

MC1762E



Benutzerhandbuch
Guide de l'utilisateur
Manuale per l'utente

Mikrowellengerät
Four à micro-ondes
Forno a microonde

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG

 **Electrolux**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Vielen Dank für Ihre Wahl eines unserer hochwertigen Produkte.




Dieses Gerät verbindet funktionelles Design mit bahnbrechender Technologie auf perfekte Weise.

Überzeugen Sie sich selbst: Unsere Produkte bieten ein Höchstmaß an Leistung bei einfachster Bedienung und sind dabei sowohl umweltfreundlich als auch energiesparend.

Zur optimalen Nutzung aller Vorteile Ihres Geräts lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Damit stellen Sie sicher, dass Sie alle Verfahrensschritte perfekt und möglichst effizient durchführen.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort auf, um jederzeit darauf zurückgreifen zu können. Und bitte geben Sie sie an etwaige zukünftige Besitzer dieses Geräts weiter.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Symbol	Beschreibung
	Mit diesem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (Warnung!, Vorsicht!, Achtung!) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.
	Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.
	Mit dem Kleeblatt sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.
	Für eventuell auftretende Störungen enthält die Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Beseitigung, siehe Abschnitt 'Was tun, wenn...'

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Geräteüberblick	9
Mikrowellengerät & Zubehör	9
Bedienblende	10
Vor der ersten Inbetriebnahme	11
Betriebsart ‚Econ‘ (energiesparend)	11
Tageszeit einstellen	11
Änderung der Uhrzeit bei eingestellter Uhr oder in der Betriebsart ‚Econ‘	12
Benutzung der Stop-Taste	12
Kindersicherung	12
Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen	13
Charakteristiken der Nahrungsmittel	13
Kochtechniken	13
Mikrowellensicheres Kochgeschirr	14
Bedienung des Mikrowellengeräts	15
Garen mit Mikrowellen	15
Manuelles Auftauen	15
Mikrowellen-Leistungsstufen	15
Zeitschaltuhr	16
Pro 30 Sekunden	17
Plus & Minus	17
Garen mit verschiedenen Garfolgen	18
Garautomatik & Auftauautomatik Betrieb	19
Programmtabellen	21
Garautomatik & Auftauautomatik Tabellen	21
Rezepte für Garautomatik	23
Gartabellen	23
Rezepte	25
Reinigung & Pflege	29
Was tun, wenn . . .	30
Technische Daten	30
Aufstellanweisungen	31
Umweltinformation	33
Kundendienst	34
Garantirbedingungen	35



Wichtige Sicherheitshinweise

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

Zur Vermeidung von Feuer

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

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

Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.

Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

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

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

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

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

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

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

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

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

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes 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 & Pflege". Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

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

Zur Vermeidung von elektrischem Stromschlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den AEG-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 Kundendienst!

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

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

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden



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

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

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

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

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

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen

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

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

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

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

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

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

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder



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

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.

Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

Sonstige Hinweise



Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

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

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen.

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

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

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

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

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

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

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

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

Hinweise:

Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann oder den autorisierten AEG-Electrolux Kundendienst.

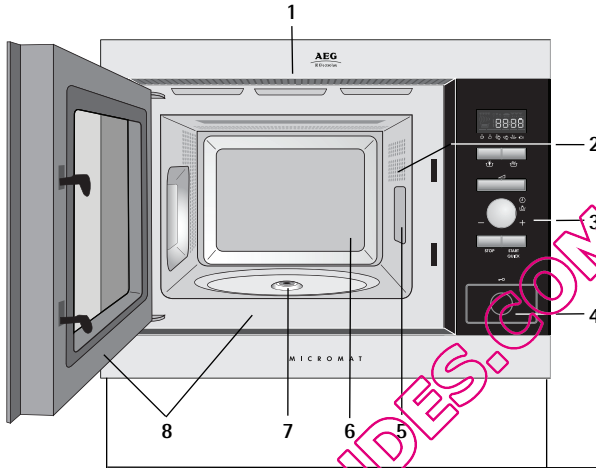
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.

Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

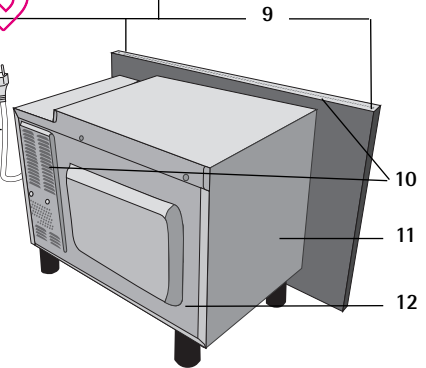
QUELMICROOVENS.COM

Geräteüberblick

Mikrowellengerät & Zubehör



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

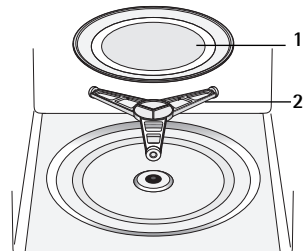


Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- (1) Drehteller (2) Drehteller-Träger
 - (3) 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)
- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
 - Dann den Drehteller darauf legen.
 - Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

HINWEIS:

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



Bedienblende

1 Anzeigefeld Symbole

-  Mikrowellen
-  Einstellen
-  Garphasen
-  Plus/Minus
-  Auftauautomatik Brot
-  Auftauautomatik
-  Menge

2 GAR-AUTOMATIK-Symbole

3 GAR-AUTOMATIK-Taste

4 AUFTAU-AUTOMATIK-Taste

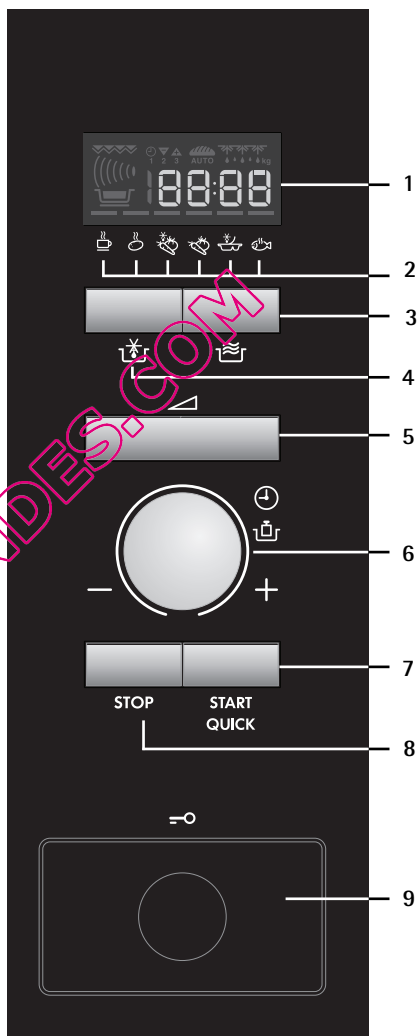
5 LEISTUNGSTUFEN-Taste

6 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf

7 START/QUICK-Taste

8 STOP-Taste

9 TÜRÖFFNUNGS-Taste



Vor der ersten Inbetriebnahme

Betriebsart ‚Econ‘ (energiesparend)

Das Mikrowellengerät ist auf die energiesparende Betriebsart ‚Econ‘ eingestellt.

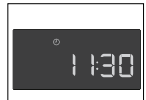
1. Schließen Sie den Netzstecker an.
2. Das Display ist zunächst leer.
3. Beim Öffnen der Tür schaltet sich das Gerät ein.
4. Beim Schließen der Tür wird ‚Econ‘ angezeigt.
5. Das Display zählt herunter von 3:00 auf Null.
6. Bei Erreichen von Null wechselt das Gerät zur Betriebsart ‚Econ‘ über und die Anzeige auf dem Display verschwindet.
7. Zum Deaktivieren der Betriebsart ‚Econ‘ stellen Sie die Uhr ein.
8. Zum Aktivieren der Betriebsart ‚Econ‘ bei eingestellter Uhr öffnen Sie die Tür, drücken Sie 5 Sekunden lang START, drücken Sie STOP und schließen Sie dann die Tür.

Tageszeit einstellen

Ihr Mikrowellengerät hat eine 12-Stunden-Uhr.

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 11.30 Uhr.

1. Schließen Sie den Netzstecker an.
2. Das Display ist zunächst leer.
3. Beim Öffnen der Tür schaltet sich das Gerät ein.
4. Drehen Sie bei geöffneter Tür den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Stunde einzustellen.
5. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
7. Anzeige prüfen:
8. Schließen Sie die Tür.



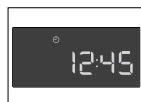
Wichtig:

1. Sie können den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Bei eingestellter Uhr lässt sich die energiesparende Betriebsart ‚Econ‘ nicht auswählen.

Änderung der Uhrzeit bei eingestellter Uhr oder in der Betriebsart ‚Econ‘

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 12.45 Uhr.

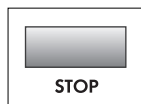
1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die START/QUICK-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal.
Drehen Sie zum Einstellen der Stunde den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
3. Drücken Sie einmal die START/QUICK-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten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



Benutzung der STOP-Taste

Benutzung der STOP-Taste:

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



Kindersicherung

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

Beispiel: So aktivieren Sie die Kindersperre.

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



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



Hinweis:

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

Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen

Kochen mit Mikrowellen

Um Speisen in einem Mikrowellenherd zu kochen/aufzutauen, muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um in die Speisen einzudringen. Es ist daher wichtig geeignetes Kochgeschirr zu wählen.

Runde/ovale Schüsseln sind besser geeignet als quadratische oder rechteckige, da die Speisen in den Ecken leicht überkocht werden.

Es ist wichtig, die Speisen gelegentlich zu wenden, umzuarrangieren oder umzurühren, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig in den Speisen verteilen kann.

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

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

Mikrowellensicheres Kochgeschirr

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

Bedienung des Mikrowellengeräts

Garen mit Mikrowellen

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

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

Manuelles Auftauen

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

Mikrowellen-Leistungsstufen

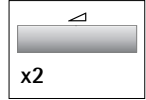
Für den manuellen Betrieb stehen 6 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl.

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

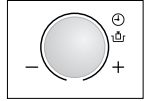
W = WATT

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

1. Drücken Sie zweimal die LEISTUNGS-Taste.



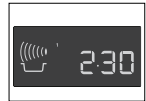
2. Geben Sie das Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 2:30 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



Wichtig:

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

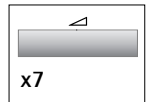
Hinweis:

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

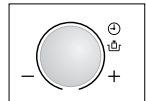
Zeitschaltuhr

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

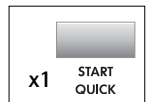
1. Drücken Sie die LEISTUNGSSTUFEN-Taste 7 mal.



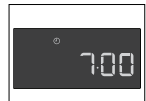
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 7:00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



4. Anzeige prüfen:



Hinweis:

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

Pro 30 Sekunden

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

1. Direktstart

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



2. Verlängern der Garzeit



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





Hinweis:

- Diese Funktion ist während GAR-AUTOMATIK oder AUFPAU-AUTOMATIK nicht verfügbar.

Plus & Minus

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

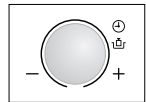
Wenn Sie gare, aber feste Kartoffeln bevorzugen, wählen Sie MINUS . Für weichere gekochte Kartoffeln hingegen verwenden Sie PLUS .

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

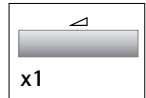
1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der AUTOMATIK-PROGRAMME-Taste.



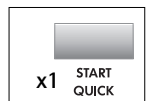
2. Drehen Sie den TIMER/WEIGHT Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.



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



4. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.



5. Anzeige prüfen:



Hinweis:

Zum Ausschalten der Funktion PLUS/MINUS drücken Sie dreimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.

Bei Auswahl von PLUS erscheint auf dem Display \triangle .

Bei Auswahl von MINUS erscheint auf dem Display ∇ .

Garen mit verschiedenen Garfolgen

Eine Folge von (maximal) 3 Stufen mit den kombinierten Betriebsarten MIKROWELLE.

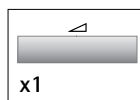
Beispiel: Garen:

5 Minuten bei 800 W Leistung (Stufe 1)

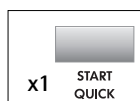
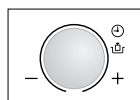
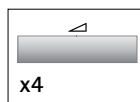
16 Minuten bei 240 W Leistung (Stufe 2)

Stufe 1

1. Drücken Sie einmal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 5:00 angezeigt ist.
3. Anzeige prüfen:

**Stufe 2**

1. Drücken Sie 4mal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 16:00 angezeigt ist.
3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
4. Anzeige prüfen:









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

Garautomatik & Auftauautomatik Betrieb

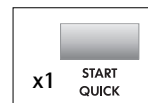
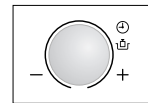
Die GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK Funktion berechnet automatisch die richtige Betriebsart und Garzeit. Sie können unter 6 GARAUTOMATIK-Menüs und 2 AUFTAUAUTOMATIK-Menüs auswählen.

Garautomatik

Lebensmittel	Symbol
Getränke	
Gekochte Kartoffeln/ Gebackene Kartoffeln	
Tiefkühl-Gemüse	
Frisches Gemüse	
Tiefkühl- Fertiggerichte Speisen	
Fischfilet mit Sauce	

Beispiel: So kochen Sie 0,3 kg Kartoffeln.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der GARAUTOMATIK-Taste.
2. Drehen Sie den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.
3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
4. Anzeige prüfen:



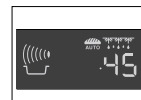
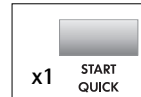
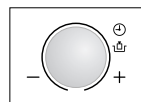
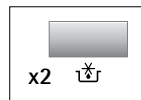
Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit und andere Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die START/QUICK-Taste. Am Ende der GARAUTOMATIK-Zeit stoppt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

Auftauautomatik

Lebensmittel	Symbol
Fleisch/Fisch/Geflügel	
Brot	

Example: So auftau Sie 0,2 kg brot.













1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der AUFTAUAUTOMATIK-Taste.
2. Drehen Sie den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT Knopf, bis 0.2 angezeigt ist.
3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste.
4. Anzeige prüfen:







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

Programmtabellen

Garautomatik & Auftauautomatik Tabellen

Gar-Automatik	Menge (Gewichtseinheit) / Geschirr	Taste	Verfahren
Getränke (Tee/Kaffee) 	1-4 Tassen 1 Tasse=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Tasse an den Rand der Drehscheibe stellen.
Gekochte und gebackene Kartoffeln 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x2	<p>Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. Mit einem Deckel abdecken. Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Tiefkühl-Gemüse 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich.) Mit einem Deckel abdecken. Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen. <p>Hinweis: Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.</p>
Frisches Gemüse 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x4	<ul style="list-style-type: none"> In kleine Stücke schneiden, z. B. Streifen, Würfel. Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich.) Mit einem Deckel abdecken. Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen (Rührbar) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn Sie durch den Hersteller empfohlen werden Mit einem Deckel abdecken. Falls vom Hersteller empfohlen, ohne Deckel garen. Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Fischfilet mit Sauce 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Rezepte für "Fischfilet mit sauce" auf Seite 23. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.

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

Auftau-automatik	Menge (Gewichtseinheit) / Geschirr	Taste	Verfahren
Fleisch, Fisch, Geflügel  (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2 – 0,8 kg (100 g) Auflaufform	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. Beim Erönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. Nach dem Auftauen 15–45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. Hinweis: Nicht für ganzes Geflügel geeignet. Hackfleisch: Beim Erönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen.
Brot 	0,1 – 1,0 kg (100 g) Auflaufform	 x2	<ul style="list-style-type: none"> In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben. Beim Erönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. Nach dem Auftauen 5–15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

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

Hinweis:

- Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
- Für Speisen, deren Gewicht höher oder niedriger ist als es in der AUTOMATIK-Tabelle angegeben wird, verwenden Sie den manuellen Betrieb.
- Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind.
- Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit und andere Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die START/PAUSE-Taste.
- Nach Verwendung der Mikrowelle schaltet sich u.U. das Kühlgebläse ein.
- Bei nicht eingestellter Uhr schaltet sich etwa 3 Minuten nach beendetem Garvorgang die Betriebsart ‚Econ‘ ein.

Hinweis: Auftauautomatik

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

Rezepte für Garautomatik

Fischfilet mit pikanter Sauce

1. Die Zutaten für die Sauce mischen.
2. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine runde Auflaufform geben.
3. Die fertig zubereitete Sauce über die Filets gießen.
4. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit GARAUTOMATIK für "Fischfilet mit Sauce" garen.
5. Nach dem Kochen 2 Min. stehen lassen.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	Tomaten aus der Dose (abgetropft)
40 g	80 g	120 g	Mais
4 g	8 g	12 g	Chillisaucе
12 g	24 g	36 g	Zwiebeln (fein gehackte)
1 tbsp	1-2 tbsp	2-3 tbsp	Rotweinessig
			Sant Thymian und Cayenne-Pfeffer
200 g	400 g	600 g	Fischfilet
			Salz

Fischfilet mit Curry-Sauce

1. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine runde Auflaufform geben.
2. Die fertig zubereitete Sauce und die Bananen über die Filets geben.
3. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit GARAUTOMATIK für "Fischfilet mit Sauce" garen.
4. Nach dem Kochen 2 Min. stehen lassen.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	Fischfilet
			Salz
40 g	80 g	100 g	Bananen (in kleinen Stücken)
160 g	320 g	480 g	Currysauce (fertig zubereitete)

Gartabellen

Verwendete Abkürzungen

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

Erhitzen von Getränken & Speisen

Getränk/ Speise	Menge -g/ml-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Milch 1 Tasse	150	800 W	ca. 1	nicht abdecken
Wasser 1 Tasse	150	800 W	1-2	nicht abdecken
6 Tassen	900	800 W	10-12	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	800 W	11-13	nicht abdecken
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	800 W	3-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf / suppe	200	800 W	1-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren

Getränk/ Speise	Menge -g/ml-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Gemüse	200	800 W	2-3	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach
	500	800 W	4-5	halber Kochzeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe*	200	800 W	3-4	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet*	200	800 W	2-3	abdecken
Kuchen, 1 Scheibe	150	400 W	1/2	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 Glas	190	400 W	ca. 1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen*	50	800 W	1/2	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	400 W	2-3	gelegentlich umrühren

*ab Kühlschranktemperatur

Auftauen

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

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

Auftauen & Garen

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	800 W	10-12	abdecken	2
Tellergericht	400	800 W	9-11	bedecken, nach 6 Min. umrühren	2

Garen von Fleisch & Fisch

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten (Schwein Kalb, Lamm)	1000	800 W	19-21*	nach Geschmack würzen, in eine flache Auflaufform legen, nach * wenden	10
		400 W	11-14		
	1500	800 W	33-36*		10
		400 W	13-17		
Roastbeef (medium)	1000	800 W	9-11*	nach Geschmack würzen, in eine Auflaufform legen, nach * wenden	10
		400 W	5-7		
Fischfilet	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	3

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 Original rezept reduzieren. Falls notwendig, während des Garens Flüssigkeit zugeben.

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

Champignonsuppe

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

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

Gemüsetopf

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

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

Seezungenfilets

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

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

Züricher Geschnetzeltes

1. Das Kalbfleisch in Streifen schneiden.
2. Die Schüssel mit Butter einfetten. Fleisch und Zwiebeln in die Schüssel geben, bedecken und kochen. Während des Kochens einmal umrühren.
7-10 min. 800 W
3. Weißwein, Saucenpulver und Sahne hinzufügen, umrühren, bedecken und weiterkochen lassen. Gelegentlich umrühren.
4-5 min. 800 W
4. Nach dem Kochen die Mischung einrühren und ca. 5 Min. stehen lassen. Mit Petersilie garnieren.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
600 g	Kalbsfilet
10 g	Butter oder Margarine
50 g	Zwiebel, fein gehackt
100 ml	Weisswein
	gewürztes Saucenpulver für ca. ½ l Bratensauce hinzufügen
300 ml	Sahne
1 EL	Petersilie, gehackt

Gefüllter Schinken

1. Den Spinat mit Käse und Quark mischen, nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Schinkenscheibe einen Essl. Füllung geben und aufrollen. Den Schinken mit einem Holzspießchen zusammenhalten.
3. Machen Sie eine Bechamelsauce: Hierzu Wasser und Sahne in eine Schüssel geben und erhitzen.
3-4 min. 800 W
Mehl und Butter zu einer Meischwitzte vermischen, die Flüssigkeit hinzufügen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Bedecken, kochen lassen, bis die Sauce dick wird.
1 min. 800 W
Umrühren und abschmecken.
4. Geben Sie die Sauce in die eingefettete Auflaufschüssel, legen sie die gefüllten Schinkenröllchen auf die Sauce und kochen Sie das Ganze mit Deckel.
3-4 min. 800 W
Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.

Geschirr	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) ovale Auflaufschüssel (ca. 26 cm lang)
125 g	Blattspinat, gehackt
125 g	Speisequark, 20 % Fi.Tr.
40 g	geriebener Emmentalerkäse
	Pfeffer, Paprika
6	Scheiben gekochter Schinken (300 g)
125 ml	Wasser
125 ml	Sahne
20 g	Mehl
20 g	Butter oder Margarine
10 g	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

Lasagne

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

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

Beerengrütze mit Vanillesauce

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

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

Reinigung & Pflege



VORSICHT!

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

Gerätegehäuse

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

Bedienfeld

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

Geräteinnenraum

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

Drehteller und Drehteller-Träger

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

Gerätetür

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

Hinweis: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Reduzierte Leistungsstufe

Hinweis:

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

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

Was tun, wenn . . .

Symptom	Überprüfen / Empfehlung
Das Mikrowellengerät nicht arbeiten?	<ul style="list-style-type: none"> • Der Netzstecker eingesteckt ist. • Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. • Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die START/QUICK-Taste gedrückt wurde.
Sich der Drehteller nicht dreht?	<ul style="list-style-type: none"> • Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. • Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. • Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. • Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie den AEG-Electrolux-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.
Die Garraumlampe ausfällt?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, • Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, • Stellen Sie eine höhere Leistung ein.

Technische Daten

Stromversorgung	230 V, 50 Hz
Sicherung/Sicherungsautomat	Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle 1.2 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle 800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Außenabmessungen	MC1762E 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Garraumabmessungen	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Garrauminhalt	17 Liter **
Drehteller	ø 272 mm, Glass
Gewicht	ca. 16 kg
Garraumlampe	25 W / 230 - 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 2004/108/EC und 2006/95/EC. DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

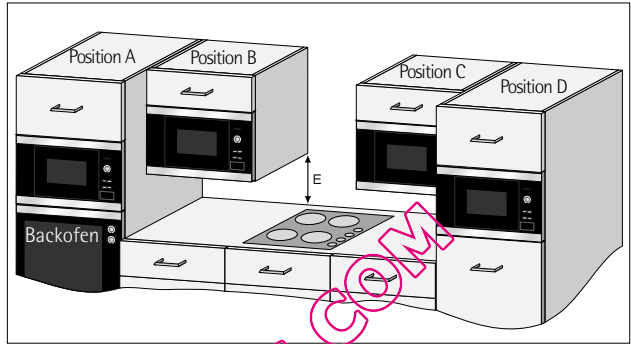


Aufstellenanweisungen

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

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

Abmessungen in (mm)



Installieren des Gerätes

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

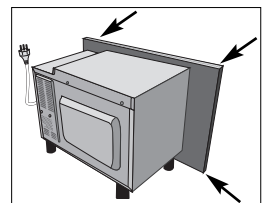


Installation - Option 1:

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

Installation - Option 2:

Siehe die mit diesem Mikrowellengerät gelieferte Schablone.



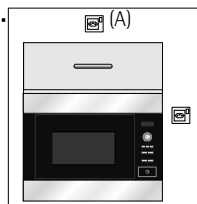
Sicherer Gebrauch des Gerätes

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen (Siehe Schaubild Seite 31):

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

Netzanschluss

- **Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.**
- **Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.**
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230 V/50 Hz) verbinden.
- Steckdose mit einer Sicherung (10 A) absichern.
- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.**
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.



Elektrische Anschlüsse



WARNUNG:

DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN

Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsmaßnahme lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

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

Umweltinformation

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät



Verpackung

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



Erstickengefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.



Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

«PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien

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

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

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

Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.

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




Altgerät

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits.




Tout au long de son utilisation, vous ferez l'expérience d'une combinaison parfaite entre design fonctionnel et technologie d'avant-garde.

Sa fabrication est basée sur les standards les plus élevés de l'excellence. Votre appareil a été ainsi conçu pour vous fournir les meilleures performances tout en respectant les aspects environnementaux et d'économie d'énergie.

Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice d'utilisation et de la conserver à proximité pour une utilisation optimale.

Pensez également à la transmettre au prochain utilisateur.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre appareil A.E.G. Electrolux.

Symbole	Description
	Les informations importantes concernant votre sécurité ou le fonctionnement de votre appareil sont indiquées par ce symbole et/ou par des mises en gardes telles que «Avertissement», ou «Prendre soin». Veillez à appliquer ces instructions soigneusement.
	Ce symbole indique des informations supplémentaires concernant l'utilisation de votre appareil.
	Le trèfle indique des conseils et astuces économisant l'énergie pour une utilisation de votre appareil respectueuse de l'environnement.
En cas de fonctionnement incorrect, veuillez suivre les instructions fournies dans le chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement"	

Sommaire

Avertissements importants de sécurité	40
Vue d'ensemble de l'appareil	47
Four micro-ondes et accessoires	47
Bandeau de commande	48
Avant la mise en service	49
Mode Economie d'énergie	49
Régler l'horloge	49
Changement de l'heure lorsque l'horloge est réglée ou que le four est en mode Econ	50
Utilisation de la touche STOP	50
Sécurité enfant	50
Conseils de cuisson aux micro-ondes	51
Caractéristiques des aliments	51
Techniques de cuisson	51
Vaisselle pour fours à micro-ondes	52
Utilisation du four micro-ondes	53
Cuisson aux micro-ondes	53
Décongélation manuelle	53
Niveaux de puissance du micro-ondes	53
Minuterie	54
Ajouter 30 secondes	55
Fonction Plus et Moins	55
Cuisson à séquences multiples	56
Fonctionnement automatique	57
Tableaux de programmation	59
Tableaux des programmes automatiques	59
Recettes pour programmes automatiques	61
Tableaux de cuisson	61
Recettes	63
Entretien et nettoyage	67
En cas d'anomalie de fonctionnement	68
Caractéristiques techniques	68
Installation	69
Informations environnementales	71
Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)	72
Declaration de conditions de garantie (Belgique)	73
Service et garantie (France)	74



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 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

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

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

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

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

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

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

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

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

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

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

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

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

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

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

Pour éviter toute blessure



Advertissement!

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

- 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 modifiez 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 & Nettoyage". Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

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

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

Pour éviter toute secousse électrique

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Advertissment!

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

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

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

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

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

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

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

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

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

Pour éviter toute brûlure

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

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

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

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

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

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants



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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

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

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.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de recette ne doit pas être dépassé. Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four.

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

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

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

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

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

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

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

Remarques:

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

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

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

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

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

Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. 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.

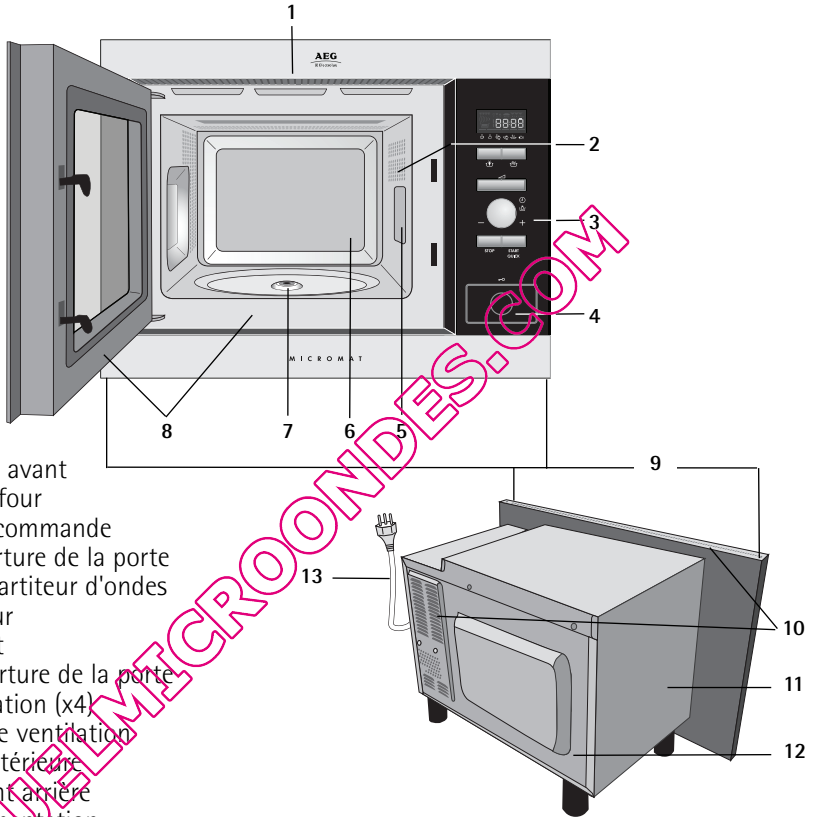
Récipients en aluminium

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.

Vue d'ensemble de l'appareil

Four micro-ondes et accessoires



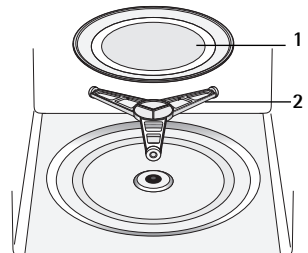
1. Encadrement avant
2. Eclairage du four
3. Bandeau de commande
4. Touche ouverture de la porte
5. Cadre du répartiteur d'ondes
6. Cavité du four
7. Entraînement
8. Cadre d'ouverture de la porte
9. Points de fixation (x4)
10. Ouvertures de ventilation
11. Enveloppe extérieure
12. Compartiment arrière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

Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- (1) Plateau tournant (2) Support d'entraînement
 - (3) 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



Micro-ondes



Horloge



Etapes de cuisson



Plus/Moins



Décongélation automatique
pain



Décongélation automatique



QUANTITÉ

- 2 Symboles CUISSON AUTOMATIQUE

- 3 Touche CUISSON AUTOMATIQUE

- 4 Touche DÉCONGÉLATION
AUTOMATIQUE

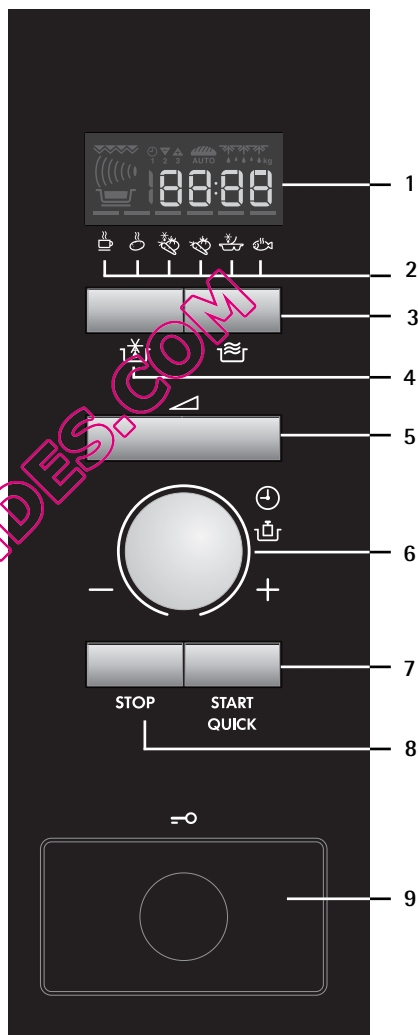
- 5 Touche NIVEAUX DE PUISSANCE

- 6 Bouton rotatif MINUTEUR/POIDS

- 7 Touche START/QUICK

- 8 Touche STOP

- 9 Touche OUVERTURE DE LA PORTE



Avant la mise en service

Mode Economie d'énergie

Le four est réglé en mode 'ECONOMIE D'ENERGIE' (Econ).

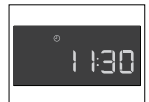
1. Branchez l'appareil.
2. L'écran d'affichage est vide.
3. Ouvrez la porte: l'appareil est mis sous tension
4. Fermez la porte: le message 'Econ' s'affiche.
5. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
6. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode 'Economie d'énergie' et l'écran d'affichage devient vide.
7. Pour annuler le mode 'Economie d'énergie', réglez l'horloge.
8. Pour sélectionner le mode 'Economie d'énergie' lorsque l'horloge est réglée, ouvrez la porte, appuyez sur la touche START/QUICK pendant 5 secondes, puis appuyez sur la touche STOP et refermez la porte.

Régler l'horloge

Le four est équipé d'une horloge réglable sur 12 heures.

Exemple: Pour régler l'horloge à 11:30.

1. Branchez l'appareil.
2. L'écran d'affichage est vide.
3. Ouvrez la porte: l'appareil est mis sous tension
4. Une fois la porte ouverte, réglez l'heure en tournant le bouton MINUTERIE/POIDS
5. Appuyez une fois sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE, puis tournez le bouton START/QUICK pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la touche START/QUICK.
7. Vérifiez l'affichage:
8. Refermez la porte.



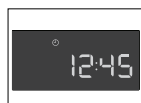
Important:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Le mode ECONOMIE D'ENERGIE ne peut être sélectionné quand l'horloge est réglée.

Changement de l'heure lorsque l'horloge est réglée ou que le four est en mode Econ

Exemple: Pour régler l'horloge à 12.45.

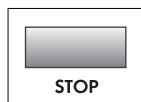
1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche START/QUICK. Le four émet un signal sonore. Tournez le bouton MINUTERIE/POIDS pour régler les heures
3. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton MINUTERIE/POIDS pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK.
5. Vérifiez l'affichage:



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)

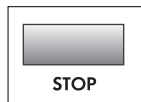


Sécurité enfant

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

Exemple: Réglage de la sécurité enfant.

1. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche STOP.



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



Remarques:

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

Conseils de cuisson aux micro-ondes

Cuisson aux micro-ondes

L'énergie à micro-ondes doit donc pouvoir traverser le matériau du récipient pour cuire/décongeler les aliments. Il est par conséquent important de choisir des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.

Choisissez de préférence des plats ronds/ovales plutôt que des récipients carrés/ou longs, car les aliments placés dans les angles tendent à être trop cuits. Il est possible d'utiliser un vaste éventail de plats.

Il est par conséquent important de retourner, redresser ou remuer les aliments durant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.

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

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

Vaisselle pour fours à micro-ondes

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

Utilisation du four micro-ondes

Cuisson aux micro-ondes

Vous pouvez choisir le temps de cuisson jusqu'à 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson indiquée dans le tableau.

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

Décongélation manuelle

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

Niveaux de puissance du micro-ondes

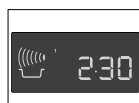
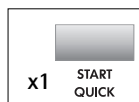
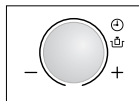
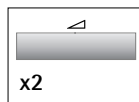
Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance:

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

W = WATT

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

1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2:30 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK.
4. Vérifiez l'affichage:



Important:

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

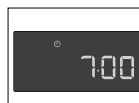
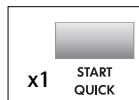
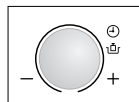
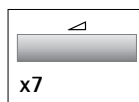
Remarques:

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

Minuterie

Exemple: Réglez la minuterie pour 7 minutes.

1. Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE 7 fois.
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7:00 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK.
4. Vérifiez l'affichage:



Remarques:

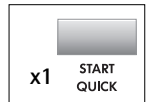
Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche STOP. Pour redémarrer la minuterie, appuyez sur la touche START/QUICK. Pour quitter le mode minuterie, appuyez à nouveau sur la touche STOP.

Ajouter 30 secondes

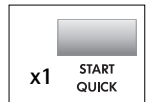
La touche START/QUICK vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

1. Démarrage direct

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

**2. Augmentation du temps de cuisson**

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

**Remarque:**

- Cette fonction ne peut être utilisée en mode CUISSON AUTOMATIQUE ou DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

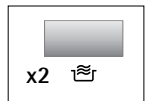
Fonction Plus et Moins

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

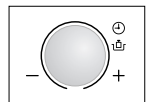
Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais fermes, sélectionnez MOINS ▼ .
 Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais moins fermes, sélectionnez PLUS ▲ .

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

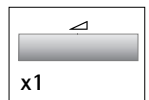
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



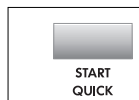
2. Tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 kg soit affiché.



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



4. Appuyez sur la touche START/QUICK.



5. Vérifiez l'affichage:



Remarque:

Pour annuler la fonction PLUS/MOINS, appuyez 3 fois sur la touche de sélection de puissance.

Si vous sélectionnez PLUS, l'écran affichera \triangle .

Si vous sélectionnez MOINS, l'écran affichera ∇ .

Cuisson à séquences multiples

Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée à l'aide de combinaisons.

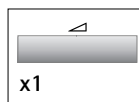
Exemple: Pour cuire:

5 minutes à la puissance 800 W (Etape 1)

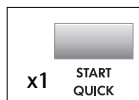
16 minutes à la puissance 240 W (Etape 2)

Etape 1

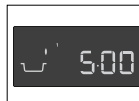
1. Appuyez une fois sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES.



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

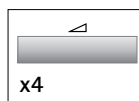


3. Vérifiez l'affichage:

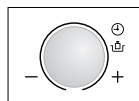


Etape 2

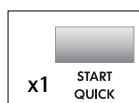
1. Appuyez sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE 4 fois.



2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 16:00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 800 W, puis pendant 16 minutes à 240 W.

Fonctionnement automatique

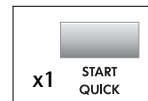
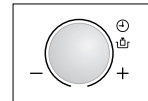
Le fonction AUTOMATIQUE calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 6 programmes de CUISSON AUTOMATIQUE et 2 programmes de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

Cuisson Automatique

Aliments	Symbole
Boisson	
Pommes de terre cuites/Pommes de terre en robe des champs	
Légumes surgelés	
Légumes frais	
Plats préparés surgelés À remue	
Filet de poisson en sauce	



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

- Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.
- Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 kg soit affiché.
- Appuyez sur la touche START/QUICK.
- Vérifiez l'affichage:



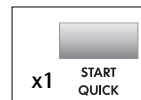
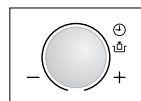
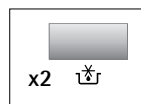
Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/QUICK. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue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

Décongélation Automatique

Aliments	Symbole
Viande/Poisson/Volailler	
Pain	

Exemple: Pour décongélation 0.2 kg de pain.



















1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.
2. Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.2 kg soit affiché.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK.
4. Vérifiez l'affichage:










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

Tableaux de programmation

Tableaux des programmes automatiques

Cuisson automatique	Quantité / ustensiles	Touche	Procédure
Boisson (Thé/Café) 	1-4 tasses 1 tasse=200 ml	  x1	<ul style="list-style-type: none"> Placez la tasse au centre du plateau tournant.
Pommes de terre cuites, pommes de terre en robe des champs 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	  x2	<p>Pommes de terre cuites: Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire.</p> <p>Pommes de terre en robe des champs: Choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez-les.</p> <ul style="list-style-type: none"> Placez les pommes de terre dans un bol. Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. Recouvrez d'un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.
Légumes surgelés 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bol et couvercle	  x3	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.) Mettez un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min. Important: Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
Légumes frais 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bol et couvercle	  x4	<ul style="list-style-type: none"> Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.) Mettez un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Plats préparés surgelés 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	  x5	<ul style="list-style-type: none"> Versez le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. Ajoutez du liquide si le constructeur le recommande. Mettez un couvercle. Faites cuire à découvert si le constructeur le recommande. Quand le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Filet de poisson en sauce 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Plat à gratin et plastique micro-ondes	 	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le "Filet de Poisson en Sauce" à la pages 61. * Poids total de tous les ingrédients.

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

Décongélation automatique	Quantité / ustensiles	Touche	Procédure
Viande, poisson volaille  (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Plat à gratin	  x1	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redresser et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15 - 45 min, jusqu'à complète décongélation. Remarque: Ne convient pas à une volaille entière. Viande hachée: Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.
Pain  AUTO 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin	  x2	<ul style="list-style-type: none"> Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, retourner, redresser et enlever les tranches décongelées. Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

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

Remarques:

- Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de programmes automatiques, utilisez les programmes manuels.
- La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson.
- Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/QUICK.
- Le ventilateur pourra se mettre en fonctionnement après une utilisation en mode Micro.
- Si l'horloge n'est pas réglée, le mode 'Economie d'énergie' sera activé 3 minutes environ après la fin de la cuisson.

Remarques: Décongélation Automatique

- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines.
- Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.

Recettes pour programmes automatiques

Filet de poisson avec sauce piquante

- Mélangez les ingrédients pour la sauce.
- Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec du sel.
- Étalez la sauce préparée sur le filet de poisson.
- Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE "Filet de Poisson en Sauce".
- Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomates en boîte (égouttées)
40 g	80 g	120 g	maïs
4 g	8 g	12 g	sauce au Piment
12 g	24 g	36 g	oignon (haché menu)
1 tbsp	1-2 tbsp	2-3 tbsp	vinaigre de vin rouge
			moutarde, thym et poivre de cayenne
200 g	400 g	600 g	filet de poisson (réfrigérer)
			sel

Filet de poisson au curry

- Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec du sel.
- Étalez la sauce prêt à servir et la banane sur le filet de poisson.
- Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE "Filet de Poisson en Sauce".
- Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	de filet de poisson
			sel
40 g	80 g	100 g	banane (en tranche)
160 g	320 g	480 g	sauce curry (prêt à servir)

Tableaux de cuisson

Abréviations utilisées

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

Rechauffage de boissons et de mets

Boissons/ mets	Quant -g/ml-	Puissance -Level-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait 1 tasse	150	800 W	approx. 1	ne pas couvrir
Eau 1 tasse	150	800 W	1-2	ne pas couvrir
6 tasses	900	800 W	10-12	ne pas couvrir
1 terrine	1000	800 W	11-13	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)	400	800 W	3-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage

Boissons/ mets	Quant -g/ml-	Puissance -Level-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Potée / Consommé	200	800 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	800 W	2-3	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et
	500	800 W	4-5	mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche*	200	800 W	3-4	tartinier d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	800 W	2-3	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	400 W	1/2	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	400 W	approx. 1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre*	50	800 W	1/2	couvrir
Chocolat à fondre	100	400 W	2-3	mélanger de temps en temps

* température du réfrigérateur

Décongélation d'aliments

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

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

Décongélation et cuisson d'aliments

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	800 W	10-12	couvrir	2
Une assiette-repas	400	800 W	9-11	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2

Cuisson de viande et de poissons

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000	800 W	19-21*	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson*	10
		400 W	11-14		
	1500	800 W	33-36*		
		400 W	13-17		
Rôti de bœuf (à point)	1000	800 W	9-11*	assaisonner, placer dans un plat à gratin, retourner à mi-cuisson*	10
		400 W	5-7		
Filet de poisson	200	800 W	3-4	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	3

Recettes

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

Adaptation de recettes conventionnelles à la cuisson aux micro-ondes

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

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

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

pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvé, 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 aux champignons de Paris

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

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

Ratatouille spéciale

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

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

Filets de sole

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 les filets de poisson dans le plat et aspergez d'huile végétale.
4. Saupoudrez le poisson de persil, recouvrez-le des tranches de tomates et assaisonnez. Placez les tranches de citron sur les tomates et arrosez de vin blanc.
5. Parsemez le citron de noisettes de beurre, couvrez et cuisez.
16-19 min. 800 W
Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

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

Émincé de veau à la zurichoise

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

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

Jambon farci

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

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

Lasagne au four

- Couper les tomates et les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, le bœuf haché et le concentré de tomate. Assaisonner, couvrir et cuire.
7-9 min. 800 W
- Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes, l'huile et les épices.
- Graisser le plat et couvrir le fond avec environ $\frac{1}{3}$ des lasagnes. Disposer la moitié du mélange de viande hachée sur les lasagnes et verser un peu de sauce. Recommencer et terminer avec le reste des lasagnes. Couvrir les lasagnes de sauce et saupoudrer de parmesan. Cuire avec le couvercle.
15-17 min. 560 W
Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 l) Plat carré peu profond avec couvercle (environ 20 x 20 x 6 cm)
300 g	de tomates en boîte
50 g	de jambon, coupé
50 g	oignon, haché menu
1	gousse d'ail broyée
250 g	de bœuf haché
2 CS	de concentré de tomate
	sel et poivre
150 ml	de crème fraîche
100 ml	de lait
50 g	de parmesan râpé
1 CC	d'herbes variées hachées
1 CC	d'huile d'olive
1 CC	d'huile végétale pour graisser le plat
125 g	de lasagnes vertes
1 CC	de parmesan râpé

Gelée de fruits rouges à la sauce à la vanille

- Lavez les fruits, équeutez-les et séchez-les. Gardez-en quelques-uns pour la décoration. Réduire le reste des fruits en purée avec le vin blanc, versez-les dans la terrine, couvrez et réchauffez.
7-9 min. 800 W
- Incorporez le sucre et le jus de citron.
- Faites tremper la gélatine approximativement 10 minutes dans l'eau puis retirez-la et extrayez l'eau. Mélangez la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettez la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- Verser 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.
3-4 min. 800 W
- Démoulez la gelée sur un plat et garnissez-la avec les fruits entiers. Servez-la avec la sauce à la vanille.

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 l) Terrine à couvercle (1 l)
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

Entretien et nettoyage

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

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

Extérieur du four

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

Bandeau de commande

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

Intérieur du four

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

Plateau tournant et pied du plateau

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

Porte

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

Remarque: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Niveau de puissance réduit

Remarque:

Si vous cuisez les aliments pendant la durée standard avec seulement 800 W, la puissance du four sera réduite automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance des micro-ondes sera réduite à 560 W.) Après une pause de 90 secondes, la puissance de 800 W peut être rétablie.

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 800 W	20 minutes	Micro-ondes - 560 W

En cas d'anomalie de fonctionnement

Symptôme	Vérifiez / conseil
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement?	<ul style="list-style-type: none"> • Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter, faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	<ul style="list-style-type: none"> • Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG-Electrolux agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas?	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG-Electrolux agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente AEG-Electrolux agréé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant?	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Minimum 10 A
Consommation électrique:	Micro-ondes: 1.2 kW
Puissance:	Micro-ondes: 800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz * (Groupe 2 / Classe B)
Dimensions extérieures:	MC1762E 594 mm (L) x 371 mm (H) x 316 mm (P)
Dimensions intérieures	285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) **
Capacité	17 litres **
Plateau tournant	ø 272 mm, verre
Poids	env. 16 kg
Eclairage de four	25 W

* 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 2004/108/EC et 2006/95/EC.
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS
APPORTEES A L'APPAREIL.

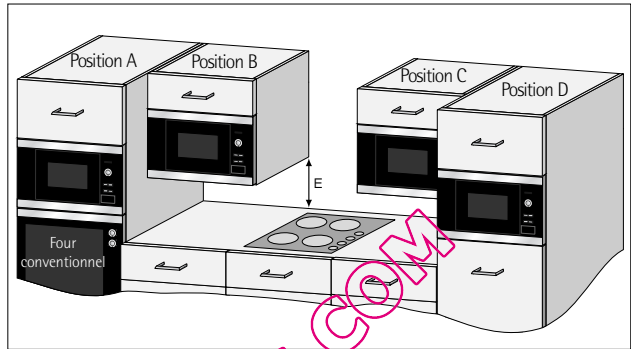


Installation

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

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

Mesures en mm



Installation de l'appareil

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

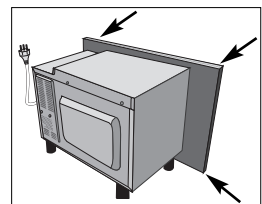


Option de montage 1:

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

Option de montage 2:

Veillez-vous reporter au gabarit fourni avec le four.



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

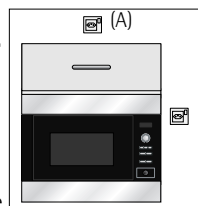
Sécurité d'utilisation

Si vous installez le four à micro-ondes en position B ou C (voir illustration à la page 69) :

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

Raccordement électrique

- **La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.**
- **La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.**
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/ 50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- **Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.



**AVERTISSEMENT:****CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE 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

Informations environnementales

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.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)

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

Si le four ne démarre pas:

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

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas:

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

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

IMPORTANT:

Si un technicien se déplace pour un des défauts ci-dessus ou pour réparer un défaut provoqué par une utilisation

ou une installation incorrecte, ce déplacement sera facturé, même si l'appareil est sous garantie.

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

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

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

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

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

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

Pièces de rechange

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

Service clientèle

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

Déclaration de conditions de garantie (Belgique)

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

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final.

L'appareil est

garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par :
 - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
 - des conditions environnementales anormales en général,
 - des conditions de fonctionnement inadaptées,
 - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompétentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à la 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 achetés, 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

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.

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.

Info Conso

 **Electrolux**



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 e TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute autre question :

Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 e TTC/mn)

E-MAIL :

ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 _ - 552 042 285 RCS SENLIS

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).

Egregio Cliente,

Desideriamo ringraziarla per aver acquistato uno dei nostri prodotti di alta qualità. Con questo elettrodomestico avrà modo di sfruttare i benefici della combinazione perfetta di design funzionale e tecnologia d'avanguardia.




Potrà essere certo che i nostri apparecchi sono realizzati per offrire le migliori prestazioni ed il massimo controllo, ed infatti imponiamo i massimi livelli di eccellenza.

Oltre a ciò troverà che gli aspetti di salvaguardia ambientale e risparmio energetico sono parte integrale dei nostri prodotti.

Per assicurare il funzionamento ottimale e regolare dell'apparecchio leggere attentamente questo manuale di istruzioni. Ciò le permetterà di utilizzare tutte le sue funzioni alla perfezione e nel modo più efficiente.

Si consiglia di tenere il manuale in un posto sicuro così da potervi fare riferimento ogni qualvolta sia necessario; lo consegniamo insieme all'apparecchio se questo cambiasse proprietario.

Siamo certi che trarrà molta soddisfazione dall'uso del nuovo apparecchio.

Simbolo	Descrizione
	Informazioni importanti riguardanti la sua sicurezza o il funzionamento del suo elettrodomestico sono contrassegnate da questo simbolo e/o riportano termini come "Avvertenza", "Attenzione". Si raccomanda di seguire attentamente tutte le istruzioni.
	Questo simbolo indica ulteriori informazioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio.
	Il trifoglio indica i consigli su come favorire il risparmio energetico e i suggerimenti per un utilizzo ecologico dell'elettrodomestico.
	In caso di cattivo funzionamento, si raccomanda di seguire le istruzioni elencate nel capitolo "Cosa fare se...".

Indice

Norme di sicurezza	77
Descrizione del prodotto	81
Forno a microonde e accessori	81
Pannello di controllo	82
Prima dell'uso	83
Funzione Econ	83
Come impostare l'orologio	83
Regolare l'ora quando l'orologio è impostato o il forno è in modalità "Risparmio energetico"	84
Il pulsante di STOP serve	84
Blocco di sicurezza per bambini	84
Consigli e suggerimenti	85
Caratteristiche degli alimenti	85
Tecniche di cottura	85
Recipienti per una cottura a microonde sicura	86
Funzionamento del forno a microonde	87
Cuocere a microonde	87
Scongelamento manuale	87
Livello di potenza delle microonde	87
Timer	88
Aggiungere 30 secondi	89
Più & meno	89
Altre funzioni utili	90
Funzioni cottura automatica & scongelamento automatico	91
Schemi dei programmi	93
Tabelle cottura automatica & scongelamento automatico	93
Ricette per la cottura automatica	95
Schede cottura	95
Ricette	97
Manutenzione & pulizia	101
Cosa fare se . . .	102
Dati tecnici	102
Installazione	103
Informazioni ambientali	105
Condizioni di garanzia	106



Norme di sicurezza

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO

Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 10 A.

Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.

Il forno non deve essere usato o lasciato all'aperto.

Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione. Prima di riaprire lo sportello accertatevi che non ci sia più fumo all'interno del forno. Se si apre lo sportello mentre il cibo sta ancora fumando c'è il pericolo d'incendio.

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.

Non lasciate il forno incostudito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.

Non bloccate le aperture di ventilazione.

Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di scintille sulle superfici metalliche può causare incendi.

Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente le confezioni apposite per microonde.

Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.

Usate questo manuale d'istruzioni.

Per evitare danni alle persone



Attenzione!

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo:

- a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia deformato.
- b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
- c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.

Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Evitare che si accumulino grasso e sporco sulle guarnizioni dello sportello o nelle parti adiacenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione & pulizia". Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.

Se vi cade accidentalmente del liquido all'interno del forno, spegnetelo. Immediatamente, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico del servizio AEG-Electrolux autorizzato.

Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.

Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire se non da personale autorizzato.

Se la lampadina si guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un tecnico di servizio AEG-Electrolux autorizzato.

Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, fatelo sostituire da un tecnico autorizzato.

Per evitare esplosioni o bolliture improvvise



Attenzione !

Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.

Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Il riscaldamento delle bevande nel microonde può provocare un'ebollizione ritardata, si consiglia la massima attenzione quando si toglie il recipiente dal forno.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:

1. Rigirate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'asticcioia di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.
3. Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura per almeno 20 secondi, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde. Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza quando è calda.

Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.

Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del cibo controllare sempre la temperatura del cibo.

Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Tenere i bambini lontani dallo sportello e dalle altre parti accessibili che possono surriscaldarsi durante l'utilizzo del grill. I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato



Attenzione! Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.

Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato da bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o inesperte senza la supervisione o senza istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Tenere lontano dalla portata dei bambini.

I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.

Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti



Non modificate il alcun modo il forno.

Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno

Mai mettere in funzione il forno vuoto.

Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto girevole e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.

Usate soltanto il piatto girevole e il sostegno rotante progettati per questo forno. Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.

Per evitare che il piatto girevole si rompa:

- Prima di pulire il piatto girevole con acqua, lasciatelo raffreddare.
- Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto girevole freddo.
- Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto girevole caldo.

Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

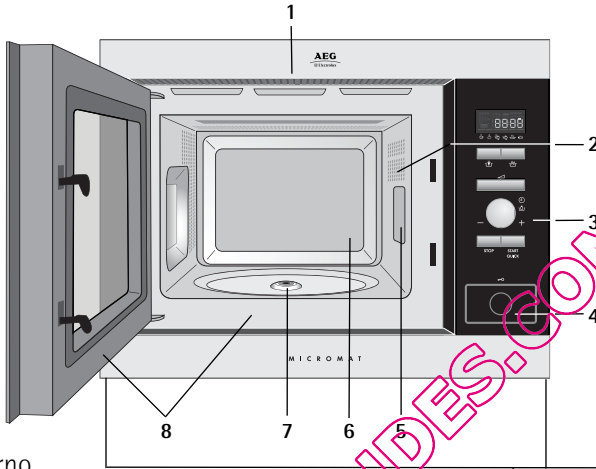
Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.

Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico.

Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

Descrizione del prodotto

Forno a microonde e accessori



1. Cornice

2. Luce del forno

3. Pannello di controllo

4. Pulsante apertura sportello

5. Coperchio guida onde

6. Cavità del forno

7. Perno del piatto rotante

8. Guarnizioni e superfici di tenuta sportello

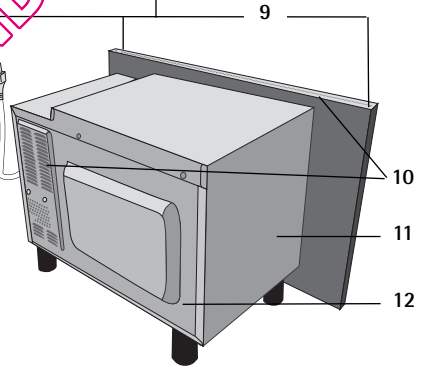
9. Punti di fissaggio (4 punti)

10. Aperture di ventilazione

11. Copertura esterna

12. Struttura posteriore

13. Cavo di alimentazione

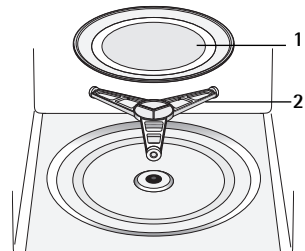


Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

(1) Piatto rotante (2) Supporto per piatto rotante
(3) 4 viti di fissaggio (non indicato)

- Posizionare il supporto del piatto rotante sull'apposito perno che si trova sulla base della cavità del forno.
- Inserirvi quindi il piatto rotante.
- Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.

NOTA: Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al tecnico di servizio AEG-Electrolux autorizzato ed indicare il nome della parte e del modello.



Pannello di controllo

1 Display digitale indicatori



Microonde



Orologio



Fasi di cottura



Più/meno



Cottura automatica pane



Cottura automatica



Peso

2 Indicatori COTTURA AUTOMATICA

3 Pulsante COTTURA AUTOMATICA

4 Pulsante SCONGELAMENTO AUTOMATICO

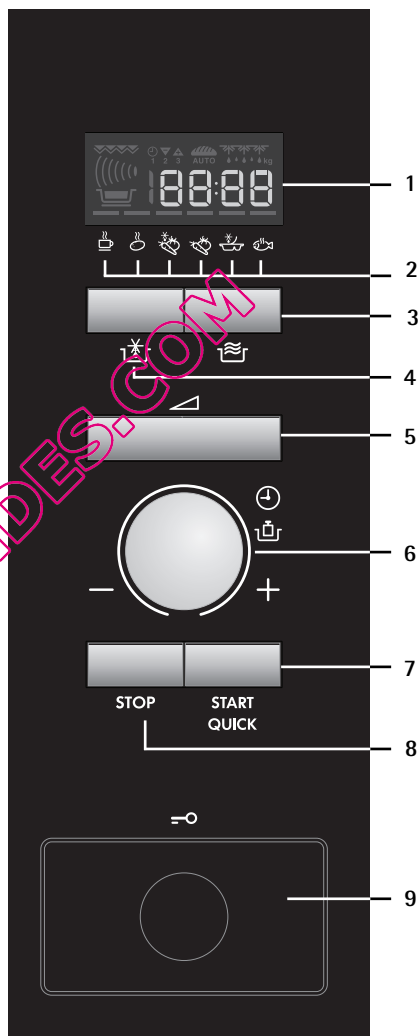
5 Pulsante LIVELLO DI POTENZA

6 Manopola TIMER/PESO

7 Pulsante di START/QUICK

8 Pulsante di STOP

9 Pulsante di APERTURA SPORTELLO



Prima dell'uso

Funzione Econ

Il forno è impostato nella funzione a "RISPARMIO ENERGETICO" ("Econ").

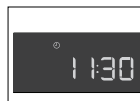
1. Collegare il forno.
2. Sul display non apparirà nulla.
3. Aprire lo sportello e si avvierà la corrente.
4. Chiudere lo sportello e sul display apparirà la scritta "Econ".
5. Sul display apparirà il conto alla rovescia da 3:00 a zero.
6. Raggiunto lo zero il forno entrerà nella funzione "Econ" ed il display ritornerà privo di scritte.
7. Per uscire dalla funzione "Econ" regolare l'orologio.
8. Per inserire la funzione "Econ" dopo aver regolato l'orologio aprire lo sportello, premere il pulsante START per 5 secondi, premere il pulsante STOP e chiudere lo sportello.

Come impostare l'orologio

L'orologio del forno è di 12 ore.

Esempio: Per impostare 11:30 sull'orologio.

1. Collegare il forno.
2. Sul display non apparirà nulla.
3. Aprire lo sportello e si avvierà la corrente.
4. Con lo sportello aperto ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.
5. Premere una volta il pulsante START/QUICK e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare i minuti.
6. Premere il pulsante START/QUICK.
7. Controllare il display:
8. Chiudere lo sportello.



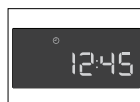
Nota:

1. La manopola TIMER/PESO si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. Quando è inserito l'orologio non è possibile avviare la funzione a RISPARMIO ENERGETICO.

Regolare l'ora quando l'orologio è impostato o il forno è in modalità "Risparmio energetico"

Esempio: Per impostare 12.45 sull'orologio.

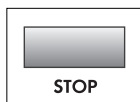
1. Aprire lo sportello.
2. Tenere premuto per 5 secondi il pulsante START/QUICK. Il forno emetterà un segnale acustico.
Ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.
3. Premere una volta il pulsante START/QUICK e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare i minuti.
4. Premere il pulsante START/QUICK.
5. Controllare il display:



Il pulsante di STOP serve

Il pulsante di STOP serve per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
3. Premendo il pulsante due volte, cancellare un programma durante la cottura.

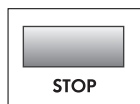


Blocco di sicurezza per bambini

Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza che previene l'uso accidentale del forno da parte dei bambini. Quando è inserito il blocco di sicurezza, non funziona nessuna parte del forno fino al suo successivo disinserimento.

Esempio: Inserimento del blocco di sicurezza per bambini.

1. Tenere premuto per 5 secondi il tasto STOP.



Il forno emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la scritta "LOC".



Nota:

- Per disinserire il blocco di sicurezza tenere premuto per 5 secondi il pulsante STOP: il forno emetterà due segnali acustici e sul display sarà visualizzata l'ora.
- Se non è inserito l'orologio non è possibile inserire il dispositivo di blocco di sicurezza per bambini.

Consigli e suggerimenti

Cottura a microonde

Per cuocere/scongelare alimenti in un forno a microonde, è necessario che l'energia delle microonde possa passare attraverso il contenitore e penetrare negli alimenti stessi. Per questo, è importante scegliere un contenitore adatto.

I piatti rotondi/ovalari sono preferibili rispetto a quelli quadrati/oblunghi, perché il cibo che si trova negli angoli tende a cuocere troppo.

Per garantire una cottura uniforme, è importante girare, ridisporre o rimescolare gli alimenti. A questo punto, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.

Caratteristiche degli alimenti

Composizione	Gli alimenti con un elevato contenuto di grassi o zuccheri (ad esempio, un dolce natalizio o una torta ripiena di frutta secca) richiedono un tempo di cottura inferiore. Occorre prestare molta attenzione perché il surriscaldamento può costituire un principio di incendio.
Densità	La densità del cibo influisce sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti porosi leggeri, come dolci o pane, cuociono più rapidamente degli alimenti pesanti, compatti, come gli arrosti o gli sformati.
Quantità	Se la quantità di alimenti inseriti nel forno aumenta, è necessario aumentare anche il tempo di cottura, ad esempio, il tempo di cottura di quattro patate sarà superiore al tempo di cottura di due patate.
Dimensioni	Gli alimenti piccoli o a piccoli pezzi cuociono più rapidamente, perché le microonde possono penetrare in essi da ogni lato. Per una cottura uniforme, ottenere pezzi delle stesse dimensioni.
Forma	Gli alimenti di forma irregolare, come i petti o le cosce di pollo, hanno bisogno di una cottura più lunga per le parti più spesse. Nella cottura a microonde, gli alimenti di forma rotondegliante cuociono più uniformemente di quelli a forma quadrata.
Temperatura	La temperatura iniziale degli alimenti influisce sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti congelati impiegano più tempo a cuocere rispetto a quelli a temperatura ambiente. Nel caso di alimenti con ripieno, ad esempio, bomboloni alla marmellata, occorre praticare in essi piccoli tagli, per consentire la fuoriuscita di calore o vapore.

Tecniche di cottura

Disposizione	Posizionare le parti più spesse dell'alimento verso la parte esterna del vassoio di cottura. Ad esempio, nel caso di cosce di pollo.
Copertura	Utilizzare pellicola protettiva, forandola per la ventilazione, o un coperchio adatto.
Foratura	Prima della cottura o del riscaldamento, gli alimenti con guscio, pelle o membrana devono essere forati in diversi punti, poiché la formazione interna di vapore potrebbe causare l'esplosione dell'alimento stesso. Ad esempio, nel caso di patate, pesce, pollo, salsicce. Importante: Non utilizzare il forno a microonde per cuocere uova poiché queste potrebbero esplodere, anche dopo la cottura. Ad esempio, nel caso di uova in camicia, fritte o sode.
Rimescolare, girare e ridisporre gli alimenti	Per una cottura uniforme, è necessario rimescolare, girare o ridisporre gli alimenti. Rimescolare e ridisporre sempre gli alimenti dalla parte esterna verso il centro.
Tempo di riposo	Dopo la cottura, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.
Schermatura	Alcune parti dell'alimento in fase di scongelamento possono riscaldarsi. È possibile schermare le aree calde con pezzetti di carta stagnola, che riflettono le microonde, ad esempio nel caso di cosce e ali di pollo.

Recipienti per una cottura a microonde sicura

Recipienti di cottura	Sicurezza con le microonde	Commenti
Carta stagnola / Contenitori in carta stagnola	✓/✗	Per proteggere gli alimenti dal surriscaldamento, è possibile utilizzare fogli di carta stagnola. Mantenere la carta stagnola a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno poiché, in caso contrario, potrebbero formarsi archi elettrici. Si sconsiglia l'utilizzo di contenitori in carta stagnola, se non specificati dal produttore (in questo caso Microfoil®) e seguire attentamente le istruzioni.
Teglie per rosolatura	✓	Seguire sempre le istruzioni del produttore. Non superare i tempi di cottura specificati. Prestare attenzione, perché le teglie possono diventare molto calde.
Porcellana e ceramica	✓/✗	Di norma, è possibile utilizzare i contenitori in porcellana, in ceramica, in vetro e in porcellana fine, se non presentano decorazioni metalliche.
Recipienti in vetro, ad esempio Pyrex®	✓	Se si utilizzano recipienti in vetro sottile occorre fare molta attenzione, perché se riscaldati in modo improvviso, possono rompersi o scheggiarsi.
Metallo	✗	Nella cottura a microonde si sconsiglia l'utilizzo di recipienti in metallo, poiché causano la formazione di archi elettrici e possono essere causa di un principio di incendio.
Plastica/Polistirene, ad esempio, contenitori da Fast Food	✓	Occorre prestare molta attenzione, perché ad elevate temperature alcuni contenitori possono deformarsi, fondersi o scolorirsi.
Pellicola protettiva	✗	La pellicola non deve stare a contatto con gli alimenti e deve essere forata per consentire la fuoriuscita del vapore.
Sacchetti per congelamento / rosolatura	✓	Devono essere forati per consentire la fuoriuscita del vapore. Verificare che i sacchetti siano adatti per l'utilizzo in forno a microonde. Non utilizzare legacci in plastica o in metallo, perché possono fondersi o provocare incendi a causa della formazione di archi elettrici.
Carta - sottocoppe e carta da cucina	✓	Utilizzare solo per il riscaldamento o per assorbire l'umido. Occorre prestare molta attenzione, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Contenitori in paglia e legno	✓	Quando si utilizzano questi materiali, è necessario sempre sorvegliare il forno, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Carta riciclata e carta di giornale	✗	Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.

Funzionamento del forno a microonde

Cuocere a microonde

Il forno si può programmare fino a 90 minuti. Il tempo di cottura può essere aumentato dai 10 secondi ai 5 minuti, a seconda della durata totale della cottura, come mostra la tabella riportata qui sotto.

Tempo di cottura	Incremento
0-5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
30-90 minuti	5 minuti

Scongelamento manuale

Per lo scongelamento manuale (senza utilizzare la funzione di scongelamento automatico) regolare il forno a 240 W. Quando si seleziona la potenza, sul display appare il simbolo di scongelamento.

Livello di potenza delle microonde

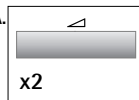
Questo forno dispone di 6 livelli di potenza:

Impostazione della potenza	Utilizzo consigliato
800 W / ALTA	Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).
560 W	Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.
400 W	Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo tradizionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa potenza per ottenere una carne tenera.
240 W / SCONGELARE	Scongelare, selezionare questa potenza. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questo livello di potenza è ideale anche per cuocere lentamente riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.
80 W	Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).
0 W	Per forno inattivo/timer

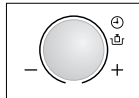
W = WATT

Esempio: Voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 560 W.

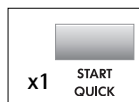
1. Premere due volte il pulsante di regolazione del LIVELLO DI POTENZA.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TEMPO/PESO fino a 2:30 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:



Nota:

Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del ALTA/800 W.

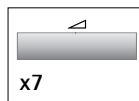
Nota:

- Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante START/QUICK.
- Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA.
- Per aumentare o diminuire il tempo di cottura mentre il cibo sta cuocendo ruotare la manopola TIMER/PESO.
- Per modificare il livello di potenza durante la cottura premere il pulsante di regolazione della potenza.
- Per cancellare un programma durante la cottura premere due volte il pulsante STOP.

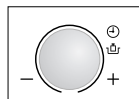
Timer

Esempio: Impostare il timer su 7 minuti.

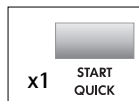
1. Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA 7 volte.



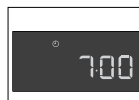
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TEMPO/PESO fino a 7:00 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:



Nota:

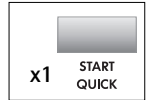
Per interrompere il timer premere il pulsante STOP; premere il pulsante START/QUICK per riattivarlo, oppure premere nuovamente il pulsante STOP per spegnerlo e cancellare la funzione.

Aggiungere 30 secondi

Il pulsante START/QUICK consente di attivare le due funzioni seguenti:

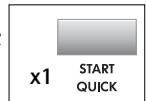
1. Accensione diretta

Si può avviare direttamente la cottura al livello di potenza microonde di 800 W/ALTA per 30 secondi premendo il pulsante START/QUICK.



2. Prolungare il tempo di cottura

Si può prolungare il tempo di cottura durante il funzionamento manuale per multipli di 30 secondi premendo il pulsante mentre il forno è in funzione.



Nota:

- Questa funzione non è possibile nelle funzioni di COTTURA AUTOMATICA e SCONGELAMENTO AUTOMATICO.

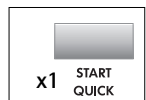
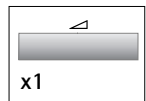
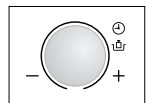
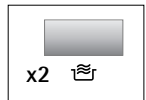
Più & meno

La funzione PIÙ ▲ e MENO ▼ consente di diminuire o aumentare il tempo di cottura quando si utilizzano programmi automatici.

Se preferite patate lesse che risultino cotte ma ancora un po' dure, premete MENO ▼ .
Se invece le preferite più morbide, premete PIÙ ▲ .


Esempio: Cuocere 0,3 kg di patate, ben lesate.

1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante COTTURA AUTOMATICA due volte.
2. Ruotare la manopola TIMER/PESO fino a 0.3 il display.
3. Premere una volta il pulsante di regolazione della potenza per selezionare PIÙ ▲ .
4. Premere il pulsante START/QUICK.
5. Controllare il display:



Nota:

Per cancellare la funzione PIÙ/MENO premere tre volte il pulsante di regolazione della potenza.

Selezionando PIÙ, sul display apparirà .

Selezionando MENO, sul display apparirà .

Altre funzioni utili

Grazie ad una combinazione di MICROONDE si ha la possibilità di programmare una sequenza che prevede 3 fasi (al massimo).

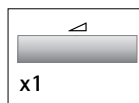
Esempio: Per cuocere:

5 minuti con potenza 800 W (Fase 1)

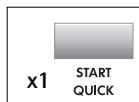
16 minuti con potenza 240 W (Fase 2)

Fase 1

1. Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA una volta.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TEMPO/PESO fino a 5:00 il display.

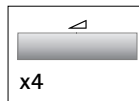


3. Controllare il display:

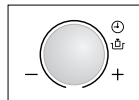


Fase 2

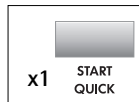
1. Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA 4 volte.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TEMPO/PESO fino a 16:00 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:









Il forno comincia a cuocere per 5 minuti a 800 W, e per i restanti 16 minuti a 240 W.

Funzioni cottura automatica & scongelamento automatico

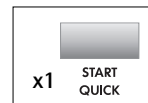
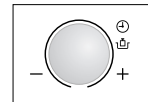
Con COTTURA AUTOMATICA e SCONGELAMENTO AUTOMATICO si definisce automaticamente l'esatta modalità di cottura ed il tempo necessario. Con COTTURA AUTOMATICA si ha la possibilità di scegliere tra 6 menu diversi e SCONGELARE AUTOMATICA si ha la possibilità di scegliere tra 2 menu diversi.

Cottura automatica

Alimenti	Simbolo
Bevande	
Patate lesse/ Patate con la buccia	
Verdure surgelate	
Verdure fresche	
Piatti protti surgelati	
Filetto di Pesce	



Esempio: Cuocere 0,3 kg di patate.

1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante COTTURA AUTOMATICA due volte.
2. Ruotare la manopola TIMER/PESO fino a 0.3 il display.
3. Premere il pulsante START/QUICK.
4. Controllare il display:



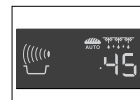
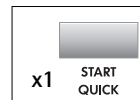
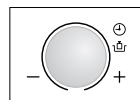
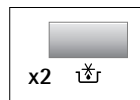
Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante START/QUICK. Al termine del ciclo di cottura automatico il programma si fermerà automaticamente, verrà emesso il segnale acustico e sul display lampeggerà il simbolo di cottura. Dopo 1 minuto ed un nuovo segnale acustico, sul display apparirà l'ora.

Scongelamento automatico

Alimenti	Simbolo
Carne/Pesce/Pollame	
Pane	

Esempio: Scongelare 0.2 kg di pane.



















1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante SCONGELAMENTO AUTOMATICO due volte.
2. Ruotare la manopola TIMER/PESO fino a 0.2 il display.
3. Premere il pulsante START/QUICK.
4. Controllare il display:









Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante START/QUICK. Al termine del ciclo di scongelamento automatico il programma si fermerà automaticamente, verrà emesso il segnale acustico e sul display lampeggerà il simbolo di cottura. Dopo 1 minuto ed un nuovo segnale acustico, sul display apparirà l'ora.

Schemi dei programmi

Tabelle cottura automatica & scongelamento automatico

Cottura Automatica	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	Pulsante	Procedimento
Bevande (Tè/Caffè) 	1-4 tazze 1 tazza=200 ml	  x1	<ul style="list-style-type: none"> • Porre la tazza verso il bordo del piatto girevole.
Patate lesse e con la buccia 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Ciotola e coperchio	  x2	<p>Patate lesse: pelare le patate e tagliarle a pezzi di grandezza simile.</p> <p>Patate con la buccia: scegliere patate di grandezza simile e lavarle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere le patate pelate o con la buccia in un ciotola. • Aggiungere la quantità di acqua necessaria (per 100 g) circa due cucchiaini e un pizzico di sale. • Coprire con un coperchio. • Quando sentite il segnale acustico, girare e rimettere il coperchio. • Al termine della cottura, lasciare riposare le patate per 2 minuti.
Verdure surgelate 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Ciotola e coperchio	  x3	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere un cucchiaino di acqua ogni 100 g. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua.) • Coprire con un coperchio. • Al segnale acustico, girare e coprire nuovamente. • A fine cottura, lasciare riposare per 1 o 2 minuti. <p>NOTA: Se le verdure surgelate formano un insieme compatto, cuocerle in modo tradizionale.</p>
Verdure fresche 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Ciotola e coperchio	  x4	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliate a pezzettini (p.es, a strisce, cubetti, fettine). • Aggiunga l'acqua 1 CU per 100 g e sali come voluto. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua.) • Coprire con un coperchio. • Quando sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. • A fine cottura, lasciare riposare per 2 minuti.
Piatti pronti surgelati (Da girare) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Ciotola e coperchio	  x5	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere il preparato in un piatto per forno a microonde. • Aggiunga un certo liquido se suggerito dal fornitore. • Coprire con un coperchio. • Cuocere senza coperchio, se la confezione riporta questa indicazione. • Quando viene emesso il segnale acustico, mescolare e coprire nuovamente. • Al termine della cottura, mescolare e lasciare riposare per circa 2 minuti.
Filetto di Pesce Alla Salsa 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Piatto per gratin e pellicola microonde	  x6	<ul style="list-style-type: none"> • Per "Filetto di Pesce con Salsa", vedere le ricette a pagina 95. *Peso totale degli Ingredienti.

Nota: Gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5 °C, gli alimenti surgelati vengono cotti da -18 °C.

Scongelare Automatica	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	Pulsante	Procedimento
Carne, pesce, pollame  (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, braciole, hamburger, salsicce)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Piatto	  x1	<ul style="list-style-type: none"> • Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15 - 45 minuti, fino al completo scongelamento. Nota: Non idoneo per polli interi. • Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.
Pollame 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Piatto	  x2	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuire in una profila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole. • Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate. • Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 - 15 min, fino a scongelamento ultimato.

Nota: Gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5 °C, gli alimenti surgelati vengono cotti da -18 °C.

Nota:

- Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore.
- Per alimenti il cui peso è superiore od inferiore ai valori indicati nella tabella per la cottura in automatica, usare programmi manuali.
- La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo mantenga il calore a fine cottura.
- Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante START/QUICK.
- Al termine della cottura nelle funzioni Micro potrà avviarsi la ventola.
- Se non è inserito l'orologio, dopo circa 3 minuti dal termine della cottura si inserirà la funzione "Econ".

Nota: Scongelo rapido

1. Bistecche e braciole dovrebbero essere congelati in uno strato.
2. La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
3. Girare e mettere tra le singole porzioni scongelate un foglio liscio di stagnola.
4. Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.

Ricette per la cottura automatica

Filetto di pesce con salsa piccante

1. Mescolare gli ingredienti per la salsa.
2. Mettere il filetto di pesce in uno stampo per sformati con la coda verso il centro.
3. Distribuire la salsa preparata sul pesce.
4. Coprire con pellicola per microonde e cuocere usando il programma COTTURA AUTOMATICA, "Filetto di pesce con salsa".
5. A cottura ultimata far riposare per 2 minuti.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	pelati in scatola (scolare)
40 g	80 g	120 g	mais
4 g	8 g	12 g	salsa al chili
12 g	24 g	36 g	cipolla (tagliare finemente)
1 tbsp	1-2 tbsp	2-3 tbsp	aceto di vino rosso
			mostarda, timo e cayenna
200 g	400 g	600 g	filetto di pesce
			sale

Filetto di pesce con salsa al curry

1. Mettere il filetto di pesce in uno stampo per sformati con le code verso il centro.
2. Distribuire le banana e la salsa confezionata sul pesce.
3. Coprire con pellicola per microonde e cuocere usando il programma COTTURA AUTOMATICA, "Filetto di pesce con salsa".
4. A cottura ultimata far riposare per 2 minuti.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	filetto de pesce
			sale
40 g	80 g	100 g	banana (tagliare)
160 g	320 g	480 g	salsa al curry (confezionata)

Schede cottura

Abbreviazioni usate nelle ricette

CU = cucchiaino	kg = chilogrammo	l = litro	cm = centimetro	CM = cucchiaino da minestra
Ta. = tazza	g = grammo	ml = millilitro	min. = minuti	

Riscaldamento di cibi & bevande

Bevanda/ Cibo	Quantità -g/ml-	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti
Latte 1 tazza	150	800 W	ca. 1	non coprire
Water 1 tazza	150	800 W	1-2	non coprire
6 tazze	900	800 W	10-12	non coprire
1 zuppiera	1000	800 W	11-13	non coprire
Piatto pronto (verdure, carne e contorno)	400	800 W	3-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'ingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto
Stufato / zuppe	200	800 W	1-2	coprire, mescolare dopo il riscaldamento

Bevanda/ Cibo	Quantità -g/ml-	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti
Verdure	200	800 W	2-3	aggiungere eventualmente un po' d'acqua
	500	800 W	4-5	a metà riscaldamento mescolare
Carne, 1 fetta*	200	800 W	3-4	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce*	200	800 W	2-3	coprire
Dolce (torta) 1 fetta	150	400 W	1/2	adagiare su una gratella per dolci
Omogeneizzati 1 vasetto	190	400 W	ca. 1	togliere il coperchio, a riscaldamento ultimato mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina*	50	800 W	1/2	coprire
Per sciogliere il cioccolato	100	400 W	2-3	mescolare di tanto in tanto

* temperatura di frigorifero

Scongelo

Alimenti	Quantità -g-	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Spezzatino	500	240 W	8-12	a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne	10-15
Torta, 1 fetta	150	80 W	2-5	adagiare su un piatto per dolci	5
Frutta: fragole, lamponi, ciliegie, prugne	250	240 W	4-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelo voltarle	5

I tempi forniti sono puramente indicativi e possono variare a seconda della temperatura di congelamento, della consistenza e del peso dei cibi.

Scongelo & cottura

Alimenti	Quantità -g-	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Filetto di pesce	300	800 W	10-12	coprire	2
Piatto pronto	400	800 W	9-11	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2

Cottura di carne & pesce

Alimenti	Quantità -g-	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Arrosto (di maiale, vitello, agnello)	1000	800 W	19-21*	insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin cottura a sonda bassa *	10
	1500	400 W	11-14		10
		800 W	33-36*		13-17
Rosbif (cottura media)	1000	800 W	9-11*	insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin, a sonda bassa * cottura	10
	400 W	5-7			
Filetto di pesce	200	800 W	3-4	condire a piacere, collocare in una pirofila, coprire	3

Ricette

In tutte le seguenti ricette vengono indicate le quantità per 4 persone, salvo indicazione contraria.

Adattamento di ricette tradizionali

Per adattare le ricette già "sperimentate" alla cottura nel forno a microonde, è necessario tener conto delle seguenti indicazioni:

I tempi di cottura andranno ridotti di un terzo o della metà circa. Orientarsi eventualmente secondo le durate indicate nelle seguenti ricette.

I cibi e i piatti ricchi d'acqua, come la carne, il pesce, il pollame, le verdure, la frutta, gli stufati e le minestre possono essere facilmente preparati con l'aiuto del forno a microonde. Nel caso di cibi e dei piatti a basso contenuto di acqua invece, come per esempio i piatti pronti, è consigliabile inumidirne la superficie prima d'iniziare la cottura.

La quantità d'acqua da aggiungere per la cottura di cibi da stufare andrà ridotta di circa un terzo rispetto a quanto indicato nella ricetta originale. Durante la cottura si potrà aggiungere, se necessario, altra acqua.

La quantità di burro o grasso da usarsi può essere sensibilmente ridotta. Una piccola noce di burro o margarina o un goccio d'olio, saranno sufficienti per dare sapore al piatto. Il forno a microonde è quindi particolarmente adatto per chi deve rispettare una determinata dieta o per chi intende semplicemente mangiare in modo più salutare, con meno grassi.

Crema di funghi

1. Versare le verdure con il brodo nella terrina, coprire e mettere in forno.
8-9 min. 800 W
2. Frullare con uno sbattitore elettrico tutti gli ingredienti.
3. Amalgamare insieme farina e burro e unire al composto. Condire con sale e pepe, coprire e cuocere. Girare dopo la cottura.
4-6 min. 800 W
4. Mescolare il tuorlo alla besciamella ed aggiungere lentamente alla crema di funghi, mescolando. Riscaldare ancora una volta il tutto, senza portare a bollore!
1-2 min. 800 W
A cottura terminata lasciar riposare per circa 5 minuti.

Utensile	Terrina con coperchio (capacità 2 l)
200 g	funghi (coltivati), tagliati a fette
50 g	cipolla, tritata finemente
300 ml	brodo di carne
300 ml	panna
25 g	farina
25 g	burro o margarina
	sale e pepe
1	tuorlo d'uovo
150 g	besciamella

Peperonata nizzarda

1. Mettete l'olio e l'aglio nella terrina.
Aggiungete le verdure tagliate ad eccezione dei cuori di carciofo, il bouquet aromatico e pepate. Coprite e mandate in forno mescolando di tanto in tanto.
19-21 min. 800 W
Negli ultimi 5 minuti di cottura aggiungete i cuori di carciofo e continuate la cottura.
2. Aggiustate di sale e pepe toglie il bouquet aromatico prima di servire. A cottura terminata fate riposare per 2 minuti circa.

Utensile	Terrina con coperchio (capacità 2 l)
5 CM	olio di oliva
1	spicchio d'aglio spremuto
50 g	cipolla, tagliata a fette
250 g	di melanzane, tagliate a cubetti
250 g	di zucchine, tagliate a cubetti
200 g	di peperoni, tagliati a cubetti di grandi dimensioni
75 g	di finocchi, tagliati a cubetti di grandi dimensioni
1	bouquet aromatico
200 g	cuori di carciofo in scatola
	sale e pepe

Filetti di sogliola

1. Lavare i filetti di sogliola e asciugarli con un canovaccio o della carta da cucina. Togliere le lisce.
2. Tagliare il limone e i pomodori a fettine sottili.
3. Imburrare lo stampo, disponervi i filetti di sogliola e versarvi sopra l'olio.
4. Cospargere di prezzemolo i filetti di pesce, disponervi sopra e fettine di pomodoro e aggiustare di sale e pepe. Mettere le fettine di limone sui pomodori e dare una spruzzata di vino.
5. Mettere poi alcuni riccioli di burro sul limone a fette, coprire e mandare in forno.
16-19 min. 800 W
A cottura terminata far riposare il tutto per ancora 2 minuti circa.

Utensile	Stampo basso e ovale con coperchio (lunghezza circa 26 cm)
400 g	filetti di sogliola
1	limone (possibilmente di coltura biodinamica)
150 g	pomodori
10 g	burro
1 CM	olio vegetale
1 CM	prezzemolo tritato
	sale e pepe
4 CM	vino bianco
20 g	burro o margarina

Vitello alla zurighese

1. Tagliare il filetto in listarelle larghe circa un dito.
2. Imburrare uniformemente la terrina, versarvi la cipolla e le listarelle di carne, coprire e mandare a cottura in forno. Durante la cottura mescolare una volta.
7-10 min. 800 W
3. Aggiungere il vino, la farina (o fecola) e la panna, mescolare e rimettere in forno, a coperto.
Durante la cottura mescolare una volta.
4-5 min. 800 W
4. Assaggiare, mescolare di nuovo il cibo e lasciarlo riposare per circa 5 minuti. Servire poi con una decorazione di prezzemolo.

Utensile	Terrina con coperchio (capacità 2 l)
600 g	filetto di vitello
10 g	burro o margarina
50 g	cipolla, tritata finemente
100 ml	vino bianco
	farina o fecola per legare circa 1/2 l di salsa
300 ml	panna
1 CM	prezzemolo tritato

Cannoli di Prosciutto Ripieni

1. Tagliare finemente le foglie di spinaci, mescolarle alla ricotta e all'emmental, aggiungendo odori a piacere.
2. Stendere su ogni fetta di prosciutto un cucchiaino della farcia e formare i cannoli, fermandoli con uno spiedino di legno o stuzzicadenti.
3. Preparazione della besciamella: versare l'acqua nella terrina e farla riscaldare.
3-4 min. 800 W
Impastare la farina al burro e aggiungerla all'acqua, stemperandola fino che si sarà ben amalgamata. Coprire, portare ad ebollizione e far restringere.
1 min. 800 W
Mescolare ed aggiustare di sale.
4. Versare la besciamella nello stampo imburrito, riunirvi i cannoli e mandare in forno a coperto.
3-4 min. 800 W
A cottura terminata lasciar riposare i cannoli per altri 5 minuti circa.

Utensile	Terrina con coperchio (capacità 2 l) stampo ovale a sponda bassa con coperchio (ca. 26 cm di lunghezza)
125 g	spinaci senza gambi
125 g	ricotta, 20 % di grasso
40 g	emmental grattugiato
	pepe e paprica dolce
6	fette di prosciutto cotto (300 g)
125 ml	acqua
125 ml	panna
20 g	farina
20 g	burro o margarina
10 g	burro o margarina per imburrire lo stampo

Lasagne al forno

1. Fare il ragù mettendo nella terrina i pomodori, la cipolla, il prosciutto, l'aglio, la carne di manzo tritata e il concentrato di pomodoro. Coprire e mettere in forno.
7-9 min. 800 W
2. Mescolare la crema di latte con il latte, il grana, le erbe e l'olio. Insaporire di sale e pepe.
3. Imburrare lo stampo e distribuire un terzo delle lasagne sul fondo. Versare sulle lasagne prima la metà del ragù e poi un po' della besciamella. Passare poi al secondo strato di pasta e continuare a fare gli strati come il primo. Terminare con la besciamella, cospargendola poi con il parmigiano. Concludere con qualche ricciolo di burro, coprire e mandare in forno.
15-17 min. 560 W
A cottura terminata far riposare per 5-10 minuti circa.

Utensile	Terrina con coperchio (capacità circa 2 l) stampo da sformati quadrato a bordo basso con coperchio (circa 20 x 20 x 6 cm)
300 g	tomodori pelati in scatola
50 g	prosciutto crudo tagliato a dadini
50 g	cipolla, tritata finemente
1	spicchio d'aglio spremuto
250 g	carne di manzo tritata
2 CM	concentrato di pomodoro
	sale e pepe
150 ml	crema di latte
100 ml	latte
50 g	formaggio grana grattugiato
1 CU	erbe miste tritate
1 CU	olio d'oliva
1 CU	olio vegetale per oliare lo stampo
125 g	lasagne
1 CM	formaggio grana grattugiato

Frutti di sottobosco sciropati con crema di vaniglia

1. Lavare i frutti, toglierne i gambi e asciugarli, mettendone da parte alcuni per la guarnitura. Fare una purea con i restanti frutti e il vino bianco, metterla nella terrina e scaldare a coperto.
7-9 min. 800 W
2. Amalgamare lo zucchero e il succo di limone.
3. Mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda per circa 10 min, quindi tirarla fuori e strizzarla. Girare la gelatina nel passato caldo finché non si scioglie. Mettere la gelatina in frigorifero e lasciar solidificare.
4. Per preparare la salsa alla vaniglia; mettere il latte nell'altra pirofila. Incidere il baccello di vaniglia, rimuoverne la parte interna e mescolarla al latte con lo zucchero e la farina di granoturco.
3-4 min. 800 W
5. Formare la gelatina su un piatto e decorare con la frutta rimanente. Versare la salsa alla vaniglia sulla gelatina. Coprire e cuocere, girare durante la cottura e nuovamente alla fine.

Utensile	Terrina con coperchio (capacità 2 l) Terrina con coperchio (capacità 1 l)
150 g	ribes comune
150 g	di fragole, lavate e senza piccioli
150 g	di lamponi, lavate e senza piccioli
250 ml	vino bianco
100 g	zucchero
50 ml	succo di limone
8	fogli di gelatina
300 ml	latte
1/2	baccello di vaniglia
30 g	zucchero
15 g	di farina di granoturco

Manutenzione & pulizia

i **ATTENZIONE! NON UTILIZZARE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI COMMERCIALI, GETTI A VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI RUVIDI O CHE CONTENGONO IDROSSIDO DI SODIO NÉ SPUGNE ABRASIVE.**

PULISCA IL FORNO A INTERVALLI NORMALI E RIMUOVA TUTTI I GIACIMENTI DELL'ALIMENTO. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello di controllo

Aprire innanzitutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinare delicatamente il pannello finché non diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate detersivi corrosivi.

Interno del forno

1. Per la pulizia: togliete ogni tipo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detersivo dolce e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco non sarà rimosso.
2. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usate detersivi spray all'interno del forno.

Piatto rotante & supporto

Togliete dal forno il piatto rotante e il supporto e lavateli con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il supporto possono essere lavati nella lavapiatti.

Sportello

Pulire spesso la porta da entrambi i lati, la guarnizione della porta e le superfici della guarnizione, utilizzare un panno umido per togliere lo sporco. Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.

Nota: Non utilizzare getti a vapore.

Potenza ridotta

Nota:

Se si cuociono gli alimenti per un tempo superiore al tempo standard al livello di potenza 800 W, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare un surriscaldamento. (Il livello di potenza del forno a microonde si abbasserà a 560 W). Dopo una pausa di 90 secondi sarà possibile ripristinare il livello ALTO 800 W.

Funzione di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde 800 W	20 minuti	Microonde - 560 W

Cosa fare se...

Sintomo	Controlli/suggerimenti
Il forno a microonde non funziona correttamente?	<ul style="list-style-type: none"> • I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente. • Non sia avvenuta un'interruzione di corrente. • Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.
La funzione microonde non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> • Lo sportello sia chiuso correttamente. • Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite. • Il pulsante START/QUICK sia stato premuto.
Il piatto rotante non gira?	<ul style="list-style-type: none"> • Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla trasmissione. • Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante. • Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione. • Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.
Il forno a microonde non si spegne?	<ul style="list-style-type: none"> • Isolare l'apparecchio dal portafusibili. • Contattare un servizio di assistenza autorizzata AEG-Electrolux.
La luce interna non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> • Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzata AEG-Electrolux. La lampadina interna può essere sostituita esclusivamente da manutentori autorizzati AEG-Electrolux.
Occorre più tempo per scaldare e cuocere gli alimenti?	<ul style="list-style-type: none"> • Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure. • Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure. • Impostare un livello di potenza superiore.

Dati tecnici

Tensione della linea CA	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile/ interruttore linea di distribuzione	Minimo 10 A
Potenza CA richiesta: Microonde	1.2 kW
Potenza sviluppata: Microonde	800 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450 MHz * (Gruppo 2 / Classe B)
Dimensioni esterne MC1762E	594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Dimensioni interne	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Capacità del forno	17 litres **
Piatto rotante	Ø 272 mm, vetro
Peso	circa. 16 kg
Lampada forno	25 W/240 - 250 V

* Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011. In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi. Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

** La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.



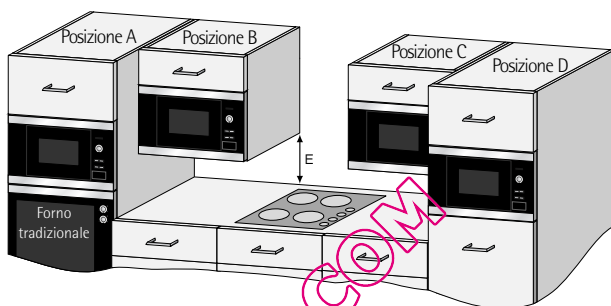
Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 2004/108/EC e 2006/95/EC. NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

i Installazione

Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A , B, C o D:

Posizione	Dimensioni nicchia		
	W	D	H
A	560 x	550 x	360
B+C	560 x	300 x	350
	560 x	300 x	360
D	560 x	500 x	350
	560 x	500 x	360

Misure in (mm)



Installazione dell'elettrodomestico

1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Questo forno è progettato per essere inserito, in versione standard, all'interno di una colonna forno alta 360 mm. Nel caso si debba inserirlo in una colonna forno alta 350 mm: Svitare e rimuovere i 4 piedini dal fondo del forno. Sono presenti 3 piedini alti e 1 piedino basso. Sostituire i 3 piedini alti con quelli forniti nel pacchetto accessori. Non sostituire il piedino basso.
3. Inserire lentamente l'apparecchio nella colonna senza forzare, finché il forno non sia contatto con i fianchi della colonna.
4. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 4 mm. (vedi diagramma.)

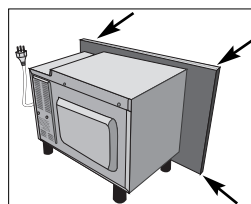


Opzione di installazione 1:

Fissare il forno in posizione servendosi delle viti in dotazione. I punti di fissaggio sono localizzati negli angoli superiori e inferiori del forno.

Opzione di installazione 2:

Fare riferimento al foglio con lo stampo fornito unitamente al forno a microonde.



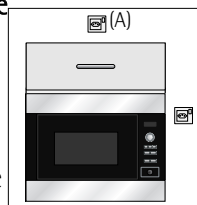
Utilizzo sicuro dell'apparecchio

Qualora il forno a microonde venga installato in posizione B o C (vedi diagramma pagina 103):

- La colonna forno deve essere almeno 500 mm sopra il piano di lavoro (E) e il forno non deve essere installato **direttamente** sul piano di cottura.
- Il presente apparecchio è stato testato e approvato esclusivamente per l'utilizzo in prossimità di gas domestico, piastre elettriche e piastre a induzione.
- Tra il piano cottura e il forno a microonde deve essere lasciato uno spazio sufficiente per evitare il surriscaldamento del forno a microonde, della colonna forno e degli accessori circostanti.
- Non accendere il piano cottura senza la presenza di pentole mentre il forno a microonde è in funzione.
- E' necessario prestare particolare attenzione durante il contemporaneo funzionamento del forno a microonde e del piano cottura.

Collegare l'apparecchio alla rete

- La presa elettrica deve essere facilmente accessibile per consentire il rapido scollegamento dell'unità in caso di emergenza. Oppure deve essere possibile isolare il forno dall'alimentazione inserendo un interruttore nell'impianto in conformità con le norme impiantistiche.
- La presa non deve essere posizionata dietro la colonna forno.
- La posizione migliore è sopra la colonna forno, vedi (A).
- Collegare l'elettrodomestico a corrente alternata monofase 230 V/50 Hz mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere fusa con un fusibile 10 A.
- **Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.**
- Prima dell'installazione legare un pezzo di corda al cavo di alimentazione per agevolare il collegamento al punto (A) durante l'installazione dell'apparecchio.
- Durante l'inserimento dell'apparecchio all'interno della colonna forno a fianchi alti NON schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.



Conessioni elettriche



ATTENZIONE!

IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza di questa misura di sicurezza.

Se la spina collegata all'apparecchio non è idonea al tipo di presa, è necessario contattare l'assistenza autorizzata AEG-Electrolux.

Informazioni ambientali

Smaltimento ecologico del materiale da imballo e di vecchi elettrodomestici



Materiale da imballo

I forni a microonde AEG-Electrolux necessitano di uno speciale imballo di protezione per il trasporto.

Viene utilizzata la quantità di materiale da imballo strettamente necessaria.

I materiali da imballo (ad es. cellophane o polistirolo) possono costituire fonte di pericolo per i bambini.



Pericolo di soffocamento. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini.



Tutti i materiali da imballo utilizzati sono ecologici e riciclabili. Il cartone è ricavato da carta riciclata e le parti in legno non sono trattate. Le parti in plastica sono contrassegnate come segue:

«PE» polietilene, ad es. cellophane da imballo

«PS» polistirene, ad es. imballo (senza CFC)

«PP» polipropilene, ad es. nastri da imballo

Utilizzando e riutilizzando l'imballo si contribuisce al risparmio di materie prime e si riduce il volume di rifiuti prodotti.

Si raccomanda di consegnare l'imballo al più vicino centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni in merito contattare le autorità municipali di competenza.




Smaltimento di vecchi elettrodomestici

Prima di procedere allo smaltimento di vecchi elettrodomestici, occorre renderli sicuri eliminando la spina e tagliando il cavo elettrico, che a sua volta dovrà essere smaltito adeguatamente.

L'elettrodomestico dovrà quindi essere portato al più vicino centro di riciclaggio. Informarsi presso le autorità municipali o presso l'Ufficio di Igiene Ambientale sulla presenza di strutture per il riciclaggio di elettrodomestici nella propria zona.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Certificato di garanzia convenzionale - Italia

La presente Garanzia Convenzionale si attiva automaticamente dalla data di consegna dell'apparecchiatura ed è emessa da:

Electrolux Zanussi Italia S.p.A.
Corso Iino Zanussi, 26
33080 Porcia (PN)

La presente Garanzia Convenzionale copre i vizi e difetti derivanti dal processo di fabbricazione che possono manifestarsi entro il periodo di **24 mesi dalla data di consegna dell'apparecchiatura**.

La presente Garanzia è valida a condizione che:

- L'apparecchiatura venga utilizzata esclusivamente per scopi domestici;
- L'apparecchiatura venga installata ed utilizzata secondo le prescrizioni indicate nel Libretto Istruzioni;
- Tutte le riparazioni siano eseguite dal personale dei Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati e vengano utilizzati ricambi originali.

Il consumatore decade dalla presente Garanzia ove non denunci il difetto di conformità entro il termine di due mesi dalla sua scoperta.

Impegno per il rimedio al difetto

Durante il periodo di validità della Garanzia Convenzionale, nel caso in cui venga accertato un vizio di fabbricazione, Electrolux Zanussi Italia S.p.A. si impegna ad eliminare il difetto attraverso la riparazione o la sostituzione del singolo componente difettoso o dell'apparecchiatura, **senza alcuna spesa per il Consumatore**.

Per ogni richiesta di intervento il Consumatore può comporre il numero telefonico **199.100.100** (telefonata a pagamento), valido per le chiamate da tutta Italia, che lo metterà in contatto con il **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato più vicino**. In ogni caso i numeri dei Centri di Assistenza autorizzati sono reperibili nel sito Internet **www.aeg-electrolux.it**.

La riparazione o la sostituzione dei componenti o dell'apparecchiatura non estendono, in nessun caso, la durata prevista dalla Garanzia Convenzionale.

Clausole di esclusione

Non sono coperti dalla presente Garanzia:

- I difetti derivanti dalla mancata osservanza delle prescrizioni relative all'installazione, all'uso e alla manutenzione riportate nel Libretto Istruzioni.
- I difetti derivanti dagli interventi eseguiti da personale non autorizzato e/o derivanti dall'utilizzo di ricambi non originali.
- I difetti derivanti dal trasporto dell'apparecchiatura.
- I difetti riscontrati nei particolari asportabili tra cui manopole, lampade, parti in vetro e smaltate, tubazioni esterne e gli eventuali accessori e materiali di consumo, salvo che non si tratti di vizio di fabbricazione.
- Gli interventi tecnici eseguiti per l'installazione e l'allacciamento delle apparecchiature agli impianti di alimentazione.

Limitazioni della responsabilità del Produttore

Electrolux Zanussi Italia S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali, in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel Libretto Istruzioni relative all'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.


La presente Garanzia Convenzionale non pregiudica i diritti previsti dalla Direttiva 1999/44/CE e dal D. Lgs. 6 settembre 2005 n. 206 di cui il Consumatore è e rimane titolare.


www.electrolux.com

www.aeg-electrolux.it

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası Caddesi No: 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, Бц "Олимпик"

QUELMICROONDES.COM

TINS-A533URRO  Subject to change without notice

TINS-A533URRO 

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG

 **Electrolux**