca. 5 minutter
 ²  x4	A2-4 Tilberedning Stegt kylling  Ingredienser til 1,2 kg stegt kylling: Salt og peber, 1 tsk. sød paprika, 2 spsk. olie	0,9 - 1,8 kg (100 g) (starttemperatur 5° C) Lav rist	- Bland ingredienserne, og fordel det på kyllingen. - Prik kyllingen. - Læg kyllingen på den lave rist med brystet nedad. - Vend kyllingen, når lydsignalet lyder. - Lad det stå i ovnen i ca. 3 minutter efter endt tilberedning, tag det ud, og server det på en tallerken.

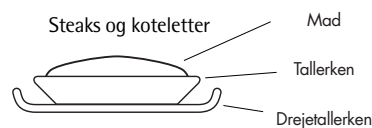


Oversigter over automatisk tilberedning & automatisk optøning

KNAP	AUTOMATISK OPTØNING	VÆGT (øgningsenhed) / KOEGREJ	PROCEDURE
 x1	Ad-1 Optøning Steaks og koteletter 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (starttemperatur -18° C) (Se bemærkningen nedenfor)	- Anbring maden på en tallerken midt på drejetallerkenen. - Vend maden, når ovnen stopper, og lydsignalet lyder, og flyt og adskil dele, der hænger sammen. Dæk tynde lag og varme områder til med aluminiumsfolie. - Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 10 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.
 x2	Ad-2 Optøning Hakket kød 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (starttemperatur -18° C) Plastfolie (Se bemærkningen nedenfor)	- Dæk drejetallerkenen til med plastfolie. - Placer det hakkede kød på drejetallerkenen. - Vend maden, når ovnen stopper, og lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele. - Lad det stå i 5 - 10 minutter, indtil det er helt optøet.
 x3	Ad-3 Optøning Kage 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (starttemperatur -18° C) Flad skål	- Fjern al emballagen fra kagen. - Anbring den på en flad tallerken midt på drejetallerkenen. - Efter optøning skal du skære kagen i stykker af samme størrelse og sørge for, at der er luft mellem stykkerne. Lad kagen stå i ca. 15-60 minutter, indtil den er optøet jævnt.
 x4	Ad-4 Optøning Brød 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (starttemperatur -18° C) Flad skål (Kun brød i skiver anbefales til dette program).	- Anbring brødet i en flad skål midt på drejetallerkenen. - Når lydsignalet lyder, skal du flytte rundt på skiverne og fjerne dem, der er optøet. - Efter optøning skal du skille alle skiverne ad og fordele dem på en stor tallerken. Dæk brødet til med aluminiumsfolie, og lad det stå i 5-10 minutter, indtil det er helt optøet.

BEMÆRK: Automatisk Optøning

- Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.
- Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.
- Når maden er vendt, skal du dække de optøede dele til med små, flade stykker aluminiumsfolie.
- Gateaux pyntet og belagt med flødeskum er meget følsomme overfor mikrobølgeenergi. For at opnå det bedste resultat - og hvis flødeskummet begynder at smelte hurtigt - er det bedst at fjerne kagerne fra ovnen med det samme og lade dem stå i 10-30 minutter ved stuetemperatur
- Steaks og koteletter skal arrangeres i ovnen på følgende måde:



i Opskrifter til automatisk tilberedning

KYLLINGEGRYDE MED GRØNSAGER (AC-1)

Kryddret kyllingefrikassé

Ingredienser

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
60 g	120 g	180 g	langkornet ris (parboiled)
1	1	1	brev safran
25 g	50 g	75 g	løg (i skiver)
50 g	100 g	150 g	rød peber (i strimler)
50 g	100 g	150 g	porre (i skiver)
150 g	300 g	450 g	kyllingebrystfilet (i tern)
			peber, paprika
10 g	20 g	30 g	smør eller margarine
150 ml	300 ml	450 ml	kødbouillon

Fremgangsmåde

1. Bland ris og safran, og kom det i den i den smurte skål.
2. Bland løg, rød peber, porre og kylling. Tilsæt krydderier, og kom det oven på risene.
3. Fordel smørret ovenpå.
4. Tilsæt bouillon, dæk med mikrobølgefilm, og varm retten med **AUTOMATISK TILBEREDNING (AC-1)** Kyllingegryde med grønsager".
5. Lad det stå i 5-10 minutter efter endt tilberedning.

HAKKET KØD MED LØG (AC-2)

Ingredienser

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	hakket kød (1/2 oksekød, 1/2 svinekød)
50 g	100 g	150 g	løg (finthakket)
1/2	1	1 1/2	æg
15 g	30 g	45 g	hvis rasp
			salt & peber
115 ml	230 ml	345 ml	kødbouillon
20 g	40 g	60 g	tomatpuré
65 g	125 g	190 g	kartofler (finthakket)
65 g	125 g	190 g	gulerødder (finthakket)
1/2 spsk.	1 spsk.	1 1/2 spsk.	hakket persille

Fremgangsmåde

1. Bland hakket kød, løg, æg og rasp. Krydr med salt og peber. Anbring blandingen i et ildfast fad.
2. Bland kødbouillon med tomatpuréen.
3. Bland væske, kartofler, gulerødder og persille godt med kødet.
4. Læg låg på, og tilbered på programmet **AUTOMATISK TILBEREDNING (AC-2)** "Hakket kød med løg".
5. Når ovnen stopper, og lydsignalet lyder, skal du røre i maden og lægge låget på igen.
6. Lad maden hvile i ca. 5 minutter efter endt tilberedning. Drys med persille, og server.

GRATINERET FISKEFILET (A1-1)

Fiskegratin a la Italien

Ingredienser

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskefilet
1/2 spsk.	1 spsk.	1 1/2 spsk.	citronsaft
1/2 spsk.	1 spsk.	1 1/2 spsk.	ansjossmør
30 g	50 g	80 g	gouda (revet)
			salt & peber
150 g	300 g	450 g	friske tomater
1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.	hakkeede blandede urter
100 g	180 g	280 g	mozzarella
1/2 spsk.	3/4 spsk.	1 spsk.	basilikum (hakket)

Fremgangsmåde

1. Skyl fisken, tør den, dryp med citronsaft, drys med salt og fordel ansjossmør på den.
2. Kom det i et gratinfad (størrelsen afhænger af vægten).
3. Drys goudaen på fisken.
4. Skyl tomaterne, og fjern stilkene. Skær dem i skiver, og anbring dem oven på osten.
5. Krydr med salt, peber og de blandede krydderurter.
6. Hæld væden fra mozzarellaen, skær den i skiver, og fordel osten på tomaterne. Drys basilikummen over osten.
7. Sæt gratinfadet på den lave rist, og tilbered med **AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL (A1-1)** "Gratineret fiskefilet".
8. Lad det stå i ca. 5 minutter efter endt tilberedning.

i Opskrifter til automatisk tilberedning

GRATINERET FISKEFILET (A1-1)

Fisk med grønsager

Ingredienser

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	fiskefilet
100 g	200 g	300 g	porrer (i skiver)
20 g	40 g	60 g	løg (i tynde skiver)
40 g	100 g	140 g	gulerod (revet)
10 g	10 g	20 g	smør eller margarine
			salt, peber og muskatnød
1 spsk	11/2 spsk	2 spsk	citronsaft
50 g	100 g	150 g	cremefraiche
50 g	100 g	150 g	gouda (revet)

Fremgangsmåde

1. Kom grønsager, smør og krydderurter i et ildfast fad, og bland det godt. Sæt det i ovnen i 2-6 minutter ved 900 W, afhængigt af vægten.
2. Skyl fisken, dup den tør, og dryp med citronsaft og salt.
3. Bland cremefraichen med grønsagerne, og krydr igen.
4. Kom halvdelen af grønsagerne i et gratinfad. Læg fisken ovenpå, og afslut med resten af grønsagerne.
5. Fordel goudaen ovenpå, sæt fadet på den lave rist, og tilbered med **AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL (A1-1)**, Gratineret fiskefilet".
6. Lad det stå i ca. 5 minutter efter endt tilberedning.

GRATIN (A1-2)

Spinatgratin

Ingredienser

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	spinatblade (optøet og med væden trykket fra)
15 g	30 g	45 g	løg (finthakket)
			salt, peber, muskatnød
150 g	300 g	450 g	kogte kartofler (skåret i skiver)
35 g	75 g	110 g	kogt skinke (i tern)
50 g	100 g	150 g	cremefraiche
1	2	3	æg
40 g	75 g	115 g	revet ost

Fremgangsmåde

1. Bland spinaten med løg, og krydr med salt, peber og muskatnød.
2. Smør gratinfadet. Kom skiftevis et lag kartoffelskiver, skinke i tern og spinat i fadet. Det øverste lag bør være spinat.
3. Bland æggene med cremefraiche, tilsæt salt og peber, og hæld det over grønsagerne.
4. Fordel den revne ost over gratinen.
5. Sæt fadet på den lave rist, og tilbered med **AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL (A1-2)**, "Gratin".
6. Lad det stå i 5-10 minutter efter endt tilberedning.

GRATIN (A1-2)

Kartoffel-/courgettegratin

Ingredienser

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	kogte kartofler (i skiver)
115 g	230 g	345 g	courgette (i tynde skiver)
75 g	150 g	225 g	cremefraiche
1	2	3	æg
1/2	1	2	fed hvidløg (knust)
			salt & peber
40 g	80 g	120 g	revet goudaost
10 g	20 g	30 g	solsikkekerne

Fremgangsmåde

1. Smør gratinfadet, og kom skiftevis et lag skiveskårne kartofler og courgetter i fadet.
2. Bland æggene med cremefraiche, tilsæt salt, peber og hvidløg, og hæld det over grønsagerne.
3. Fordel den revne gouda over gratinen.
4. Drys til sidst gratinen med solsikkekerne.
5. Sæt fadet på den lave rist, og tilbered med **AUTOMATISK TILBEREDNING PLUS GRILL (A1-2)**, "Gratin".
6. Lad det stå i 5-10 minutter efter endt tilberedning.

SVINEKEBAB

Ingredientes

4 Stk.	
400 g	skinkekød i tynde skiver
100 g	røget baconstykke
2	løg (100 g), skåret i kvarter
4	tomater (250 g), skåret i kvarter
1/2	grøn peber (100 g), skåret ud i otte stykker
2 spsk.	olie
4 tsk.	sød paprika
	salt
1 tsk.	cayennepeber
1 tsk.	worcestersauce

Preparación

1. Skær skinkekødet og baconstykket i tern på 2-3 cm.
2. Sæt skiftevis kød og grønsager på fire træspyd.
3. Bland olien med krydderierne, og pensl spyddene med det.
4. Læg spyddene på den høje rist, og start mikrobølgeovnen:- **COCCIÓN AUTOMÁTICA Y GRILL 1 (A2-2)**, "Svinekebab".

Tilberedningsoversigter

ANVENDTE FORKORTELSER

spsk. = spiseskefuld	tsk. = teskefuld Kop = kopfuld	kg = kilogram g = gram	l = liter ml = milliliter	cm = centimeter min. = minutter
-------------------------	-----------------------------------	---------------------------	------------------------------	------------------------------------

TABEL: OPVARMNING AF FØDE- & DRIKKEVARER

Fødevarer/drikkevarer	Vægt -g-	Indstilling	Effekt -Niveau-	Tid -Min.-	Metode
Kaffe, 1 kop	150		900 W	ca. 1	Tildækkes ikke
Mælk, 1 kop	150		900 W	ca. 1	Tildækkes ikke
Vand, 1 kop	150		900 W	ca. 2	Tildækkes ikke, bringes på kog
6 kopper	900		900 W	8-10	Tildækkes ikke, bringes på kog
1 skål	1000		900 W	9-11	Tildækkes og bringes på kog
Portionsanretning (Grønsager, kød + tilbehør)	400		900 W	4-6	Dryp saucen med vand, læg låg på, og rør rundt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Gryderet / Suppe	200		900 W	1-2	Tildæk, rør rundt efter opvarmning
Grønsager	200		900 W	2-3	Tilsæt om nødvendigt vand, tildæk, rør rundt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Tilbehør	500		900 W	3-5	Dryp med lidt vand, tildæk, rør rundt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Kød, 1 skive 1	200		900 W	ca. 3	Dryp med lidt sauce, tildæk
Fiskefilet	200		900 W	3-5	Tildæk
Kage, 1 skive	150		450 W	1/2 - 1	Kom det på en tallerken
Babymad, 1 glas	190		450 W	1/2 - 1	Fjern låget, rør godt rundt efter opvarmning.
					Kontroller temperaturen
Smeltning af smør eller margarine	50		900 W	1/2	Tildæk
Smeltning af chokolade	100		450 W	3-4	Rør rundt under tilberedning

¹ Koldt

TABEL: TILBEREDNING AF FRISKE GRØNSAGER

Grønsager	Vægt -g-	Indstilling	Effekt -Niveau-	Tid -Min.-	Metode	Tilsatvand -spsk / ml-
Broccoli	500		900 W	6-8	del i buketter, tildæk, rør jævnligt under tilberedning	4-5 spsk.
Ærter	500		900 W	6-8	tildæk, rør jævnligt under tilberedning	4-5 spsk.
Løg	250		900 W	4-5	tilbered i mikrobølgefilm	-
Gulerødder	500		900 W	9-11	skær i skiver, tildæk, rør jævnligt under tilberedning	4-5 spsk.
Kogte kartofler (saltet)	500		900 W	7-9	skær i store stykker af samme størrelse, tilsæt salt, tildæk, rør jævnligt under tilberedning	150 ml

TABEL: OPTØNING & TILBEREDNING

Fødevarer	Vægt -g-	Effekt -Niveau-	Tid -Min.-	Metode	Hviletid -Min.-
Gullasch	500	270 W	8-9	Rør rundt, når halvdelen af optøningstiden er gået	10-15
Pølser, 8 stk	600	270 W	6-8	anbring dem ved siden af hinanden, vend, når det	5-10
4 stk	300	270 W	3-5	halve af tilberedningstiden er gået	5-10
Kyllingelår	200	270 W	3-4	vend, når det halve af optøningstiden er gået	10-15
Fiskefilet	400	270 W	5-7	vend, når det halve af optøningstiden er gået	5-10
Boller, 2 stk	80	270 W	1-1 1/2	start kun på optøningsprocessen	-
Kage, 1 stk.	150	270 W	1-3	anbring på en tallerken	5
Frugt, f.eks. jordbær, hindbær, kirsebær, blommer	250	270 W	3-5	placer frugten ved siden af hinanden, fordel jævnt, vend, når det halve af optøningstiden er gået	5

Tilberedningstiderne anført i oversigterne er kun vejledende og kan variere i henhold til den frosne mads starttemperatur, dens sammensætning og vægt.

Tilberedningsoversigter

TABEL: OPTØNING & TILBEREDNING

Fødevarer	Mængde -g-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min-	Tilsat vand -spsk./ml-	Tips	Hviletid -Min.-
Fiskefilet	400	900 W	9-11	-	tildæk	1-2
One-plate meal	400	900 W	8-10	-	tildæk, rør rundt efter 6 minutter	2
Broccoli	300	900 W	6-8	3-5 EL	tildæk, rør rundt, når det halve af tilberedningstiden er gået	2
Peas	300	900 W	6-8	3-5 EL	tildæk, rør rundt, når det halve af tilberedningstiden er gået	2
Mixed veg.	500	900 W	9-11	3-5 EL	tildæk, rør rundt, når det halve af tilberedningstiden er gået	2

TABEL: TILBEREDNING, GRILLNING & BRUNING

Kød, fisk og fjerkræ	Vægt -g-	Indstilling	Effekt -Niveau-	Tid -min-	Metod	Hviletid -min-
Steg	500		450 W	5-8	Smag til med krydderier, sæt det på den lave rist, vend efter halvdelen af tiden = (*).	10
Svinekød, kalvekød, lam)			450 W	6-8(*)		
			450 W	5-8		
			450 W	4-5		
	1000		450 W	16-18		10
			450 W	5-7(*)		
			450 W	14-16		
			450 W	4-6		
	1500		450 W	26-28		10
			450 W	5-6(*)		
			450 W	26-28		
			450 W	4-5		
Oksesteg (medium)	1000		630 W	5-8	Smag til med krydderier, sæt det på den lave rist, vend efter halvdelen af tiden = (*).	10
			630 W	8-10(*)		
			630 W	3-5		
			630 W	12-15		
	1500		630 W	12-15(*)		10
			630 W	4-6		
			630 W	4-6		
			630 W	4-6		
Kylling	1200		900 W	9-11	Smag til med krydderier, sæt det på den lave rist med brystet nedad, vend efter halvdelen af tiden = (*).	3
			630 W	5-7(*)		
			900 W	9-11		
			630 W	3-5		
Kyllingelår	200		450 W	6-7(*) 4-6	Smag til med krydderier, sæt det på den høje rist med skindet nedad, vend efter halvdelen af tiden = (*).	3
Tykstegsfileter, 2 stk., medium	400			11-12* 6-8	Anbring det på den høje rist, vend efter halvdelen af tiden = (*), smag til med krydderier efter grillstegning.	
Platos gratinados				8-13	Poner el molde para gratinados en el nivel inferior. El tiempo de cocción, depender de queso tipo	
Ristet brød med ost	1 stk.		450 W	1/2	Rist brødet, og smør det med smør Kom en skive kogt skinke, en skive ananas og en skive ost ovenpå. Prik brødet midtpå, og anbring det på den høje rist.	
				5-6		
			450 W	1/2-1		
				5-6		
Pizza	300		450 W	4-6	Sæt det på den lave rist.	
			450 W	4-6		
			450 W	6-7		
			450 W	5-7		

Opskrifter

Alle opskrifterne i denne kokebog er beregnet til 4 personer - medmindre andet er angivet.

TILPASNING AF OPSKRIFTER TIL MIKROBØLGEOVNEN

Hvis du ønsker at tilpasse dine yndlingsopskrifter til tilberedning i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på følgende: Reducer tilberedningstiden med en tredjedel til halvdelen af tiden. Følg eksemplerne på opskrifter i denne kokebog. Fødevarer med et højt vandindhold såsom kød, fisk, fjerkræ, grønsager, frugt, gryderetter og supper kan nemt tilberedes i mikrobølgeovnen.

Fødevarer med et lavt vandindhold såsom portionsanretninger bør fugtes på overfladen, inden de opvarmes eller tilberedes.

Den væskemængde, der skal tilsættes rå fødevarer, som skal braiseres, kan reduceres til ca. to tredjedele af mængden i den oprindelige opskrift. Du kan om nødvendigt tilsætte mere vand under tilberedningen.

Mængden af fedt, der tilsættes, kan reduceres betydeligt. En lille mængde smør, margarine eller olie er tilstrækkeligt til at give maden smag. Det betyder, at mikrobølgeovnen er glimrende til tilberedning af fedtfattige retter som en del af en diæt.

Løgsuppe

Samlet tilberedningstid: ca. 14-17 minutter

Kogegrej: skål med låg (2 liter)
4 suppeskåle (200 ml)

Ingredienser

1 spsk. smør eller margarine
2 løg (100 g), skåret i skiver
800 ml kødbouillon
salt & peber
2 skiver brød til ristning
4 spsk. revet ost (40 g)

1. Skær smørret i stykker, og kom det i skålen. Tilsæt de skiveskårne løg, kødbouillon og krydderierne. Læg låg på, og sæt det i ovnen.
9-11 min. **900 W**
2. Rist brødsiverne, skær dem i tern, og fordel dem i suppeskålene. Hæld suppen over de ristede brødtern, og drys med osten.
3. Sæt skålene på drejetallerkenen, brug den øverste grill, og brun osten.
6-7 min.

Champignoner med rosmarin

Samlet tilberedningstid: ca. 10-17 minutter

Kogegrej: skål med låg (1 liter)
Flad, rund skål med låg
(diameter ca. 22 cm)

Ingredienser

8 store champignoner (ca. 225 g), hele
2 spsk. smør eller margarine (20 g)
1 løg (50 g), finthakket
50 g bacon, skåret i fine tern
sort peber, stødt
frisk rosmarin, knust
125 ml tør hvidvin
125 ml fløde
2 spsk. mel (20 g)

1. Fjern stilkene fra champignonerne, og hak stilkene i små stykker.
2. Smør skålens bund med smør. Tilsæt løg, bacon i tern og champignonstilkene. Krydr med peber og rosmarin, læg låg på, og start mikrobølgeovnen.
3-5 min. **900 W**
Lad det køle af.
3. Varm 100 ml af vinen og fløden i den anden skål med låget på.
1-3 min. **900 W**
4. Bland resten af vinen med melet, rør det i den varme væske, og varm det med låget på. Rør rundt én gang under tilberedningen.
ca. 1 min. **900 W**
5. Fyld champignonerne med baconblandingen, sæt dem i saucen, og varm det på den høje rist.
6-8 min. **270 W**
Lad champignonerne stå i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

Opskrifter

Kalvegryde fra Zürich

Samlet tilberedningstid: ca. 9-14 minutter

Kogegrej: skål med låg (2 liter)

Ingredienser

600 g	kalvefilet
1 spsk.	smør eller margarine
1	løg (50 g), finthakket
100 ml	hvidvin
	meljævning til ca. 1/2 liter
300 ml	fløde
1 spsk.	hakket persille

1. Skær kødet i fingertykke strimler.
2. Smør skålen med smørret. Kom løg og kød i skålen, læg låg på, og sæt det i ovnen.
Rør rundt én gang under tilberedningen.
6-9 min. ☺ 900 W
3. Tilsæt hvidvin, meljævning og fløde, rør rundt, læg låg på, og sæt det tilbage i ovnen. Rør rundt én gang under tilberedningen.
3-5 min. ☺ 900 W
4. Smag gryderetten til, rør rundt igen, og lad det stå i 5 minutter. Pynt med persille før servering.

Tungefilet

(2 personer)

Samlet tilberedningstid: ca. 11-13 minutter

Kogegrej: fladt, ovalt gratinfad med låg
(ca. 26 cm lang)

Ingredienser

400 g	tungefilet
1	citron, ubehandlet
2	tomater (150 g)
1 tsk.	smør eller margarine til smøring af fadet
1 spsk.	vegetabilsk olie
1 spsk.	hakket persille
	salt & peber
4 spsk.	hvidvin (30 ml)
2 spsk.	smør eller margarine (20 g)

1. Skyl fisken, og dup den tør. Fjern eventuelle ben.
2. Skær citron og tomater i tynde skiver.
3. Smør gratinfadet med smør. Læg fisken deri, og dryp med grønsagsolie.
4. Drys fisken med persille, læg tomatskiverne ovenpå, og smag til med krydderier. Læg citronskiverne oven på tomaterne, og hæld hvidvin over.
5. Fordel smørret oven på citronskiverne, læg låg på, og sæt det i ovnen.
11-13 min. ☺ 630 W
Lad fiskefileterne stå i 2 minutter efter endt tilberedning.

Tip: Du kan også bruge rødfisk, helleflynder, mulle, rødspætte eller torsk til denne opskrift.

Fyldte auberginer med hakket kød

Samlet tilberedningstid: ca. 17-22 minutter

Kogegrej: skål med låg (1 liter)

fladt, ovalt gratinfad med låg
(ca. 30 cm lang)

Ingredienser

2	auberginer, uden stilke (ca. 250 g)
3	tomater (ca. 200 g)
1 spsk.	olivenolie til smøring af fadet
2	løg (100 g), hakket
4	milde grønne chilier
200 g	hakket kød (oksekød eller lam)
2	fed knust hvidløg
2 spsk.	hakket persille
	salt & peber
	stærk paprika
60 g	fetaost i tern

Tip: Du kan bruge courgetter i stedet for auberginer.

1. Skær auberginerne over på langs. Skrab kødet ud med en teske, til skallen er ca. 1 cm tyk. Drys auberginerne med salt, og skær kødet, du har skrabet ud, i tern.
2. Flå to af tomaterne, og hak dem. Skær stilkene fra.
3. Smør skålens bund med olivenolie. Tilsæt løgene. Tildæk det, og start mikrobølgeovnen.
ca. 2 min. ☺ 900 W
4. Fjern stilkene og frøene fra chilierne, og skær dem i skiver. Gem en tredjedel til pynt.
Bland det hakkede kød med auberginer i tern, løg, tomater, chiliskiver, det knuste hvidløg og persille. Smag til med krydderier.
5. Tør de halve auberginer. Fyld dem med halvdelen af kødblandingen, drys med fetaosten, og tilsæt derefter resten af fyldet.
6. Placer de halve auberginer i det smurte, ovnfaste fad, sæt fadet på den lave rist, og start mikrobølgeovnen.
11-13 min. ☺ ☐ 630 W
Pynt de halve auberginer med chiliskiverne og tomatskiverne, og sæt dem i ovnen igen.
4-7 min. ☺ ☐ 630 W
Lad auberginerne stå i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

Opskrifter

Fyldte skinke

Samlet tilberedningstid: ca. 13-18 minutter

Kogegrej: skål med låg (2 liter)

Fladt, ovalt gratinfad
(ca. 26 cm lang)

Ingredienser

150 g	frisk spinat, uden stilke
150 g	kvark, 6 % fedt
50 g	revet emmentaler
	peber
	paprika, mild
6	skiver kogt skinke (300 g)
125 ml	vand
125 ml	fløde
2 spsk.	mel (20 g)
2 spsk.	smør eller margarine (20 g)
1 tsk.	smør eller margarine til smøring af fadet

1. Skær spinaten fint, bland den med kvark og ost, og smag til.
2. Kom en spiseskefuld fyld på hver skive skinke, og rul skiven sammen. Brug en tandstik af træ til at holde skinken sammen.
3. Lav en bechamelsauce. Hæld væsken i skålen, læg låg på, og varm det i mikrobølgeovnen.
2-4 min. ☺ 900 W
Rør smørret med melet, kom det i væsken, og pisk med et piskeris, indtil du opnår en jævn væske. Tildæk det, og bring det på kog, indtil saucen bliver tyk.
1-2 min. ☺ 900 W
Rør rundt, og smag det til.
4. Hæld saucen i det smurte fad, kom skinkerullerne i fadet, og sæt det på drejetallerkenen.
10-12 min. ☺ ☹ 630 W
Lad skinkerullerne stå i ca. 5 minutter efter endt tilberedning.

Tip: Du kan også bruge færdigkøbt bechamelsauce til denne opskrift.

Fiskfilet med ostesauce

Samlet tilberedningstid: ca. 21-25 minutter

Kogegrej: skål med låg (1 liter)

fladt, ovalt gratinfad
(ca. 25 cm lang)

Ingredienser

4	fiskefileter (ca. 800 g) (f.eks. aborre, flynder eller torsk)
2 spsk.	citronsaft
	salt
1 spsk.	smør eller margarine
1	løg (50 g), finthakket
2 spsk.	mel (20 g)
100 ml	hvidvin
1 spsk.	grønsagsolie til smøring af fadet
100 g	revet emmentaler
2 spsk.	hakket persille

1. Skyl fisken, dup den tør, og dryp med citronsaft. Lad det stå i 15 minutter, dup det tørt igen, og gnid med salt.
2. Smør skålens bund med smør. Tilsæt det hakkede løg, dæk med låget, og damp det.
1-2 min. ☺ 900 W
3. Drys melet på løgene, og rør rundt. Tilsæt hvidvinen, og bland det.
4. Smør gratinfadet, og kom fisken i det. Hæld saucen over fisken, og drys med ost. Sæt det på den lave rist, og start mikrobølgeovnen.
1. 7-8 min. ☺ 450 W og derefter
2. 14-16 min. ☺ ☹ 450 W
Lad fisken stå i ca. 2 minutter efter endt tilberedning. Server pyntet med hakket persille.

Mandelørred

Samlet tilberedningstid: ca. 16-19 minutter

Kogegrej: Fladt, ovalt gratinfad

(ca. 32 cm lang)

Ingredienser

4	ørreder (200 g), rengjorte
	saften af en citron
	salt
30 g	smør eller margarine
5 spsk.	mel (50 g)
1 tsk.	smør eller margarine til smøring af fadet
50 g	mandelflager

1. Skyl ørreden, tør den, og dryp med citronsaft. Drys salt på fisken både ind- og udvendigt, og lad det stå i ca. 15 minutter.
2. Smelt smørret.
1 min. ☺ 900 W
3. Tør fisken, pensl den med smørret, og dyp den i melet.
4. Smør fadet. Kom ørrederne i fadet, og sæt det i ovnen på den lave rist. Når to tredjedele af tilberedningstiden er gået, skal du vende ørrederne og drysse dem med mandelflagerne.
15-18 min. ☺ ☹ 450 W
Lad mandelørrederne stå i 2 minutter efter endt tilberedning.

Tip: Egnet tilbehør vil være persillekartofler og en grøn salat.

Opskrifter

Kalvekotelet med mozzarella

Samlet tilberedningstid: ca. 24-31 minutter
Kogegrej: fladt, firkantet gratinfad med låg
(ca. 25 cm lang)

Ingredienser

2	mozzarellaoste (150 g)
500 g	flåede tomater på dåse, med væden hældt fra
4	kalvekoteletter (600 g)
20 ml	olivenolie
2	fed hvidløg, skåret i skiver
	peber, friskkværnet
2 spsk.	kapers (20 g)
	oregano, salt

1. Skær mozzarellaen i skiver. Purér tomaterne med en stavblender eller håndmikser.
2. Skyl koteletterne, dup dem tørre, og bank dem flade. Fordel olien og hvidløgsskiverne på bunden af det ovnfaste fad. Kom koteletterne i fadet, og hæld tomatpuréen over. Drys med peber, kapers og oregano, læg låg på, og sæt det i ovnen på den lave rist.
15-19 min. **630 W**
Vend kødstykkerne.
3. Kom et par skiver mozzarella på hvert kødstykke, tilsæt salt, og sæt det i ovnen på den høje rist uden låg.
9-12 min. **630 W**
Lad det stå i ca. 5 minutter efter endt tilberedning.

Tip: Retten smager godt med spaghetti og frisk salat til.

Stegt kylling med fyld

(2 personer)

Samlet tilberedningstid: ca. 36-40 minutter
Kogegrej: skål (2 liter), snor

Ingredienser

1	kylling (1000 g)
	salt
	rosmarin og merian, stødt
1	gammelt brød (bolle, 40 g)
1	bundt persille, finthakket (10 g)
1	knivspids muskatnød
5 spsk.	smør eller margarine (50 g)
1	æggeblomme
1 spsk.	sød paprika
1 tsk.	smør eller margarine til smøring af fadet

1. Skyl kyllingen, tør den, og krydr den indvendigt med salt, rosmarin og merian.
2. Lav derefter fyldet. Læg brødet i blød i koldt vand i ca. 10 minutter, og tryk derefter vandet ud. Tilsæt salt, persille, muskatnød, smør (20 g) og æggeblomme, og fyld blandingen i kyllingen. Bind åbningen med snor.
3. Varm smørret (30 g).
ca. 1 min. **900 W**
Rør paprika og salt i smørret, og fordel det over kyllingen.
4. Kom kyllingen i det smurte fad, og sæt det i ovnen. Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
35-39 min. **630 W**
Lad den fyldte kylling stå i ca. 3 minutter efter endt tilberedning.

Courgette- & pastagratin

Samlet tilberedningstid: ca. 37-44 minutter
Kogegrej: skål med låg (2 liter)
gratinfad (ca. 26 cm lang)

Ingredienser

500 ml	vand
1/2 tsk.	olie
80 g	makaroni
400 g	hakkede flåede tomater på dåse
3	løg (150 g), finthakket
	basilikum, timian, salt og peber
1 spsk.	olie til smøring af fadet
450 g	courgetter, skåret i skiver
150 g	cremefraiche
2	æg
100 g	revet cheddarost

1. Kom vand, olie og salt i skålen, tildæk den, og bring det på kog.
3-4 min. **900 W**
2. Bræk makaronien i stykker, og kom det i skålen. Rør rundt, og kog makaronien.
9-11 min. **270 W**
Hæld vandet fra pastaen, og lad det køle af.
3. Bland tomaterne med løgene, og krydr godt. Tilsæt makaronien, og hæld tomatsovcen over det. Fordel courgetteskiverne ovenpå.
4. Pisk cremefraichen og æggene sammen, og hæld det oven på retten. Drys med den revne ost. Sæt det på den lave rist, og start ovnen.
1. 18-21 min. **900 W derefter**
2. 7-8 min. **630 W**
Lad gratinen stå i ca. 5-10 minutter efter endt tilberedning.

Opskrifter

Lasagne al forno

Samlet tilberedningstid: ca. 18-25 minutter

Kogegrej: skål med låg (2 liter)

fladt, firkantet gratinfad med låg
(ca. 20 x 20 x 6 cm)

Ingredienser

300 g	flåede tomater på dåse
50 g	skinke, skåret i fine tern
1	løg (50 g), finthakket
1	fed hvidløg, knust
250 g	hakket oksekød
2 spsk.	most tomat (30 g)
	salt & peber, oregano, timian og basilikum
150 ml	fløde (cremefraiche)
100 ml	mælk
50 g	revet parmesanost
1 tsk.	blandede hakkede krydderurter
1 tsk.	olivenolie
	salt & peber, muskatnød
1 spsk.	grønsagsolie til smøring af fadet
125 g	grøn pasta (tagliatelle eller anden flad pasta)
1 spsk.	revet parmesanost
1 spsk.	smør eller margarine

1. Skær tomaterne i skiver, og bland dem med skinke, hakket løg, hvidløg, hakket kød og most tomat. Smag til med krydderier, og sæt det i ovnen med låget på.
5-8 min. ☑ 900 W
2. Bland fløden med mælk, parmesanost, krydderurter, olie og krydderier.
3. Smør souffléskålen, og dæk bunden med ca. 1/3 af pastaen. Fordel halvdelen af den hakkede kødblanding oven på pastaen, og hæld noget af sauceen over. Tilsæt yderligere 1/3 af pastaen og endnu et lag af den hakkede kødblanding og noget sauce, og afslut med det sidste lag pasta. Dæk til sidst pastaen med masser af sauce, og drys med parmesanost. Kom smørklatter ovenpå, og sæt det i ovnen med låg på.

13-17 min. ☑ 630 W

Lad lasagnen stå i ca. 5-10 minutter efter endt tilberedning.

Tagliatelle med Fløde- og Basilikumsauce

(2 portioner)

Samlet tilberedningstid: ca. 16-22 minutter

Kogegrej: skål med låg (2 liter)

rund souffléskål (ca. 20 cm diam.)

Ingredienser

1 l	vand
1 tsk.	salt
200 g	tagliatelle
1	fed hvidløg
15-20	blade basilikum
200 g	fløde (cremefraiche)
30 g	revet parmesanost
	salt & peber

1. Kom vand og salt i skålen, læg låget på, og bring det på kog.
9-11 min. ☑ 900 W
2. Tilsæt pastaen, bring det på kog igen, og lad det derefter simre.
 1. **1-2 min. ☑ 900 W**
 2. **6-9 min. ☑ 270 W**
3. Gnid imens souffléskålen med hvidløg. Hak basilikumbladene. Læg nogle til side til pynt.
4. Hæld væden fra pastaen. Bland cremefraichen i pastaen, og drys basilikum over pastaen.
5. Tilsæt parmesanost, salt og peber, kom det i en souffléskål, og rør rundt. Pynt retten med basilikumbladene, og server det, mens det er varmt.

Brød-Knödel

(5 personer)

Samlet tilberedningstid: ca. 8-11 minutter

Kogegrej: skål med låg (1 liter)

5 kopper eller dessertforme

Ingredienser

2 spsk.	smør eller margarine (20 g)
1	løg (50 g), finthakket
500 ml	mælk
200 g	tørt brød i tern (fra ca. 5 boller)
3	æg

1. Skær bollerne i små tern, og læg dem i blød i mælken.
 2. Fordel fedtstoffet på bunden af skålen, og tilsæt det hakkede løg. Læg låg på, og sæt det i ovnen.
1-2 min. ☑ 900 W
 3. Bland løget med brødternene. Pisk æggene sammen, tilsæt dem, og bland det godt til en blød masse. Tilsæt eventuelt en smule mælk.
 4. Fordel blandingen i 5 kopper eller dessertforme, dæk dem til med mikrobølgefilm, sæt dem ude i siden af drejetallerkenen, og start mikrobølgeovnen.
6-8 min. ☑ 900 W
- Lad det stå i ca. 2 minutter efter endt tilberedning. Vend det ud på en tallerken inden servering.

Opskrifter

Bærgelé med vanillesauce

Samlet tilberedningstid: ca. 8-12 minutter

Kogegrej: skål med låg (2 liter)

Ingredienser

150 g	ribs, skyllet og gjort i stand
150 g	jordbær, skyllet og gjort i stand
150 g	hindbær, skyllet og gjort i stand
250 ml	hvidvin
100 g	sukker
50 ml	citronsaft
8	blade husblas
300 ml	mælk
1/2	stang vanille
30 g	sukker
15 g	majsmel

Tip: Du kan også bruge frossen frugt, som optøs.

1. Gem noget af frugten til pynt. Blend resten af bærrene med vinen. Kom det i skålen, læg låg på, og varm det.

5-7 min. ☺ 900 W

Tilsæt sukker og citronsaft.

2. Læg husblassen i blød i koldt vand i 10 minutter. Tag husblassen ud af vandet, og tryk vandet fra. Rør husblassen i den varme frugt, indtil den opløses. Sæt geléen i køleskabet, så den kan stivne.
3. Derefter laves vanillesaucen. Kom mælken i en skål. Skær vanillestangen åben, og skrab vanillekornene ud. Rør vanille, sukker og majsme i mælken, læg låg på, og sæt det i ovnen. Rør rundt af og til under tilberedningen, samt når det er færdigt.

3-5 min. ☺ 900 W

4. Vend geléen ud på et fad, og pynt med hele bær. Server med vanillesaucen.

Pærer i chokladesauce

Samlet tilberedningstid: ca. 8-13 minutter

Kogegrej: skål med låg (2 liter)

skål med låg (1 liter)

Ingredienser

4	pærer (600 g)
60 g	sukker
1	brev vanillesukker (10 g)
1 spsk.	pærelukør, 30 % vol.
150 ml	vand
130 g	mørk chokolade, brækket i stykker
100 g	fløde (cremefraiche)

1. Skræl pærerne hele.
2. Kom sukker, vanillesukker, likør og vand i skålen. Læg låg på, og varm det.
3. Kom pærerne i væsken, læg låg på, og sæt det i ovnen.
4. Kom 50 ml væske i den lille skål, og tilsæt fløde og chokolade. Læg låg på, og varm det.

1-2 min. ☺ 900 W

5-8 min. ☺ 900 W

Tag de hele pærer ud af væsken, og lad det køle af.

Skær vanillestangen åben, og skrab vanillekornene ud.

2-3 min. ☺ 900 W

5. Rør godt rundt i saucen, og hæld den over pærerne før servering.

Tip: Pærerne kan også serveres med vanilleis.

Fyrig drink

(30 portioner)

Samlet tilberedningstid: ca. 8-10 minutter

Kogegrej: skål med låg (2 liter)

Ingredienser

500 ml	hvidvin
500 ml	tør rødvin
500 ml	rom, 54 % vol.
1	hel appelsin
3	kanelstænger
75 g	sukker
10 tsk.	kandis

1. Hæld alkoholen i en skål. Skær tynde skiver skræl af appelsinen. Kom dette i alkoholen sammen med kanel og sukker. Læg låg på, og varm det.
2. Fjern appelsinskræl og kanel. Kom en teskefuld kandis i hvert glas, hæld drinken oveni, og server.

8-10 min. ☺ 900 W

Opskrifter

Ostekage

(12 portioner)

Samlet tilberedningstid: ca. 21-27 minutter

Kogegrej: Rund bageform (ca. 26 cm diam.)

Ingredienser

300 g	mel
1 spsk.	kakao
3 tsk.	bagepulver (9 g)
150 g	sukker
1	æg
150 g	smør eller margarine
1 tsk.	smør eller margarine til smøring af fadet
100 g	smør eller margarine
100 g	sukker
1	brev vanillesukker (10 g)
3	æg
400 g	fromage frais, 20 % fedt
1	brev vanillebuddingepulver (40 g)

1. Bland mel og kakao med bagepulver. Tilsæt sukker, æg og smør, og brug æltekroge på håndmikseren til at ælte det sammen.

2. Smør formen, rul 2/3 af dejen ud, og anbring den i formen. Løft kanterne 2 cm, så der dannes en kant. Forbag bunden.

6-8 min.  **630 W**

3. Lav derefter fyldet. Pisk smørret, indtil det er let og luftigt, tilsæt sukker og ét æg ad gangen. Tilsæt til sidst fromage frais og vanillebuddingepulver.

4. Kom fyldet på den forbagte bund, fordel resten af smuldredejen oven på kagen, og bag den.

15-19 min.  **630 W**

Semuljedessert med hindbærsauce

Samlet tilberedningstid: ca. 15-20 minutter

Kogegrej: skål med låg (2 liter)

Ingredienser

500 ml	mælk
40 g	sukker
15 g	hakkede mandler
50 g	semuljegryn
1	æggeblomme
1 spsk.	vand
1	æggehvide
250 g	hindbær
50 ml	vand
40 g	sukker

1. Kom mælk, sukker og mandler i skålen, læg låg på, og varm det.

3-5 min.  **900 W**

2. Tilsæt semuljegryn, og rør rundt. Læg låg på, og sæt det i ovnen. Rør rundt én gang under tilberedningen.

10-12 min.  **270 W**

3. Pisk æggeblommen med vandet i en kop, og hæld det i den varme semuljeblanding. Pisk æggehviderne stive, og rør dem forsigtigt i. Kom desserten i små skåle.

4. Lav derefter saucen. Skyl hindbærrene, tør dem forsigtigt, og kom dem i en skål med vand og sukker. Læg låg på, og varm dem.

2-3 min.  **900 W**

5. Purér hindbærrene, og server saucen enten kold eller varm til semuljedesserten.

Varm kakao med fløde

(1 person)

Samlet tilberedningstid: ca. 1 minut

Kogegrej: stort krus (200 ml)

Ingredienser

150 ml	mælk
30 g	mørk chokolade, revet
30 ml	fløde
	chokoladeflager

1. Hæld mælken i kruset. Tilsæt chokoladen, rør rundt, og varm det. Rør jævnligt i det.

ca. 1 min.  **900 W**

2. Pisk fløden stiv, og kom den oven på kakaoen. Pynt med chokoladeflagerne før servering.

Vedligeholdelse & rengøring

PAS PÅ: UNDLAD AT BENYTTE PROFESSIONELLE OVNRENSEMIDLER, DAMPRENSERE, SKUREMIDLER, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLER, MIDLER, DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID, ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN SOM HELST DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN.

RENGØR OVNE MED JÆVNE MELLEMRUM, OG FJERN EVENTUELLE AFLEJREDE MADRESTER. Holdes ovnen ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.

Ovnens ydre

Ovnens yderside er nem at rengøre med mild sæbe og vand. Sørg for at tørre sæben af med en blød klud, og tør det ydre med et blødt håndklæde.

Betjeningspanel

Åbn døren før rengøring for at deaktivere betjeningspanelet. Vær forsigtig, når du gør betjeningspanelet rent. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør forsigtigt panelet, indtil det er rent. Undgå at bruge for meget vand. Brug ikke nogen form for kemiske eller slibende rengøringsmidler.

Ovnens indre

1. I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter hver brug, mens ovnen stadig er varm. Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk.
2. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen.
3. Brug ikke ovnrensninger i ovnrummet.
4. Opvarm regelmæssigt ovnen med grillen. Se punkt 2 i afsnittet Bemærk på side 237. Spildt mad eller fedt kan få ovnen til at ryge eller give en dårlig lugt.

Drejetallerken og drejetallerken sokkel

Tag drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen ud af ovnen. Vask drejetallerkenen og soklen med en mild sæbeopløsning. Tør med en blød klud. Både drejetallerkenen og soklen kan gå i opvaskemaskinen.

Dør

Rengør regelmæssigt begge dørens sider, dørpakningerne og dens overflader med en blød, fugtig klud for at fjerne al snavs.

Riste

Ristene skal vaskes med en mild opløsning med opvaskemiddel og tørres af. Ristene kan gå i opvaskemaskinen.

BEMÆRK: Undlad at benytte en damprenser.

Hvad skal jeg gøre, hvis ...

... mikrobølgeovnen ikke fungerer som den skal?

Undersøg, om

- sikringerne i sikringsdåsen fungerer,
- der har været strømafbrydelse.
- Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en faguddannet elektriker.

... mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?

Undersøg, om

- ovndøren er ordentligt lukket,
- dørpakningerne og lukkefladerne er rene,
- der er trykket på START/QUICK-knappen.

... drejetallerkenen ikke drejer?

Undersøg, om

- soklen på drejetallerkenen er korrekt forbundet til drevet,
- at kogegrejet ikke rager ud over drejetallerkenen,
- madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere,
- der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen.

... mikrobølgeovnen ikke vil slukke?

- Kobl ovnen fra sikringsdåsen.
- Ring til AEG-Electrolux Service A/S.

... lyset i mikrobølgeovnen ikke fungerer som det skal?

- Ring til AEG-Electrolux Service A/S.

... det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den?

- Indstil en længere tilberedningstid (dobbel så stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller
- hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller
- indstille ovnen på en højere effekt.

BEMÆRK: Hvis maden tilberedes længere tid end standardtiden ved kun den samme tilberedning indstilling, vil ovnens effekt automatisk sænkes for at undgå overopvarmning. (Mikrobølgeovnens effektniveau reduceres eller den grill drejer af og til). Efter en pause på 90 sekunder, kan ovnen igen indstilles på højt effektniveau.

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn 900 W	20 minutter	Mikrobølgeovn – 630 W
Grill	30 minutter	Grill – 50 %
Kombinationsgrill	Grill – 30 minutter	Grill – 50 %

Service

Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service".

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser. Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mechaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer. Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service. Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt. Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks. ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Service

Hos Electrolux Service A/S kan De bestille service, samt købe reservedele. Benyt venligst følgende telefonnummer: **70 11 74 00**

Specifikationer

Vekselstrømsspænding	: 230 V, 50 Hz, monofásico
Sikring/afbryder	: 16 A como mínimo
Nødvendig strømforsyning:	Mikrobølgeovn : 1.37 kW
	Grill : 1.00 kW
	Mikrobølgeovn/Grill : 2.35 kW
Afgiven effekt:	Mikrobølgeovn : 900 W (IEC 60705)
	Grill : 1000 W
Mikrobølgeovens frekvens	: 2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Udvendige dimensioner	MCD2660E : 592 mm (W) x 460 mm (H) x 437 mm (D)
	MCD2661E : 592 mm (W) x 388 mm (H) x 437 mm (D)
Ovnrummets dimensioner	: 342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ovnens kapacitet	: 26 litros **
Drejetallerken	: ø 325 mm, vidrio
Vægt	: aprox. 20 kg
Ovnlampe	: 25 W/240 - 250 V

* Dette produkt opfylder kravene i europæisk standard EN55011.
I overensstemmelse med denne standard klassificeres dette produkt som udstyr fra gruppe 2, klasse B.
Gruppe 2 betyder, at udstyret forsætligt genererer radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk bestråling til varmebehandling af fødevarer.
Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande.

** Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde.
Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.



Denne ovn opfylder de krav, der fremgår af direktiverne 89/336/EU og 73/23/EU, som er ændret ved 93/68/EU.

SPECIFIKATIONERNE KAN ÆNDRES UDEN VARSEL SOM ET LED I EN FORTSAT FORBEDRING AF PRODUKTET.

Vigtige oplysninger



Økologisk ansvarlig bortskaffelse af emballage og gammelt udstyr



Emballeringsmaterialer

AEG-Electrolux's mikrobølgeovne kræver effektiv emballage som beskyttelse under transport.
Der bruges kun den nødvendige, minimale emballage.



Emballage (såsom film eller skumplast) kan udgøre en fare for børn.

Risiko for kvælning. Opbevar emballeringsmaterialer utilgængeligt for børn.



Den emballage, der benyttes, er miljøvenlig og kan genbruges. Pap er lavet af genbrugspapir, og bestanddelene af træ er ubehandlede. Plastelementerne er mærket som følger:

"PE" polyethylen, f.eks. emballeringsfilm

"PS" polystyren, f.eks. emballering (uden klorfluorcarboner - CFC)

"PP" polypropylen, f.eks. emballeringsbånd

Ved at bruge og genbruge emballeringsmaterialer sparer man på råmaterialerne, og spildmængden reduceres.

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation.

Kontakt dine lokale myndigheder for at få flere oplysninger.



Bortskaffelse af gammelt udstyr

Gammelt udstyr bør gøres sikkert, før det bortskaffes, ved at fjerne stikket og strømforsyningskablet.

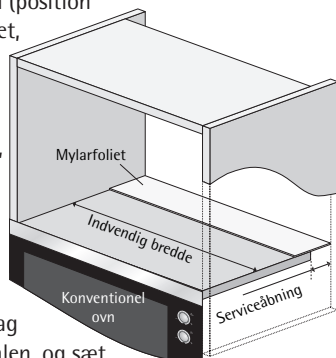
Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation. Undersøg hos de lokale (miljø)myndigheder, om der findes genbrugsfaciliteter i dit område.

Installering

INSTALLERING AF OVNE

1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Hvis mikrobølgeovnen skal placeres oven over en konventionel ovn (position A), skal mylarfoliet, der er leveret, benyttes.

- a. Skær mylarfoliet til, så det passer til ovnens indvendige bredde.
- b. Fjern det beskyttende lag på klæbestrimlen, og sæt det fast på bagsiden af hylden, så det dækker serviceåbningen. (Se diagrammet).

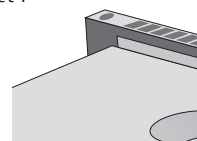


3. Placer langsomt og forsigtigt ovnen i køkkenskabet, indtil ovnens front sidder tæt mod skabets åbning.
4. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 5 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

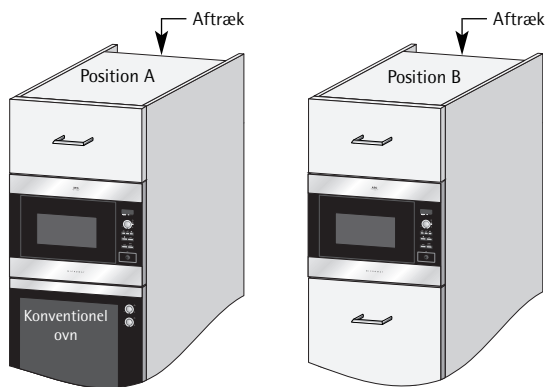


5. Fastgør ovnen med de leverede skruer. Fastgøringspunkterne er placeret i hjørnerne på ovnens over- og underside (se diagrammet, punkt 10 på side 225).

6. Det er vigtigt at sikre, at ovnen installeres i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning og brugervejledningen til det konventionelle komfur/den konventionelle ovn.



Hvis mikrobølgeovnen placeres i position A eller B:



Position	Størrelse på åbningen W D H	Aftræk (minimum)	Afstand mellem skab og loft
A	560 x 550 x 450	50	50
	560 x 550 x 380	50	50
B	560 x 500 x 450	40	50
	560 x 500 x 380	40	50

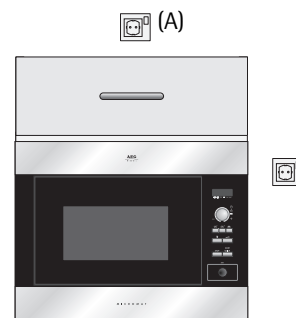
Mål i (mm)

BEMÆRK: Ovnene bør placeres således at bunden befinder sig mindst 85 cm fra gulvet.

Installering

TILSLUTNING AF OVNEN TIL STRØMFORSYNINGEN

- Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde.
- Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A). Når strømforsyningsledningen ikke sluttes til position (A), skal den fjernes fra klemmen (se diagrammet, punkt 14 på side 225) og føres ind under ovnen.
- Slut ovnen til en enfaset 230 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik. Stikket skal være forsynet med en sikring på 16 A.
- **Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.**
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.



ELEKTRISKE TILSLUTNINGER



ADVARSEL:
DENNE OVN SKAL JORDES
Producenten fraskriver sig erstatningsansvar,
hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke
overholdes.

Hvis stikket, som er tilsluttet ovnen, ikke passer til stikkontakten, skal du ringe til AEG-Electrolux Service A/S.



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

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

AEG-Electrolux Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

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

© Electrolux plc 2005

TINS-A358URR3

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