

MCD2664E

NO MIKROBØLGEOVN  
PT FORNO A MICRO-ONDAS  
IT FORNO A MICROONDE  
FR FOUR À MICRO-ONDES

BRUKERHÅNDBOK  
MANUAL DO UTILIZADO  
MANUALE PER L'UTENTE  
NOTICE D'UTILISATION

2  
37  
74  
109



## FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt et AEG-produkt. Med dette produktet vil du oppleve perfekt kombinasjon mellom funksjonell design og optimal teknologi. Du kan være sikker på at du vil oppnå perfekte resultater, og at du har full kontroll med det du gjør. Vi vil be deg å lese denne bruksanvisningen nøye, for å få mest mulig nytte av produktet.

## TILBEHØR OG FORBRUKSVARER

I AEG-nettbutikken, finner du alt du trenger for at AEG-produktene skal holde seg plettfriske og fungere perfekt. Sammen med et bredt spekter av tilbehør designet og utviklet etter høye kvalitetsstandarder, fra spesialkasseroller til bestikk-kurver, fra flaskeholdere til poser for ømfintlige tekstiler...

Besøk vår internetbutikk  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## INNHold

- 3 Viktige sikkerhetsinstruksjoner
- 7 Apparatoversikt
- 8 Før den brukes første gang
- 10 Mikrobølger tining råd
- 12 Mikrobølger bruk
- 19 Tabeller programmer
- 25 Oppskrifter
- 31 Vedlikehold og rengjøring
- 32 Hva du gjør hvis . . .
- 32 Spesifikasjoner
- 33 Installering
- 35 Miljøinformasjon
- 36 Service og leveringsbetingelser



Viktig informasjon om sikkerhet eller bruk av ovnen er merket med dette symbolet og/eller ord «Advarsel», «Utvis forsiktighet». Følg alle instruksjoner nøye.



Dette symbolet viser til videre informasjon vedrørende bruken av ovnen.



Kløveren symboliserer energisparingstips og råd om miljøvennlig bruk av ovnen.

Ved eventuell feilfunksjon, følg instruksjonene i avsnittet «Hva du gjør hvis...».



## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE

#### For å unngå brannfare

**Mikrobølgeovnen bør holdes under oppsyn mens den er i bruk. For høye effektnivåer eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer og resultere i brann.**

Strømuttaket må være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømmettet i nødtilfeller. Vekselstrømuttaket må være på 230 V, 50 Hz, med minimum 16 A fordelingssikring, eller minimum 16 A fordelingskretsbyrter. Det anbefales at man benytter en separat strømkrets for kun dette apparatet.

Ovnen må ikke oppbevares eller brukes utendørs.

**Hvis det begynner å ryke av maten som varmes, MÅ MAN IKKE ÅPNE DØREN. Slå av ovnen, trekk ut kontakten og vent til maten ikke ryker lenger. Å åpne døren mens det ryker av maten, kan føre til brann.**

Bruk kun beholdere og utstyr som er beregnet på bruk i mikrobølgeovn. Ikke la ovnen stå uten tilsyn ved bruk av engangsbeholdere i plast, papir eller andre brennbare matbeholdere.

Rengjør bølgelederdekselet, ovnsrommet, dreieplaten og dreieplatestativet etter bruk. Disse må være tørre og frie for fett. Fettavsetninger kan overopppvarmes og begynne å ryke eller ta fyr.

Ikke plasser antennelige materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpninger.

Ikke blokker ventilasjonsåpningene.

Fjern alle metallforseglinger, metalltråder osv. fra mat og matemballasje.

Gnistroverslag på metalliske overflater kan forårsake brann.

Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å varme opp olje for fritering.

Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr.

Ved tilberedning av popkorn må man kun bruke popkornbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn.

Man må ikke oppbevare mat eller andre gjenstander inne i ovnen.

Kontroller innstillingene etter at du starter ovnen for å sikre at den fungerer som ønsket.

Se tipsene og rådene i denne brukerhåndboken og i kokebokdelen.

#### For å unngå fare for skader



##### **ADVARSEL!**

Ikke bruk ovnen om den er skadet eller har feilfunksjoner. Før bruk, sjekk følgende punkter:

- Døren: Pass på at døren lukkes ordentlig og sjekk at den ikke er skjev eller vridd.
- Hengslene og sikkerhetsdørspærren: Sjekk at de ikke er brukket eller løse.

- c) Dørtetning og frontramme: Pass på at de ikke er skadet.
- d) Inne i ovnsrommet eller på døren: Pass på at det ikke finnes bulker.
- e) Strømledning og stikkontakt: Pass på at de ikke er skadet.

**Du må aldri justere, reparere eller modifisere ovnen selv. Det er farlig for alle andre enn faglært personell å utføre eventuell service eller reparasjon som innebærer å fjerne dekslet som beskytter mot eksponering for mikrobølgeenergi.**

Ikke bruk ovnen med døren åpen, eller endre dørens sikkerhetssperrer på noen måte. Ikke bruk ovnen hvis det finnes en gjenstand mellom dørforseglingene og lukkeflatene.

**Ikke la det bygge seg opp fett eller smuss på dørtetningen eller tilstøtende deler. Følg instruksjonene for "Vedlikehold og rengjøring". Hvis man ikke holder ovnen ren kan dette føre til forringelse av overflaten, noe som videre kan redusere apparatets levetid. Det kan også føre til en farlig situasjon.**

Personer med PACEMAKER bør sjekke med lege eller produsenten av pacemaker for forholdsregler vedrørende mikrobølgeovner.

## For å unngå fare for elektrisk støt

Ikke under noen omstendigheter må du fjerne den ytre kassen. Ikke søl eller før inn gjenstander i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Ved slikt søl, slå av ovnen, trekk ut kontakten med en gang, og ring en autorisert AEG servicerepresentant. Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker. Ikke la strømledningen ligge over varme eller skarpe overflater, så som varmluftsventilasjonsåpningen bakerst på toppen av ovnen. Ikke prøv å skifte ut ovnslampen selv, eller la noen som ikke er autorisert av AEG gjøre dette. Hvis ovnslampen slutter å lyse, ta kontakt med din forhandler eller en autorisert AEG servicerepresentant. Hvis strømledningen til denne ovnen skades, må den erstattes med en spesiell ledning. Dette må utføres av en autorisert AEG servicerepresentant.

## For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking



**ADVARSEL! Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.**

Bruk aldri forseglede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglede beholdere kan eksplodere pga. oppbygging av trykk selv etter at man har slått av ovnen. Utvis forsiktighet ved oppvarming av væsker i mikrobølgeovn. Bruk en beholder med vid åpning, slik at bobler kan slippe ut.

**Oppvarming av væsker i mikrobølgeovn kan føre til forsinket eksplosjonsartet koking, derfor må man utvise forsiktighet ved håndtering av beholderen.**

For å forhindre plutselig erupsjon av kokende væske og mulig skålding:

1. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
2. Det anbefales at man plasserer en glass-stang eller liknende redskap i væsken under oppvarming.

3. La væsken stå i ovnen i minst 20 sekunder etter tilberedning for å unngå forsinket, eksplosjonsartet sprut fra kokekaret.

**Kok ikke egg i skallene, og hele, hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn fordi de kan eksplodere selv etter at mikrobølgeovnstilberedningen er avsluttet. For å koke eller varme opp egg som ikke har blitt rørt eller blandet, stikk hull på plommer og hviter, hvis ikke kan eggene eksplodere. Ta av skallet og del opp hardkokte egg før de varmes i mikrobølgeovn.**

Stikk hull på skall/skinn på matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning i mikrobølgeovn, hvis ikke kan de eksplodere.

## For å unngå fare for brannskader

Bruk grytelapper eller -hansker når du tar mat ut av ovnen, for å unngå brannskader. Åpne alltid beholdere, popkornposer, stekeposer osv. vendt fra ansikt og hender for å unngå brannskader fra damp.

**For å unngå brannskader bør du alltid teste matens temperatur og røre i den før den serveres. Vær spesielt oppmerksom på temperaturen i mat og drikke som gis til spedbarn, barn eller eldre.**

Temperaturen til beholderen er ikke nødvendigvis den samme som temperaturen på maten eller drikken; sjekk alltid temperaturen på selve matvaren.

Hold litt avstand fra ovnsdøren når du åpner den, for å unngå brannskader fra damp og varme som kommer ut fra døråpningen.

Del opp fylte bakervarer etter oppvarming for å slippe ut damp og unngå brannskader. Hold barn borte fra døren for å forhindre dem i å brenne seg.

## For å unngå at barn bruker mikrobølgeovnen feil



**ADVARSEL! Barn må kun få lov å bruke ovnen uten oppsyn når de har fått tilstrekkelig instruksjon, slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en sikker måte og forstår farene ved ukorrekt bruk.**

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med begrenset fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har blitt gitt opplæring i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Ikke len deg eller sving på ovnsdøren. Ikke lek med ovnen eller bruk den som et leketøy. Barn bør lære alle viktige sikkerhetsinstruksjoner: bruk av grytelapper, forsiktig fjerning av lokk over mat og å være spesielt forsiktig med emballasje (f. eks. selvoppvarmende materialer) som er utformet for å lage sprø mat, da disse kan være ekstra varme.

## Andre advarsler



**Ovnen må ikke modifiseres på noen måte. Denne ovnen er kun beregnet på mattilberedning i private hjem, og skal kun brukes for tilberedning av mat. Den er ikke egnet for profesjonell bruk eller bruk i laboratorier.**

## For å fremme problemfri bruk av ovnen og unngå skade

Ovnen må aldri brukes mens den er tom, unntatt når dette anbefales i brukerhåndboken, se side 15, merknad 2. Dersom man gjør dette, kan det føre til skade på ovnen.

Ved bruk av en bruningsform eller selvoppvarmende materiale, må du alltid plassere en varmemotstandig isolering, f. eks. en porselenstallerken, under, for å unngå skade på dreieplaten og dreieplatestativet pga. termospenning. Oppvarmingstidene som er spesifisert i oppskrifter/instruksjoner må ikke overstiges.

Ikke bruk metallredskaper som reflekterer mikrobølger og kan føre til elektrisk gnistoverslag. Ikke plasser hermetikkbøks i ovnen.

Bruk kun dreieplaten og dreieplatestativet som er beregnet for denne ovnen. Ikke bruk ovnen uten dreieplaten.

For å unngå at dreieplaten knuses:

(a) La dreieplaten avkjøles før du rengjør den med vann.

(b) Ikke plasser varm mat eller varme redskaper på en kald dreieplate.

(c) Ikke plasser kald mat eller kalde redskaper på en varm dreieplate.

Ikke plasser noe på den ytre kassen under bruk.

Ikke bruk plastbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn dersom ovnen fortsatt er varm etter bruk av GRILL, DOBBELGRILL og AUTOTILBEREDNING modus, da de kan smelte. Plastbeholdere må ikke benyttes i bruk av ovennevnte moduser, med mindre produsenten av beholderen sier den er egnet for dette.

### **MERKNAD:**

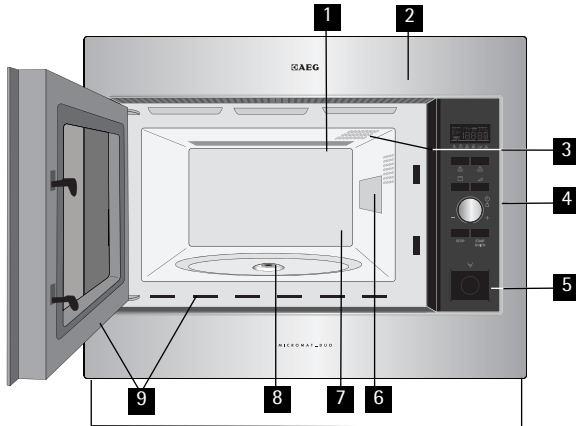
Hvis du ikke er sikker på hvordan du kan koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker.

Verken produsent eller forhandler kan påta seg ansvar for skade på ovnen eller personskader som oppstår fordi man ikke har koblet ovnen til elektrisk strømkilde på korrekt måte.

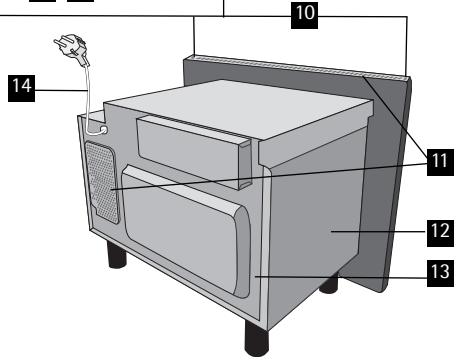
Vanddamp eller -dråper kan fra tid til annen dannes på ovnsveggene eller rundt dørførseglinger og lukkeoverflater. Dette er normalt, og er ikke tegn på at mikrobølgelekkasje eller feilfunksjon.

## APPARATOVERSIKT

## Mikrobølgeovn og tilbehør



- 1 Grillvarmeelement
- 2 Frontkant
- 3 Ovnslampe
- 4 Kontrollpanel
- 5 Døråpner
- 6 Plate som beskytter bølgeleder
- 7 Ovnsrom
- 8 Pakning for dreietallerken
- 9 Dørpakning og lukkeflater
- 10 Festepunkter (4 punkter)
- 11 Ventilasjonsåpninger
- 12 Ytre kasse
- 13 Bakre kasse
- 14 Strømledning

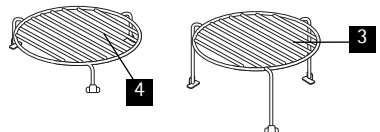
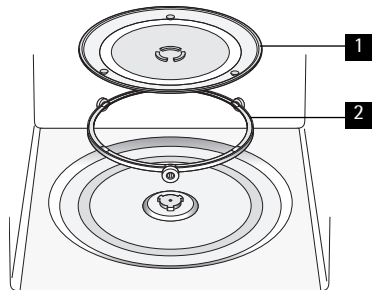


Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- 1 Dreieplate
- 2 Dreieplatestativ
- 3 Høy rist
- 4 Lav rist
- 5 4 festeskruer (ikke vist)

- Plasser dreieplatestativet i fordypningen i bunnen av ovnsrommet.
- Plasser så dreieplaten oppå dreieplatestativet.
- For å unngå skade på dreieplaten bør du sørge for at fat og beholdere løftes over kanten på dreieplaten når du tar dem ut av ovnen.

**MERKNAD:** Når du bestiller tilbehør, gir du to referanser til forhandler eller autorisert AEG serviceagent: produktnummer og modellnavn.



## Kontrollpanel

### 1 Digitalt display indikatorer



Grill



Pluss/minus



Mikrobølger



Autotining brød



Dobbel grill



Autotining



Klokken



Vekt



Tillagningstadier

### 2 AUTOTILBEREDNING indikatorer

### 3 AUTOTILBEREDNING knapp

### 4 AUTOTINING knapp

### 5 EFFEKTNIVÅ knapp

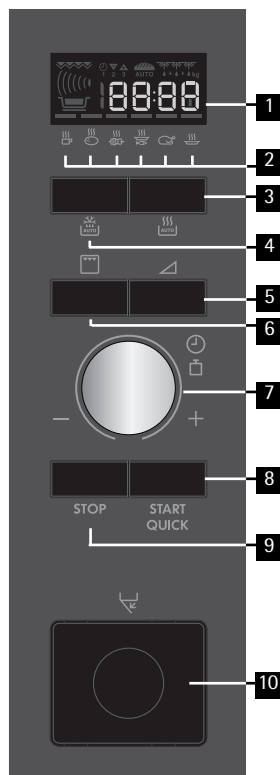
### 6 GRILL knapp

### 7 TID/VEKT knappen

### 8 START/QUICK knapp

### 9 STOPP knapp

### 10 DØRÅPNINGS knapp




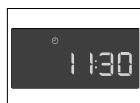
## FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

### Stille klokken


Ovnens har en 12 og 24 timers klokke.

**Eksempel:** For å stille klokken til 11:30 (12 timers klokke).

1. Sett ovnens støpsel i stikkontakten.
2. Skjermen vil være: .
3. Mens døren er åpen, roter TID/VEKT-knotten for å justere time.
4. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minutter.
5. Tryk på START/QUICK knappen.
6. Kontroller displayet:



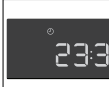


### Viktig:


1. Du kan dreie TID/VEKT knappen med eller mot klokken.
2. Hvis du berører stopptasten, stilles tiden automatisk til .



**Eksempel:** For å stille klokken til 23:30 (24 timers klokke).

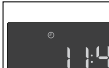
1. Sett ovnens støpsel i stikkontakten.
2. Skjermen vil være: .
3. Tryk på START/QUICK knappen. Skjermen vil være: .
4. Mens døren er åpen, roter TID/VEKT-knotten for å justere time.
5. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minutter.
6. Tryk på START/QUICK knappen.
7. Kontroller displayet: .

**Viktig:**

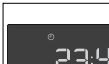
1. Du kan dreie TID/VEKT knappen med eller mot klokken.
2. Hvis du berører stopptasten, stilles tiden automatisk til .

## Justere tiden når klokken er stilt inn

**Eksempel:** For å stille klokken til 11:45 (12 timers klokke).

1. Åpne døren.
2. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) i fem sekunder. Ovn vil pipe. Roter TID/VEKT-knotten for å justere timen.
3. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minuttene.
4. Tryk på START/QUICK knappen.
5. Kontroller displayet: .

**Eksempel:** For å stille klokken til 23:45 (24 timers klokke).

1. Åpne døren.
2. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) i fem sekunder. Ovn vil pipe. Roter TID/VEKT-knotten for å justere timen.
3. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minuttene.
4. Tryk på START/QUICK knappen.
5. Kontroller displayet: .

**Eksempel:** For å endre klokken fra 12 til 24 timers visning, eller fra 24 til 12 timers visning:

1. Åpne døren. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) i fem sekunder. Ovn vil pipe. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang roter TID/VEKT-knotten for å justere timen.

## Bruke STOPP-knappen

Bruk STOPP knappen for å:

1. Slette en feil under programmering.
2. Stanse ovnen midlertidig under tilberedning.
3. Annullere et program under tilberedning, trykk to ganger.

## Sikkerhetslås

Ovnen har en sikkerhetsfunksjon som forhindrer at ovnen kan startes utilsiktet av et barn. Når låsen er innstilt, vil ingen del av mikrobølgeovnen fungere før sikkerhetsfunksjonen har blitt kansellert.

**Eksempel:** Stille inn sikkerhetslåsen.

1. Trykk og hold inne STOPP-knappen i 5 sekunder.



Ovnen vil pipe og "LOC" vil vises.



**Merknad:**

- For å kansellere sikkerhetslåsen, trykk på Stopp-knappen i fem sekunder, ovnen vil pipe to ganger og klokkeslett vil vises.
- Sikkerhetslåsen kan ikke stilles inn hvis klokken ikke er innstilt.

## MIKROBØLGER TING RÅD

### Mikrobølger tining

For å lage/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne gå gjennom beholderen for å trenge inn i maten. Derfor er det viktig å velge passende kokekar. Runde/ovale skåler er å foretrekke fremfor firkantede eller avlange, siden maten i hjørnene har en tendens til å bli varmet for mye. Det er viktig å snu, flytte på eller røre i maten for å sikre jevn oppvarming. Maten må stå litt etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.

Kjennetegn	
Ingredienser	Matvarer med mye fett eller sukker (f.eks. fete sauser eller eplepai) trenger kortere oppvarming. Man bør være forsiktig da overoppheting kan forårsake brann.
Kompakthet	Hvor kompakt maten er vil påvirke oppvarmingstiden. Lette, porøse matvarer som kaker og brød varmes raskere opp enn tunge, kompakte matvarer som f.eks. en stek eller gryterett.
Mengde	Oppvarmingstiden økes med mengden mat som plasseres i ovnen. Det tar lenger tid å koke fire poteter enn to.
Størrelse	Små matvarer og små biter varmes raskere enn store, siden mikrobølgene kan trenge inn fra alle sider og mot midten. For jevn oppvarming bør alle bitene være like store.
Fasong	Matvarer med ujevn fasong, som for eksempel kyllingbryst eller lårstykker bruker lenger tid på de tykkeste partiene. Runde fasonger varmes jevnere enn firkantede fasonger.
Temperatur	Starttemperaturen på maten vil påvirke oppvarmingstiden. Avkjølte matvarer trenger lenger tid enn matvarer med romtemperatur. Skjær i mat med fyll, for eksempel berlinerboller, for å slippe ut varme eller damp.

Oppvarmingsteknikker	
Anrette	Plasser de tykkeste bitene av maten mot kantene på skålen. f.eks. lårstykker av kylling.
Dekke til	Bruk plastfolie med luftehull for mikrobølgeovn eller et passende lokk.
Stikke hull	Matvarer med skall, skinn eller hinne må stikkes hull i flere steder før oppvarming, siden dampen som danner seg kan få maten til å eksplodere, f.eks. poteter, fisk, kylling, pølser. <b>Viktig:</b> Egg bør ikke kokes i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er ferdig, for eksempel posjerte egg, speilegg eller kokte egg.
Rør, vend og flytt på	For å få jevn oppvarming er det viktig å røre, vende og flytte på maten under oppvarmingen. Røring og flytting skal alltid skje fra kanten mot midten.
Hvile	Hviletid er nødvendig etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.
Dekke	Noen områder på matvarer som tines kan bli varme. Varme områder f.eks. på lårstykker og kyllingvinger kan dekkes med foliebitar som reflekterer mikrobølgene.

## Mikrobølgesikre kokekar

Kokekar	Mikrobølgesikker	Kommentarer
Aluminiumsfolie/ foliebeholdere	✓ / ✗	Små stykker med aluminiumsfolie kan brukes til å beskytte matvarer mot overoppheting. Folien må plasseres minst 2 cm fra veggene på ovnen, siden overslag kan forekomme. Foliebeholdere anbefales ikke hvis ikke det er spesielt oppgitt fra produsenten, f.eks. Microfoil®. Følg veiledningen nøye.
Bruningspanner	✓	Følg alltid produsentens veiledning. Oppvarmingstidene som oppgis må ikke overstiges. Vær svært forsiktig, disse pannene blir svært varme.
Porselen og keramikk	✓ / ✗	Porselen, keramikk, glaserte leivvarer og benporselen kan vanligvis brukes, bortsett fra de som har metalldekor.
Glasstøy, f.eks. Pyrex®	✓	Man bør være forsiktig med bruk av glasstøy, siden det kan knuse eller sprekke dersom det varmes opp raskt.
Metall	✗	Man anbefaler ikke bruk av metallkokekar i kombinasjon med mikrobølgeenergi. Overslag kan oppstå, og det kan forårsake brann.
Plast/styrenplast, f.eks. hurtigmatbeholdere	✓	Man bør være forsiktig med bruk av disse, siden noen beholdere deformeres, smelter eller misfarges ved høye temperaturer.
Plastfolie	✓	Den bør ikke berøre maten, og må stikkes hull i for å slippe ut damp.
Fryse-/ stekeposer	✓	De må stikkes hull i for å slippe ut damp. Pass på at posene er egnet for bruk i mikrobølgeovn. Bruk ikke plast- eller metallklips, disse kan smelte eller ta fyr på grunn av overslag.
Papir - tallerkener, kopper og tørkerull	✓	Brukes kun til forsiktig oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Man bør være forsiktig, overoppheting kan forårsake brann.
Halm- og trebeholdere	✓	Pass alltid på når disse materialene brukes, overoppheting kan forårsake brann.
Resirkulert papir og avisapir	✗	Disse kan inneholde rester av metall, noe som kan forårsake overslag og brann.

## MIKROBØLGER BRUK

### Mikrobølger tilberedning

Ovnens din kan programmeres for inntil 90 minutter. Økningsenhetene man kan bruke for matlaging varierer fra 10 sekunder til fem minutter. Det avhenger av den totale tilberedningstid, som vist i tabellen.

Tilberedningstid	Økningsenhet
0-5 minutter	10 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minutt
30-90 minutter	5 minutter

### Manuell tining

For manuell tining (uten bruk av autotiningsfunksjonen), bruk 270 W. Etter at effektnivået er valgt vises symbolet for tining på skjermen.

### Mikrobølgeeffektnivåer

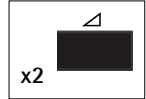
Mikrobølgeovnen din har 6 nivåer:

Effekt-innstilling	Forslag til bruk
900 W / HØY	Brukes til hurtig matlaging eller oppvarming, f.eks. supper, gryteretter, hermetiske matvarer, varme drikker, grønnsaker, fisk og lignende.
630 W	Brukes til lengre matlaging av tettere matvarer som stek, kjøttpudding, og ferdigmåltider, også for ømtålige retter som ostesaus og sukkerbrød. Ved denne lavere innstillingen vil ikke sausen koke over og mat vil tilberedes jevnt uten å overkoke på sidene.
450 W	For tette matvarer som krever lang tilberedningstid når det tilberedes på tradisjonell måte, f.eks. retter med storfekjøtt, anbefales det å bruke denne innstillingen for å sikre at kjøttet blir mørt.
270 W / TINING	For å tine, velg denne effektnstillingen for å sikre at retten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for å tilberede ris, pasta, melboller og lage eggekrem.
90 W	For forsiktig tining, for eksempel kremkaker eller buttermeg.
0 W	For nedtellingsinnstilling.

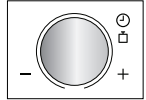
W = WATT

**Eksempel:** Varme opp suppe i to minutter og 30 sekunder på 630 W mikrobølgeeffektnivå.

1. Trykk to ganger på EFFEKTNIVÅ knapp.



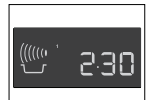
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 2:30 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



### Viktig:

Hvis du ikke stiller inn effektnivå, stilles det automatisk til HØY/900 W.

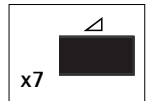
### Merknad:

- Tilberedningstiden på det digitale displayet stopper automatisk hvis døren åpnes under tilberedningsprosessen. Tilberedningstiden telles ned igjen når døren lukkes og man trykker på START/QUICK knappen.
- Hvis du vil se effektnivået under tilberedning, trykk på EFFEKTNIVÅ knappen.
- Du kan øke eller redusere tilberedningstiden under tilberedning ved å rotere TID/VEKT-knotten.
- Du kan endre effektnivået under tilberedning ved å trykke på strømknappen.
- For å kansellere et program under tilberedning, berør STOPP-knappen to ganger.

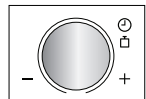
## Tidsur

**Eksempel:** For å stille inn sju minutters nedtelling.

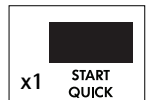
1. Tryk på EFFEKTNIVÅ knapp 7 .



2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 7:00 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



### Merknad:

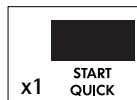
- For å stoppe nedtellingen, trykk på STOPP-knappen. For å fortsette nedtellingen, trykk på START/QUICK, for å avslutte, trykk på STOPP igjen.

## Legg til 30 sekunder

START/QUICK knappen gjør det mulig å bruke de følgende to funksjonene:

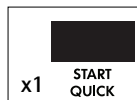
### 1. Direktestart

Du kan starte tilberedningen på 900 W mikrobølgeeffektnivå i 30 sekunder ved å trykke på START/QUICK knappen.



### 2. Forlenge tilberedningstiden

Du kan forlenge tilberedningstiden under manuell tilberedning for flere sekvenser à 30 sekunder hvis du trykker på knappen mens ovnen er i gang.



### Merknad:

- Du kan ikke bruke denne funksjonen ved AUTOTILBEREDNING eller AUTOTINING.
- Du kan også bruke +30 sekunder ved grillmodus.

## Pluss og minus

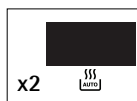
PLUSS-  $\triangle$  og MINUS  $\nabla$  -funksjonen gir deg muligheten til å øke eller redusere tilberedningstiden ved bruk av automatiske programmer.

Hvis du foretrekker faste kokte poteter bruk MINUS  $\nabla$ .

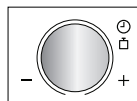
Hvis du foretrekker myke kokte poteter, bruk PLUSS  $\triangle$ .

**Eksempel:** For godt kokte poteter, 0.3 kg:

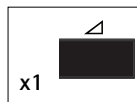
1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTILBEREDNING knappen.



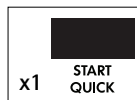
2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.3 displayet.



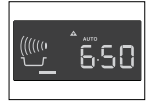
3. Trykk på strømknappen én gang for å velge PLUSS  $\triangle$  -justering.



4. Tryk på START/QUICK knappen.



5. Kontroller displayet:



**Merknad:**

For å kansellere PLUSS/MINUS, trykk på strømknappen tre ganger.

Hvis du velger PLUSS, vil skjermen vise  $\Delta$  .

Hvis du velger MINUS, vil skjermen vise  $\nabla$  .

## Tilberedning med grill & dobbel grill

Denne mikrobølgeovnen har GRILL-moduser:

1. Kun grill.
2. Dobbelt grill (grill med mikrobølge).

**MERKNADER:**

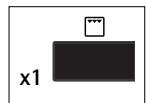
1. Det anbefales at man bruker den høye eller lave risten ved grilling.
2. Første gangen du bruker grillen kan det hende at du merker røyk eller en brent lukt. Dette er normalt, og betyr ikke at ovnen er i ustand. For å unngå dette problemet, bør du bruke grillen uten mat i ovnen i 20 minutter første gang du bruker ovnen.

## Tilberedning med kun grill

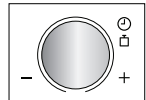
Denne funksjonen kan brukes for å grille/brune mat.

**Eksempel:** For å lage ristet brød på fire minutter.

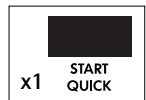
1. Velg ønsket meny ved å trykke 1 gang på GRILL knappen.



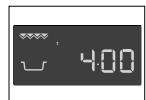
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 4:00 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



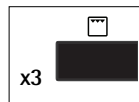
## Tilberedning med dobbel grill

Denne funksjonen kombinerer grilleffekt og mikrobølgeeffekt (90 W til 630 W). Effektnivået for mikrobølgeeffekten er forhåndsinnstilt til 270 W.

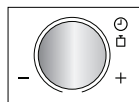
Knapp	Makt innstillingen
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

**Eksempel:** For å lage kebab på 7 minutter på DOBBEL GRILL (450 W).

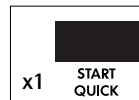
1. Velg ønsket meny ved å trykke 3 ganger på GRILL knappen.



2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 7:00 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



## Tilberedning i flere trinn

Det kan programmeres en sekvens på tre stadier (maks.) med kombinasjon av MIKROBØLGE, GRILL eller DOBBEL GRILL.

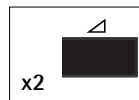
**Eksempel:** For å tilberede:

2 minutter og 30 sekunder på 630 W effekt (trinn 1)

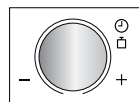
5 minutter kun grill (trinn 2)

### Trinn 1

1. Velg ønsket meny ved å trykke 1 ganger på EFFEKTNIVÅ knappen.



2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 2:30 displayet.





3. Kontroller displayet:

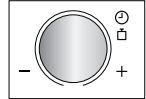


### Trinn 2

1. Velg ønsket meny ved å trykke 1 ganger på GRILL knappen.



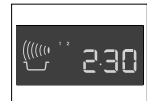
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 5:00 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



Ovnens starter tilberedningen med 2 minutter og 30 sekunder ved 630 W, og deretter med 5 minutter på kun grill.

## Automatisk tilberedning og tining

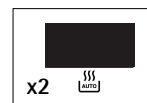
Funksjonen AUTOTILBEREDNING og AUTOTINING regner automatisk ut den korrekte tilberedningsmodus og tilberedningstid. Du kan velge mellom syv AUTOTILBEREDNING menyer og fem AUTOTINING menyer.

### Autotilberedning

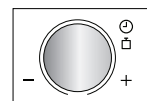
Autotilberedning	Symbol	Innstilling
Drikke		Mikrobølge
Kokte og bakte poteter		Mikrobølge
Grillspyd		Mikrobølge + grill
Gratinert fiskefilet		Mikrobølge + grill
Grillet kylling		Mikrobølge + grill
Grateng		Mikrobølge + grill

**Eksempel:** For kokte poteter, 0,3 kg:

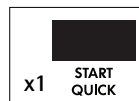
1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTILBEREDNING knappen.



2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.3 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/QUICK knappen. Ved slutten av tilberedningstiden vil programmet stoppe automatisk. Et signal lyder, og tilberedningssymbolet vil blinke. Etter ett minutt og et påminnelsespip, vil klokkeslettet vises.

### Autotining

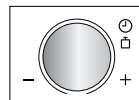
Autotilberedning	Symbol	Innstilling
Kjøtt/fisk/fugl		Mikrobølge
Brød		Mikrobølge

**Eksempel:** For tining 0.2 kg brød.

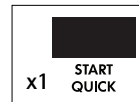
1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTINING knappen.



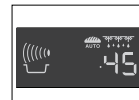
2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.2 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.











4. Kontroller displayet:



Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/QUICK knappen. Ved slutten av den automatiske tiningstiden vil programmet stoppe automatisk. Et signal lyder, og tilberedningssymbolet vil blinke. Etter ett minutt og et påminnelsespip, vil klokkeslettet vises.

# TABELLER PROGRAMMER

## Tabeller automatisk tilberedning og tining

Autotilberedning nr.	Vekt / Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Drikke (Kaffe/te) 	1-6 kopper 1 kopp=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plasser koppen nær kanten av det roterende fatet.</li> </ul>
Kokte og bakte poteter 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Bolle og lokk	 x2	<p>Kokte poteter: Skrell potetene og del dem opp i mindre biter.</p> <p>Bakepotet: Velg poteter på omtrent samme størrelse og vask dem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg potetene som skal kokes eller bakes i en bolle.</li> <li>• Tilsett nødvendig mengde vann (pr. 100 g), ca. 2 ts og litt salt.</li> <li>• Dekk til med et lokk.</li> <li>• Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen.</li> <li>• La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.</li> </ul>
Grillspyd 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Høy rist	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lag grillspydene som beskrevet i oppskriften på side 21.</li> <li>• Plasser dem på en høy rist og start oven.</li> <li>• Når du hører lydsignalet, vend dem.</li> <li>• Etter tilberedning, ta dem ut og legg dem på et fat for servering. (Ingen hviletid er nødvendig.)</li> </ul>
Gratinert fiskefilet 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Gratineringsform Lav rist	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se oppskrifter for "gratinert fiskefilet" på sid 21-22.</li> </ul> <p>* Samlet vekt for alle ingrediensene.</p>
Grillet kylling 	0,9 - 1,8 kg (100 g) Lav rist Ildfast form	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bland ingrediensene 2 ss olje, 1 ts paprika, salt og pepper og spre dem på kyllingen.</li> <li>• Stikk hull på skinnet på kyllingen.</li> <li>• Legg kyllingen med brystsiden ned i en ildfast form.</li> <li>• Sett formen rett på det roterende fatet, og stek kyllingen.</li> <li>• Vend kyllinglårerne når du hører lydsignalet.</li> <li>• La kyllingen stå og hvile i ca. 3 minutter i ovnen. Ta den deretter ut og legg den på et serveringsfat.</li> </ul>
Grateng 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Gratineringsform Lav rist	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se oppskrift for "grateng" på side 22.</li> </ul> <p>* Samlet vekt for alle ingrediensene.</p>

**Viktig:** Avkjølt mat tilberedes fra 5 °C, frossen mat tilberedes fra -18 °C.

Autotining nr.	Vekt / Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Kjøtt, fisk, fugl  (Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Ildfast form	 <b>x1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint. <b>Note:</b> Passer ikke for hel fugl.</li> <li>• Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.</li> </ul>
Brød   AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Ildfast form	 <b>x2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg brødskivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend brødskivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.</li> </ul>

**Viktig:** Avkjølt mat tilberedes fra 5 °C, frossen mat tilberedes fra -18 °C.

### Viktig:

- Legg kun inn matens vekt. Ikke inkluder beholderens vekt.
- For mat som veier mer eller mindre enn det som oppgis i tilberedningstabellene, bruk manuelle programmer.
- Sluttemperaturen varierer avhengig av starttemperaturen.
- Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/QUICK knappen.
- Etter modusene micro/grill/dobbelt grill, kan kjøleviften bli aktivert.

### Viktig: Autotining

1. Biffer og koteletter bør fryses ned flatpakket.
2. Kjøttdeig bør presses flat før den fryses ned.
3. Etter å ha snudd maten, beskytt tinte deler med små biter aluminiumsfolie.
4. Fjerfe bør brukes umiddelbart etter at det er tint.

# Oppskrifter

## Grillspyd

1. Trø henholdsvis kjøtt og grønnsaker på fire grillspyd av tre.
2. Bland oljen med krydderet, og pensle grillspydene.
3. Legg spydene på risten, og velg programmet AUTOTILBEREDNING, "Grillspyd".

4 trespidd	
400 g	svinekoteletter i terninger
100 g	bacon
100 g	løk, delt i fire
250 g	tomater, delt i fire
100 g	grønn paprika, i terninger
2 ss	olje
4 ts	paprika
	salt
1 ts	kajennepepper
1 ts	worcestersaus

## Gratinert fiskefilet, 'Esterhazy'

1. Ha grønnsaker, smør og krydder i en gryte, og bland godt. Kok i 2–6 minutter på 900 W, avhengig av mengde.
2. Vask fisken, tørk, drypp med sitrønsaft og tilsett salt.
3. Bland crème fraîche med grønnsakene og krydre igjen.
4. Legg halvparten av grønnsakene i en gratineringsform. Legg fisken på toppen og dekk med resten av grønnsakene.
5. Fordel Gouda på toppen, plasser formen på den lave risten og still ovnen på AUTOTILBEREDNING, "Gratinert fiskefilet".
6. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 5 minutter før servering.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	fiskefilet
100 g	200 g	300 g	purreløk (skåret i ringer)
20 g	40 g	60 g	løk (i tynne skiver)
40 g	100 g	140 g	gulrot (revet)
10 g	15 g	20 g	smør eller margarin
			salt, pepper og muskat
1 ss	1½ ss	2 ss	sitrønsaft
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
50 g	100 g	150 g	Gouda (revet)

## Gratinert fiskefilet, 'Italia'

1. Skyll og tørr fisken. Ha over sitronsaft og salt, og smør den inn med ansjossmør.
2. Plasser fisken i en gratineringsform (størrelsen avhenger av vekten).
3. Strø Gouda over fisken.
4. Legg tomatene over osten.
5. Krydre med salt, pepper og urteblandingen.
6. La mozzarellaosten dryppe av seg, skjær den i skriver og plasser den oppå tomatene. Strø basilikum over osten.
7. Plasser gratineringsformen på den lave risten og still ovnen på AUTOTILBEREDNING, "Gratinert fiskefilet".
8. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 5 minutter før servering.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskefilet
1/2 ss	1 ss	1 1/2 ss	sitronsaft
1/2 ss	1 ss	1 1/2 ss	ansjossmør
30 g	50 g	80 g	Gouda (revet)
			salt og pepper
150 g	300 g	450 g	friske tomater
1 ss	1 1/2 ss	2 ss	hakkede, blandede urter
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
1/2 ss	3/4 ss	1 ss	basilikum (hakket)

## Spinatgrateng

1. Bland bladspinaten med løken og krydre med salt, pepper og muskat.
2. Smør inn gratineringsformen. Plasser potetskiver, skinke og spinat i lag oppå hverandre i formen. Det øverste laget bør være spinat.
3. Visp sammen egg, crème fraiche, salt og pepper, og hell blandingen over gratengen.
4. Dekk gratengen med den revne osten.
5. Plasser på den lave risten og stek på AUTOTILBEREDNING, "Grateng".
6. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 5–10 minutter før servering.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	bladspinat (tint og avrent)
15 g	30 g	45 g	løk (finhakket)
			salt, pepper og muskat
5 g	10 g	15 g	smør eller margarin (till å smøre formen)
150 g	300 g	450 g	kokte poteter (i skiver)
35 g	75 g	110 g	kokt skinke (i terninger)
50 g	100 g	150 g	crème fraiche
1	2	3	eggs
40 g	75 g	115 g	revet ost

## Potet og squash-grateng

1. Smør inn gratineringsformen og legg lag av potetskiver og squash oppå hverandre i formen.
2. Visp sammen egg, crème fraiche, salt, pepper og hvitløk, og hell blandingen over gratengen.
3. Ha over revet gulost.
4. Dryss til slutt med solsikkefrø.
5. Plasser på den lave risten og stek på AUTOTILBEREDNING, "Grateng".
6. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 5–10 minutter før servering.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	smør eller margarin (till å smøre formen)
200 g	400 g	600 g	kokte poteter (i skiver)
115 g	230 g	345 g	squash (i tynde skiver)
75 g	150 g	225 g	crème fraiche
1	2	3	eggs
1/2	1	2	hvitløksfedd (presset)
			salt og pepper
40 g	80 g	120 g	revet Gouda
10 g	20 g	30 g	solsikkekjerner

# Tilberedningstabell

## Forkortelser som brukes

ss = spiseskje	kopp = en full kopp	g = gram	ml = milliliter	min = minutter
ts = teskje	KG = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

## Varme opp mat og drikke

Mat/ drikke	Mengde -g/ml-	Inns- tilling	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips
Melk 1 kopp	150	Micro	900 W	ca. 1	skal ikke dekkes til
Vann 1 kopp	150	Micro	900 W	ca. 2	skal ikke dekkes til
6 kopper	900	Micro	900 W	8-10	skal ikke dekkes til
1 bolle	1000	Micro	900 W	9-11	skal ikke dekkes til
Tallerkenretter (Grønnsaker, kjøtt og tilbehør)	400	Micro	900 W	4-6	skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvått program
Stuing / suppe	200	Micro	900 W	1-2	til, rør etter oppvarming
Grønnsaker	200	Micro	900 W	2-3	ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvått program
	500	Micro	900 W	3-5	halvått program
Kjøtt, 1 stykke*	200	Micro	900 W	ca. 3	dekk med et tynt lag saus, og dekk til
Fiskefilet*	200	Micro	900 W	3-5	dekk til
Kake, 1 stykke	150	Micro	450 W	1/2 - 1	legg i en ildfast form
Babymat, 1 glass	190	Micro	450 W	1/2 - 1	ha i en beholder beregnet på mikrobølgeovner, og rør godt etter oppvarming; sjekk at maten ikke er for varm
Smelte margarin eller smør*	50	Micro	900 W	1/2	dekk til
Smelte sjokolade	100	Micro	450 W	3-4	rør med jevne mellomrom

\* Kjølenskapstemperatur

## Tining

Mat	Mengde -g-	Inns- tilling	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gulasj	500	Micro	270 W	8-9	rør etter halvått program	10-30
Kaker, pr. stykke	150	Micro	270 W	1-3	legg i en ildfast form	5
Frukt f. eks. kirsebær jordbær, bringebær, plommer	250	Micro	270 W	3-5	fordel frukten jevnt, og vend den etter halvått program	5

Tidene som oppgis i denne tabellen er kun retningslinjer og kan variere avhengig av starttemperatur, sammensetning og vekt.

## Tining og Tilberedning

Mat	Mengde -g-	Inns- tilling	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tilsett vann -ss/ml-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	900 W	9-11	-	dekk til	2
Tallerkenretter	400	Micro	900 W	8-10	-	dekk til, rør etter 6 minutter	2
Brokkoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dekk til, og rør etter halvått program	2
Erter	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dekk til, og rør etter halvått program	2
Blandede grsaker	500	Micro	900 W	9-11	3-5	dekk til, og rør etter halvått program	2

## Koking/steking, grilling og bruning

Mat	Mengde -g-	Inns- tilling	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Brokkoli	500	Micro	900 W	6-8	del i små buketter, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Erter	500	Micro	900 W	6-8	dekk til, tilsett 4-5 ss vann, rør av og til under tilberedning	-
Gulrøtter	500	Micro	900 W	9-11	skjær i skiver, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Stek (Svin, kalv, lam)	1000	Micro	450 W	16-18	smak til med krydder, plasser på den lave risten snu etter *	10
		Dobbelt	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dobbelt	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dobbelt	450 W	5-8*		
Oksestek (medium)	1000	Micro	630 W	5-8	krydre, og legg på den lave risten; vend etter *	10
		Dobbelt	630 W	8-10*		
		Dobbelt	630 W	3-5		
	1500	Micro	630 W	12-15		10
		Dobbelt	630 W	12-15*		
		Dobbelt	630 W	4-6		
Kyllinglår	200	Dobbelt Grill	450 W	6-7* 4-6	smak til med krydder, plasser med skinnsiden ned på den høye risten, snu etter *	3
Rumpsteak 2 stk., medium	400	Grill Grill		11-12* 6-8	plasser på den høye risten, snu etter *, krydre etter grilling	
Bruning av gratengretter		Grill		8-13	sett formen på den lave risten	
Croque Monsieur	1 stk.	Micro Grill	450 W	1/2 5-6	rist brødet og smør med smør legg på en skive kokt skinke, en ananasring og en osteskive	
	4 stk.	Micro Grill	450 W	1/2 -1 5-6		
Pizza	300	Micro	450 W	4-6	plassere på den lave risten	
		Dobbelt	450 W	4-6		
	400	Micro Dobbelt	450 W	6-7 5-7		



## OPPSKRIFTER

Alle oppskriftene i denne kokeboken er for 4 porsjoner – hvis ikke annet er oppgitt.

### Tilpasse oppskrifter for mikrobølgeovn

Hvis du vil tilpasse din favorittoppskrift for mikrobølgeovn, bør du legge merke til følgende:

Kort ned tilberedningstiden med en tredjedel til halvparten. Følg eksemplene til oppskriftene i denne kokeboken. Matvarer som har høyt væskeinnhold, slik som kjøtt, fisk, fjærkre, grønnsaker, frukt, stuinger og supper kan tilberedes i mikrobølgeovnen uten noen problemer. Overflaten på matvarer som inneholder lite fuktighet, slik som fat med mat, bør fuktes før oppvarming eller tilberedning. Mengden væske som tilsettes rå matvarer som breseres, bør reduseres til ca. to tredjedeler av den mengden som oppgis i originaloppskriften. Tilsett mer væske under tilberedning om det er nødvendig. Mengden fett som skal tilsettes kan reduseres vesentlig.

En liten mengde smør, margarin eller olje er nok til å sette smak på maten. Derfor er mikrobølgeovnen perfekt for å tilberede mat med lite fett som en del av en slankekur.

### Auberginer fylt med kjøttdeig

1. Del auberginene i to på langs. Grav ut innmaten med en teskje til skallet er ca. 1 cm tykt. Skjær innmaten i terninger.
2. Fjern skinnet på tomatene og hakk dem opp.
3. Smør bunnen av formen med olivenolje. Ha i løken, og kok.  
2 min. 900 W
4. Skjær chilliene i ringer. Sett av en tredel til pynt. Bland kjøttdeigen med aubergin-eterningene, løk, tomater, chilliringer, hvitløk og persille. Krydre etter smak.
5. Tørr aubergineskallene. Fyll dem med halvparten av kjøttblandingen, legg på et lag fetaost, og fullfør med resten av kjøttblandingen.
6. Plasser de halverte auberginene i den lave, ildfaste formen, plasser formen på lav rist og tilbered.  
11–13 min. Dobbelt Grill (630 W)  
Pynt med chilliringer, og fortsett steking.  
4–7 min. Dobbelt Grill (630 W)  
La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 1 l) Lav ildfast form (ca. 30 cm lang)
250 g	auberginer
200 g	tomater
1 ts	olivenolje for å smøre inn formen
100 g	løk, opphakk
4	milde grønne chillier uten frø
200 g	kjøttdeig
2	fedd hvitløk, pressede
2 ss	hakk persille
	salt, pepper
	paprika
60 g	fetaost i terninger

## Løksuppe

1. Smør formen, ha i løkringene, kjøttkraften og krydderet. Dekk til og kok.  
9-11 min. 900 W
2. Rist brødskivene, skjær dem i terninger og fordel dem i suppebollene. Hell suppen over det ristede brødet, og strø ost på toppen.
3. Sett bollene på det roterende fatet, og grill toppen.  
6-7 min. Grill

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l) 4 suppeboller (200 ml)
10 g	smør eller margarin
100 g	løk, i skiver
800 ml	kjøttkraft
	salt, pepper
2	brødskiver
40 g	revet ost

## Sopp med rosmarin

1. Fjern stilkene fra soppene, og hakk dem deretter i små biter.
2. Smør en lav form. Ha i løk, bacont-erninger og soppstilkene. Krydre med pepper og rosmarin, dekk til, og kok.  
3-5 min. 900 W  
Avkjøl.
3. Varm fløten og 1 dl av vinen i bollen.  
1-3 min. 900 W
4. Ha resten av vinen og melet i den varme væsken, rør, dekk til, og kok. Rør én gang under koking.  
approx. 1 min. 900 W
5. Fyll soppene med baconblandingen og plasser dem i en lav form. Hell sausen over soppene og tilbered dem på lav rist.  
6-8 min. Dobbelt Grill (630 W)  
La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 1 l) Grunn, rund form med lokk (ca. 22 cm i diameter)
8 store	sopp (ca. 225 g), hele
20 g	smør eller margarin
50 g	løk (50 g), finhakk
50 g	bacon, i små terninger
	svart pepper, malt
	frisk rosmarin, hakket
125 ml	tørr hvitvin
125 ml	fløte
20 g	mel

## Sjøtungefilet

1. Vask fisken og tørk av den. Fjern evt. bein.
2. Skjær sitron og tomater i tynne skiver.
3. Smør formen med smør. Legg filetene i formen, og hell over vegetabilsk olje.
4. Dryss over persille, legg på tomat-skiver, og krydre. Legg sitronskivene på toppen, og hell hvitvin over dem.
5. Legg små smørklatter over sitronskivene, dekk til, og kok.  
11-13 min. 630 W  
La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

Redskaper	Lav ildfast form og plastfolie beregnet på mikrobølgeovn (ca. 26 cm lang)
400 g	filet av sjøtunge
1	sitron
150 g	tomater
10 g	smør
1 ss	vegetabilsk olje
1 ss	persille, finhakk
	salt og pepper
4 ss	hvitvin
20 g	smør eller margarin

## Fiskefilet med ostesaus

1. Skyll fisken, tørr den, og ha over sitronsaft. Gni den inn med salt.
2. Smør formen. Ha i hakket løk, dekk til, og kok. 1-2 min. 900 W
3. Sikt melet over løk- og hvitvinsbland-ingen, og rr sammen.
4. Smør gratineringsformen og plasser fisken i den. Hell sausen over fisken og dryss over ost. Plassere på den lave risten og start ovnen. 7-8 min. 450 W  
14-16 min. Dobbelt Grill (450 W)  
La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 1 l) Lav, rund gratengform (ca. 25 cm lang)
800 g	fiskefileter
2 ss	sitronsaft
	salt
10 g	smør eller margarin
50 g	løk, finhakket
20 g	mel
100 ml	hvitvin
1 ts	vegetabilsk olje til smøring av form
100 g	revet emmentalost
2 ss	hakket persille

## Mandelrret

1. Vask og tørk ørreten og stenk med sitronsaft. Gni inn- og utsiden av fisken med salt, og la hvile i 15 minutter.
2. Smelt smøret. 1 min. 900 W
3. Tørk av fisken, smør inn med smør og rull i melet.
4. Smør inn formen. Legg ørreten i formen og tilbered på den lave risten. Når to tredjedeler av tilberedningstiden har forløpt, snur du ørreten og strør mandlene over dem. 15-18 min. Dobbelt Grill (450 W)  
La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

Redskaper	Grunn oval gratineringsform (ca. 32 cm lang)
4	ørreter (200 g), rensed saften fra 1 sitron
	salt
30 g	smør eller margarin
50 g	mel
10 g	smør eller margarin fr å smøre formen
50 g	mandelflak

## Kalvestuing fra Zürich

1. Skjær kalvekjttet i avlange biter.
2. Smør formen med smør. Ha kjøtt og løk i formen, dekk til, og kok. Rør én gang under koking. 6-9 min. 900 W
3. Ha i hvitvin, sukkerkulr og flte, rr sammen, dekk til, og fortsett kokingen. Rør med jevne mellomrom. 3-5 min. 900 W
4. Rør i blandingen etter koking, og la den få hvile i ca. 5 minutter. Dryss over persille før servering.

Redskaper	Form med lokk (kapasitet på 2 l)
600 g	kalvefilet
10 g	smør eller margarin
50 g	løk, finhakket
100 ml	hvitvin
	sukkerkulr til ca. 1/2 liter saus
300 ml	flte
1 ss	persille, finhakket

## Kalvekotelett med mozzarella

1. Skyll kalvekjøttet, tørr og flatbank det. Legg kjøttet i formen.
2. Mos tomatene, ha i hvitløk, olje, salt, pepper, kapers og oregano, og hell blandingen over kjøttet. Dekk til, og kok.  
15-19 min. 630 W  
Vend biffene.
3. Legg noen skiver mozzarellaost over hver biff, krydre og stek på den høye risten, uten å dekke til.  
9-12 min. Dobbelt Grill (630 W)  
La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.

Redskaper	Grunn, firkantet gratinerings form med lokk (ca. 25 cm lang)
150 g	mozzarellaost i skiver
500 g	hermetiske tomater uten juice
4	kalvekoteletter (600 g)
20 ml	olivenolje
2	hakkede fedd hvitløk
20 g	pepper, nykvernet
	kapers
	salt, pepper

## Fylt skinke

1. Bland sammen spinat, ost og fromage frais, og krydre etter smak.
2. Legg en spiseskje med fyll på hver skinkeskive og rull sammen. Fest skinkerullen med en cocktailpinne e.l.
3. Lag hvit saus: Hell vann og fløte i en bolle, og varm opp.  
2-4 min. 900 W  
Smuldre smøret i melet, ha i væsken, og rør til du får en jevn saus. Dekk til, og kok til sausen tykner.  
1-2 min. 900 W  
Rør, og smak til med krydder.
4. Ha sausen i den smurte formen, legg skinkerullene på sausen, ha på lokk og tilbered.  
10-12 min. Dobbelt Grill (630 W)  
La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l) Oval gratengform (ca. 26 cm lang)
125 g	hakkede spinatblader
125 g	fromage frais med et fettinnhold på 20 %
40 g	revet emmentalost
	pepper og paprika
6 skivor	kokt skinke (300 g)
125 ml	vann
125 ml	fløte
20 g	mel
20 g	smør eller margarin
10 g	smør eller margarin for å smøre formen

## Lasagne

1. Hakk tomatene, og bland dem med skinke, løk, hvitløk, kjøttdeig og tomatpuré. Krydre, dekk til, og kok.

5–8 min. 900 W

2. Bland sammen crème fraiche, melk, parmesanost, urter, olje og krydder.
3. Smør formen og dekk bunnen med cirka en tredel av pastaen. Ha over halvparten av kjøttblandingen og litt saus. Gjenta og avslutt med resten pastaen. Hell resten av sausen over pastaen og dryss over parmesanost. Legg på lokk og tilbered.

13–17 min. 630 W

La maten få hvile i 5–10 minutter før servering.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l) Grunn, firkantet gratineringsform med lokk (ca. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	hermetiske tomater
50 g	opphakket skinke
50 g	løk, finhakket
1	fedd hvitløk, presset
250 g	kjøttdeig
2 ss	tomatpuré
	salt og pepper
150 ml	crème fraiche
100 ml	melk
50 g	revet parmesanost
1 ts	blandet opphakkede urter
1 ts	olivenolje
1 ts	vegetabilsk olje til å smøre formen
125 g	grønne lasagneplater
1 ss	revet parmesan

## Squash og pastagrateg

1. Bland tomater og løk, og krydre godt. Ha i makaronien. Hell tomatsausen over makaronien, og fordel squashskivene på toppen.

2. Visp sammen rømmen og eggene, og hell blandingen over gratengen. Ha revet ost på toppen. Sett formen på den lave risten, og kok.

18–21 min. 900 W

7–8 min. Dobbelt Grill (630 W)

La maten få hvile i 5–10 minutter før servering.

Redskaper	Gratineringsform (ca. 26 cm lang)
80 g	makaroni, kokt
400 g	hakkede hermetiske tomater
150 g	løk, finhakket
	basilikum, timian, salt, pepper
1 ss	olivenolje for å smøre inn formen
450 g	squash, i skiver
150 g	rømme
2	egg
100 g	revet gulost

## Pærer I sjokoladesaus

1. Ha sukker, vaniljesukker, pærelikør og vann i bollen, dekk til, og kok.

1–2 min. 900 W

2. Ha pærene i væsken, dekk til, og kok.

5–8 min. 900 W

Ta pærene ut av den varme væsken, og legg dem i kjøleskapet.

3. Ha 50 ml av den varme væsken i en mindre bolle. Tilsett sjokolade og crème fraiche, dekk til, og kok.

2–3 min. 900 W

4. Rør godt i sausen, og hell over pærene før servering.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l) Bolle med lokk (kapasitet på 1 l)
4	skrelte, hele pærer (600 g)
60 g	sukker
10 g	pakke vaniljesukker
1 ss	pærelikør
150 ml	vann
130 g	hakket kokesjokolade
100 g	crème fraiche

## Semulepudding med bringebærsaus

1. Ha melk, sukker og mandler i bollen, dekk til, og kok.  
3-5 min. 900 W
2. Tilsett semulegryn, dekk til, og kok.  
10-12 min. 270 W
3. Visp eggeplommen med litt vann i en kopp og rør den inn i den varme blandingen. Pisk eggehviten til den er stiv og skjær den inn i blandingen. Hell blandingen i porsjonsformer.
4. Lag saus: Vask bringebærene og turr dem lett. Ha dem i en bolle sammen med vann og sukker. Dekk til og varm opp.  
2-3 min. 900 W
5. Mos bringebærene og server med semulepuddingen.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 liter) 4 Porsjonsformer
500 ml	melk
40 g	sukker
15 g	hakkede mandler
50 g	semule
1	eggeplomme
1 ss	vann
1	eggehvite
250 g	bringebær
50 ml	vann
40 g	sukker

## Ostekake

1. Ha mel, kakao, bakepulver og sukker i en bolle.
2. Tilsett egg og smør, og kjør blandingen gjennom en foodprosessor.
3. Smør formen. Kjevle ut deigen og ha den over i formen. La det være en kant på ca. 2 cm. Stek bunnen.  
6-8 min. 630 W
4. Visp sammen smør og sukker til en lys og lett blanding. Visp inn ett og ett egg. Tilsett fromage fraisen og vaniljepulverblandingen.
5. Bre blandingen over bunnen, og stek.  
15-19 min. 630 W

Redskaper	Kakeform (ca. 26 cm i diameter)
	<b>Bunn:</b>
300 g	mel
1 ss	kakao
10 g	bakepulver
150 g	sukker
1	egg
10 g	smør eller margarin til å smøre formen
	<b>Fyll:</b>
150 g	smør eller margarin
100 g	sukker
10 g	pakke vaniljesukker
3	egg
400 g	fromage fraisen med 20 % fettinnhold
40 g	pulverisert blanding til vaniljepudding

## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

**i** ADVARSEL! IKKE BRUK KOMMERSIELLE ØVNRENSERE, DAMPRENGJØRING, SLIPENDE, GROVE VASKEMIDLER, MIDLER SOM INNEHOLDER KAUSTISK SODA ELLER SKUREPUTER PÅ NOEN DELER AV MIKROOVNEN.

RENGJØR OVNEN MED JEVNE MELLOMROM OG FJERN EVENTUELLE MATRESTER. Hvis ovnen ikke holdes ren kan dette føre til at overflaten skades, noe som igjen kan redusere apparatets levetid og muligvis forårsake en farlig situasjon.

### Utsiden

Du kan enkelt gjøre ren utsiden av ovnen med mild såpe og vann. Tørk av såpen med en fuktig klut, og tørk av utsiden med et mykt håndkle.

### Ovnens kontrollpanel

Åpne døren før du gjør rent kontrollpanelet, slik at det deaktiveres. Vær forsiktig ved rengjøring av kontrollpanelet. Bruk en klut som bare er lett fuktet med vann, tørk forsiktig av panelet inntil det er rent. Ikke bruk for mye vann. Ikke bruk noen form for kjemisk eller slipende rengjøringsmiddel.

### Innsiden av ovnen

1. For rengjøring: tørk bort sprut eller søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver bruk, mens ovnen fortsatt er varm. Ved mye søl: bruk mild såpe og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle matrester er borte.
2. Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i veggen, dette kan føre til skade på ovnen.
3. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen.
4. Varm jevnlig opp ovnen ved hjelp av grillen. Matrester eller fettsprut kan føre til røyk eller vond lukt.

### Dreieplate og dreieplatestøtte

Ta dreieplaten og dennes støtte ut av ovnen. Vask dreieplaten og støtten i mildt såpevann. Tørk med en tørr klut. Både dreieplaten og støtten kan vaskes i oppvaskmaskin.

### Dør

For å fjerne alle spor av smuss, rengjør både ut- og innsiden av døren, dørforsegling og lukkeflater regelmessig med en myk, fuktig klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler med slipende effekt eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da disse kan lage riper overflaten og føre til at glasset knuses.

### Ristene

Disse bør vaskes med et mildt, flytende oppvaskmiddel og tørkes. Ristene kan vaskes i oppvaskmaskin.

**Merk:** Man bør ikke bruke damprengjørere.

## REDUSERT EFFEKTIVITET

### Viktig:

Hvis du tilbereder mat lenger enn standardtid med bare bare det likt tilberedningsmodus, vil ovnen automatisk senke effektnivået for å unngå overoppvarming. (Effektnivået for mikrobølge vil bli redusert eller det grill vil nå langt på og av.) Etter en pause på 90 sekunder, kan du stille tilbake til høyt effektnivå.

Tilberedningsmodus	Standardtid	Redusert effektnivå
Mikrobølge (900 W)	20 minutter	Mikrobølge - 630 W
Grill	20 minutter	Grill - 50 %
Dobbelt grill	Grill - 20 minutter	Grill - 50 %

## HVA DU GJØR HVIS...

Hvis	Kontroll/råd
Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sjekk sikringene i sikringskapet.</li> <li>• Ikke strømmen har gått.</li> <li>• Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.</li> </ul>
Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Døren er lukket godt igjen.</li> <li>• Dørtetningen og frontrammen er rene.</li> <li>• Det er trykket på START/QUICK-knappen.</li> </ul>
Dreieplaten ikke dreier?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet.</li> <li>• Formene ikke går utover kanten av dreieplaten.</li> <li>• Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere.</li> <li>• Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.</li> </ul>
Mikrobølgene ikke kan slås av?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble ovnen fra sikringsboksen.</li> <li>• Kontakt en autorisert AEG-serviceagent.</li> </ul>
Lysen inne i ovnen ikke lyser som det skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ring en autorisert AEG-serviceagent. Lyspæren inne i ovnen må kun skiftes av en autorisert AEG-serviceagent.</li> </ul>
Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller,</li> <li>• Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller,</li> <li>• Still inn et høyere effektnivå.</li> </ul>

## SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm	230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbytter for fordelingsledning:	Minimum 16 A
Nødvendig vekselstrømsspenning: Mikrobølge	1.37 kW
Grill	1.00 kW
Dobbelt Grill	2.35 kW
Utgangseffekt: Mikrobølge	900 W (IEC 60705)
Grill	1000 W
Mikrobølgefrequens	2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Utvendige dimensjoner: MCD2664E	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Innvendige dimensjoner	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ovnskapasitet	26 liter **
Dreieplate	Ø 325 mm, glass
Vekt	ca. 19.5 kg
Ovnslampe	25 W/240 - 250 V

\* Dette produktet oppfyller kravene i den europeiske standarden EN55011. I tråd med standarden er produktet klassifisert som ustyr i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyr at utstyret med overlegg genererer radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat. Klasse B betyr at utstyret er egnet for bruk i private husholdninger.

\*\* Innvendig kapasitet er beregnet ved å måle maksimal bredde, dybde og høyde. Faktisk kapasitet for mat er mindre enn dette.

Denne ovnen er i overensstemmelse med kravene i direktiv 2004/108/EC, 2006/95/EC og 2005/32/EC.

SPESIFIKASJONEN KAN ENDRES UTEN FORVARSEL SOM EN DEL AV VÅRT ARBEID FOR KONTINUERLIG FORBEDRING.





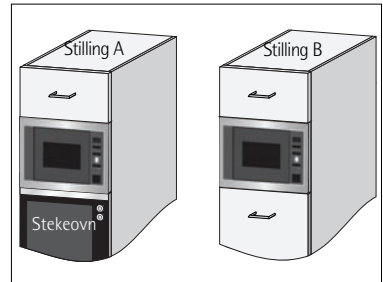


## INSTALLERING

Eksempler på tillatt installasjon A eller B:

Stilling	Størrelse på åpningen		
	W	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Mål i (mm)



## Installere ovnen

1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Før ovnen sakte og forsiktig inn i kjøkkenskapet, inntil ovenns fremre ramme sitter tett mot skapåpningen.
3. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 4 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram).

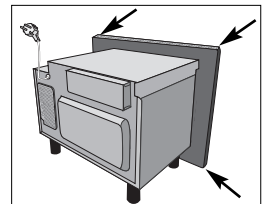


### Innstillingsalternativ 1:

Fest ovnen med medfølgende skruer. Festepunktene finnes i ovenns øvre og nedre hjørner.

### Innstillingsalternativ 2:

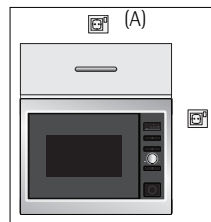
Se malene som følger med denne ovnen.



**Important:** Sett eller fest ovnen slik at bunnen på ovnen kommer 85 cm eller mer over gulvet. Det er viktig at du forsikrer deg om at installeringen av produktet er i overensstemmelse med instruksjonene i denne brukerhåndboken og instruksjonene til produsenten av stekeovnen.

## Tilkoble ovnen til strømforsyning

- **Strømuttaket bør være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømnettet i nødtilfelle. Hvis det ikke er tilfelle, skal det være mulig å bryte strømforsyningen til ovnen ved å montere en bryter på den faste ledningen i overensstemmelse med regelverk for elektriske tilkoblinger.**
- **Stikkkontakten bør ikke være plassert bak skapet.**
- Den beste plasseringen er over skapet, se (A).
- Koble ovnen til enfaset vekselstrøm på 230 V / 50 Hz via et korrekt installert og jordet uttak.  
Uttaket må være utstyrt med sikring på 16 A.
- **Strømledningen kan bare skiftes ut av en autorisert elektriker.**
- Før installering binder man en hyssing til strømledningen for å gjøre det lettere å koble til punkt (A) når ovnen er installert.
- Pass på at strømledningen IKKE kommer i klem når ovnen settes inn i skapet.
- Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker.



## Elektriske tilkoblinger



### ADVARSEL!

### DENNE OVNE MÅ JORDES

Produsenten fraskriver seg erstatningsansvar dersom denne forholdsregelen ikke følges.

Hvis støpselet som finnes på ovnens strømledning ikke passer til strømuttaket, kontakt din lokale, autoriserte AEG-serviceagent.

## MILJØINFORMASJON

# Økologisk forsvarlig avhending av emballasje og gammelt utstyr



### Emballasje

AEG mikrobølgeovner krever effektiv emballasje som beskyttelse under transport. Kun minimalt med emballasje er brukt.



Emballeringsmaterialer (f. eks. folie eller polystyren) kan utgjøre en fare for barn. **Kvelningsfare. Hold emballeringsmaterialer utilgjengelig for barn.**



Det er kun brukt miljøvennlig emballeringsmateriale som kan resirkuleres. Pappen er laget av resirkulert papir, og deler av tre er ubehandlet. Plastartikler er merket som følger:

«PE» polyetylen, f. eks. emballeringsfilm

«PS» polystyren, f. eks. emballering (uten klorflurkarboner – CFC)

«PP» polypropylen, f. eks. emballeringsremmer

Ved bruk og gjenbruk av emballasjen, sparer man råmaterialer og reduserer avfallsvolum.

Emballasjen bør tas med til nærmeste resirkuleringscenter.

Kontakt lokale myndigheter for mer informasjon.




### Avhending av gammelt utstyr

Gammelt utstyr bør gjøres sikkert før avhending ved å fjerne støpselet og kutte av og kaste ledningen.

Den bør deretter tas med til nærmeste resirkuleringscenter. Sjekk med lokale myndigheter eller din elektrohandler om det finnes fasiliteter for resirkulering av utstyret i ditt nærområde.



Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

## SERVICE OG LEVERINGSBETINGELSER

### Før du kontakter Servicemannen:

Kontroller at støpslet sitter i stikkontakten og at ikke sikringen er gått. Gjør ikke noe inngrep i ovnen som kan forårsake skade på person eller eiendom. Hvis problemet fortsetter etter at du har forsøkt punktene til høyre, bør du kontakte leverandøren for et godkjent serviceverksted.

- Er ovnen koplet til vegguttaket?
- Er ovnsdøren lukket?
- Er sikringen hel?
- Har du valgt tilberedningstid?

### Service og reservedeler

Se først i kapittelet som omhandler funksjonsfeil og årsaker for å konstatere om det er en teknisk feil med produktet.

Husk alltid å oppgi produktnummer, modellbetegnelse, serienummer og kjøpsdato ved bestilling av service eller reservedeler. Dette finner du på dataskiltet plassert på høyre side i dørfalsen.

Ta vare på kvitteringen, den gjelder som dokumentasjon på kjøpsdato.

Notér følgende nummer:

**Modell:** .....

**PNC nr.** .....

**Serienummer:** .....

**Innkjøpsdato:** .....

#### Service

Ved behov for service på ditt produkt, bør du kontakte din lokale elektrohandler for å få opplysninger om vår lokale reparatør.

Du kan også ringe 81530222, eller besøke vår internettadresse [www.electrolux.no](http://www.electrolux.no) der du finner frem til nærmeste reparatør.

#### Reservedeler

Kan bestilles på:

Telefon 22725830

Fax 23207441

Internett [post@e-serviceoslo.no](mailto:post@e-serviceoslo.no)

### Leveringsbetingelser

Produkter solgt til forbruker i Norge, er underlagt Lov om forbrukerkjøp.

Der det inntreffer feil eller mangler som omfattes av loven innen lovens frister, utbedres dette uten omkostninger for deg. Feil eller skader som oppstår, som er brukerbetinget eller ligger utenfor leverandørens kontroll, omfattes ikke av loven. En reparasjon vil da normalt belastes bruker.

All service/reparasjon skal utføres av serviceverksteder godkjent av leverandør.

Inngrep/reparasjoner skal kun utføres av fagperson og i henhold til gjeldende forskrifter.

For ytterligere informasjon om leveringsbetingelser, be om forhandlers kjøpsinformasjon.

Ved næringskjøp mellom to profesjonelle parter gjelder egne bestemmelser.

#### Adresse

Electrolux Home Products Norway A/S  
Risløkkveien 2  
0508 Oslo  
Tlf. 81530222

E-mail: [kundeservice@electrolux.no](mailto:kundeservice@electrolux.no)  
Internett: [www.electrolux.no](http://www.electrolux.no)

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos convencionais. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

## ACESSÓRIOS E CONSUMÍVEIS

Na loja web AEG, encontrará tudo aquilo de que necessita para manter os seus aparelhos AEG imaculados e a funcionarem na perfeição. A par de uma vasta gama de acessórios projectados e concebidos de acordo com os padrões de elevada qualidade que esperaria, de utensílios de cozinha especializados a cestos de talheres, de suportes para garrafas a delicados sacos para roupa...

Visite a loja online em  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## ÍNDICE

- 38 Instruções de segurança importantes
- 42 Descrição geral do aparelho
- 43 Antes da primeira utilização
- 45 Cozinhar conselhos micro-ondas
- 47 Funcionamento do forno microondas
- 54 Gráficos de programas
- 60 Receitas
- 66 Cuidados e Limpeza
- 67 O que fazer se . . .
- 67 Especificações
- 68 Instalação
- 70 Informações ambientais
- 71 Certificado de garantia
- 73 Condições de garantia



As informações importantes relativas à sua segurança ou ao funcionamento do aparelho são assinaladas por este símbolo e/ou por palavras como "Aviso" ou "Atenção" (Atenção). Siga todas as instruções cuidadosamente.



Este símbolo indica outras informações relacionadas com a utilização do aparelho.



O trevo indica sugestões e truques de poupança de energia para uma utilização ecológica do seu aparelho.

Em caso de avaria, siga as instruções indicadas na secção "O que fazer se...".



## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS

#### Para evitar riscos de incêndio

**Não se afaste do forno micro-ondas quando este estiver em funcionamento. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio.**

A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência.

A alimentação de corrente alterna deve ser de 230 V, 50 Hz, com um fusível de distribuição de 16 A no mínimo, ou um corta-circuitos de distribuição de 16 A, no mínimo.

Recomenda-se a utilização de um circuito separado exclusivo para este aparelho.

Não guarde ou utilize o forno em ambientes externos.

**Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumegar, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o micro-ondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumegar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio.**

Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para micro-ondas.

Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Limpe a protecção da guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte giratório depois de cada utilização. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumegar ou incendiar-se.

Não deixe materiais inflamáveis perto do forno ou dos orifícios de ventilação. De igual modo, não obstrua os orifícios de ventilação.

Remova as protecções metálicas, arames, etc., dos alimentos e respectivas embalagens. A formação de arco em superfícies metálicas pois pode provocar um incêndio.

Não utilize o forno micro-ondas para aquecer óleo para fritar. É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se.

Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios. Não guarde alimentos ou outros artigos no interior do micro-ondas.

Verifique as definições depois de iniciar o programa do micro-ondas a fim de garantir que está a utilizar o programa correcto.

Consulte as sugestões incluídas neste manual.

#### Para evitar possíveis lesões



##### **AVISO!**

Não utilize o micro-ondas caso esteja danificado ou a funcionar mal. Antes da sua utilização verifique:

- A porta – verifique se a porta fecha bem e se não está desalinhada ou amolgada.
- As dobradiças e fechos de segurança da porta – certifique-se de que não estão partidos ou soltos.

- c) As juntas da porta e superfícies isolantes – verifique se não estão danificadas.
- d) O interior da cavidade do forno e a porta – verifique se não existem amolgadelas.
- e) O cabo e a ficha de alimentação – verifique se não estão danificados.

**Não tente ajustar, reparar ou modificar o forno sozinho. É perigoso efectuar qualquer reparação que implique remover a tampa de protecção contra a exposição à energia do micro-ondas, se não estiver devidamente qualificado para o fazer.**

Não utilize o forno com a porta aberta ou modifique os fechos da porta de alguma forma.

Não utilize o forno caso exista um objecto entre as juntas da porta e as superfícies isolantes.

**Não deixe acumular gordura ou sujidade nas juntas da porta e peças adjacentes. Siga as instruções em "Cuidados e Limpeza". Se não fizer uma manutenção cuidadosa do seu forno isso poderá resultar em uma deterioração da superfície o que poderá afectar negativamente a vida útil do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.**

Os utilizadores de PACEMAKERS devem consultar o médico ou o fabricante do aparelho para mais informações sobre os fornos micro-ondas.

### Para evitar possíveis choques eléctricos

Não deve, em circunstância alguma, remover a estrutura exterior.

Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. Em caso de derrame, desligue o micro-ondas e a respectiva ficha de alimentação de imediato e contacte um agente autorizado da AEG.

Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.

Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho, nem permita que alguém, não autorizado pela AEG, o faça. Se a lâmpada se fundir, consulte o seu revendedor ou um agente autorizado da AEG.

Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído por um cabo especial. Esta substituição deve ser efectuada por um agente autorizado da AEG.

### Para evitar possíveis explosões e ebulição súbita



#### **Aviso!**

**Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que há possibilidade de explodirem.**

Não utilize recipientes fechados. Retire todas as protecções e tampas antes de os utilizar. Os recipientes fechados podem explodir, devido a uma acumulação de pressão mesmo depois de ter desligado o forno.

Tenha muito cuidado ao aquecer líquidos no micro-ondas. Utilize um recipiente com uma abertura larga por forma a permitir a libertação de bolhas de ar.

**Tenha cuidado no manuseamento do recipiente ao aquecer bebidas, uma vez que isto pode fazer com que os líquidos entrem em ebulição.**

Para evitar a ebulição súbita de líquidos e possíveis queimaduras:

1. Mexa o líquido antes de o aquecer/reaquecer.
2. Recomenda-se a introdução de uma vareta ou utensílio semelhante no recipiente com o líquido ao reaquecê-lo.

3. Deixe repousar o líquido dentro do forno durante 20 segundos, no mínimo, no final do tempo de cozedura por forma a prevenir um levantamento da fervura retardado.

**Não cozinhe ovos com casca no micro-ondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura. Para cozinhar ou aquecer ovos, que não tenham sido previamente mexidos, pique as gemas e as claras, caso contrário os ovos podem explodir. Retire a casca e corte os ovos cozidos às rodelas antes de os aquecer no forno micro-ondas.**

Pique a casca de alimentos como batatas, salsichas e fruta antes de os cozinhar, caso contrário podem explodir.

### Para evitar possíveis queimaduras

Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno a fim de evitar queimaduras.

Ao abrir as embalagens, recipientes próprios para pipocas, saquetas para cozinhar no forno, etc., mantenha-os afastados do rosto e das mãos a fim de evitar queimaduras.

**Para evitar queimaduras, verifique a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Deve redobrar os cuidados caso os alimentos ou líquidos se destinem a bebés, crianças ou idosos.**

A temperatura do recipiente não é um indicador fiável da temperatura dos alimentos ou líquidos; verifique sempre a temperatura dos alimentos. Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado. Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras. Mantenha as crianças afastadas da porta e de peças acessíveis que podem aquecer quando estiver a usar a função grill. Deve manter as crianças afastadas do forno de modo a evitar eventuais queimaduras. Ao utilizar os modos GRILL, DUAL GRILL e COZEDURA AUTOMÁTICA evite tocar na porta do forno, na parte exterior e posterior, na cavidade do forno, nas aberturas de ventilação, nos acessórios e nos pratos, pois estes elementos encontram-se quentes. Antes de proceder à limpeza do forno, certifique-se que o mesmo está frio.

### Para evitar uma utilização indevida por parte das crianças



#### Aviso!

**Só deve permitir que as crianças utilizem o forno, sem a vigilância de um adulto, caso tenham sido dadas instruções adequadas para que possam usá-lo em segurança e caso estas conheçam os perigos de uma utilização indevida.**

Este aparelho não se destina a utilização por parte de indivíduos (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que estejam sob a supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho por um responsável pela respectiva segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. Não se incline ou baloie na porta do forno.

Não brinque ou utilize o forno como um brinquedo.

Deve ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: a utilização de pegas, a remoção cuidadosa das protecções dos alimentos; com particular incidência para as embalagens (ex.: materiais térmicos) concebidas especialmente para gratinar os alimentos uma vez que podem estar bastante quentes.



## Outros avisos



**Não tente modificar o forno em circunstância alguma.**

**Este forno destina-se única e exclusivamente à preparação de alimentos em casa e só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. Não é adequado para uma utilização comercial ou em laboratórios.**

### Para promover uma utilização sem problemas do seu forno e evitar eventuais danos

Nunca ligue o forno quando este se encontra vazio, excepto quando recomendado na operação manual. Ver página 50, nota 2.

Ao fazê-lo poderá danificá-lo. Sempre que utilizar um prato tostador ou material térmico, coloque um isolador resistente ao calor, como por exemplo um prato de porcelana por baixo deste, por forma a evitar danos no prato e no suporte giratório resultantes da tensão de calor. O tempo de pré-aquecimento especificado nas instruções do prato não deve ser ultrapassado.

Não utilize utensílios metálicos, uma vez que reflectem as micro-ondas e podem causar a formação de um arco.

Não coloque latas no forno. Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno.

Não utilize o forno sem o prato giratório.

Para evitar que o prato giratório parta:

- (a) Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar com água.
- (b) Não coloque alimentos quentes ou outros utensílios quentes por cima do prato giratório frio.
- (c) Não coloque alimentos frios ou outros utensílios frios por cima do prato giratório quente.

Não coloque nada na estrutura exterior durante a operação. Se o forno ainda estiver quente após utilização dos modos GRILL, DUAL GRILL e COZEDURA AUTOMÁTICA, não utilize recipientes plásticos no micro-ondas, pois estes podem derreter. Só deverá utilizar recipientes plásticos durante estes modos, se o fabricante o recomendar.

### Nota:

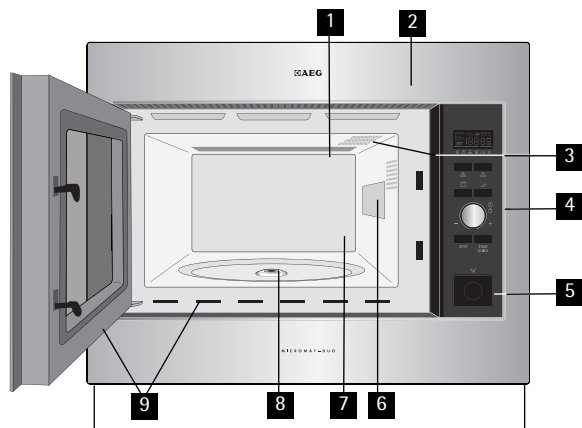
Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado autorizado.

O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto.

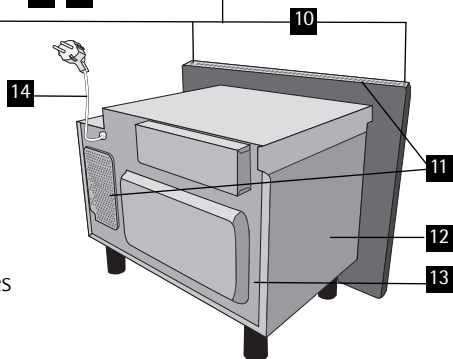
Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal, não sendo uma indicação de fuga ou mau funcionamento.

## DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

### Forno microondas e acessórios



- 1 Elemento de aquecimento do Grill
- 2 Protecção frontal
- 3 Lâmpada do forno
- 4 Painel de controlo
- 5 Abertura da porta Botão
- 6 Protecção da guia de onda
- 7 Cavidade do forno
- 8 Retentor
- 9 Juntas da porta e superfícies isolantes



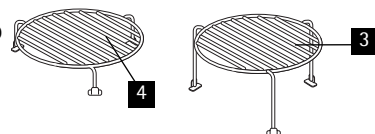
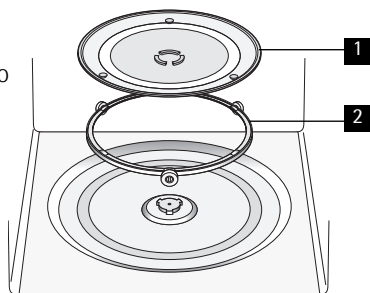
- 10 Pontos de fixação (4 pontos)
- 11 Orifícios de ventilação
- 12 Estrutura exterior
- 13 Estrutura posterior
- 14 Cabo de alimentação

Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:

- 1 Prato giratório
- 2 Suporte do prato giratório
- 3 Grelha superior
- 4 Grelha inferior
- 5 4 parafusos de fixação (não referido).

- Coloque o suporte do prato giratório por cima do retentor na base da cavidade.
- Coloque depois o prato giratório no suporte.
- Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente do centro do prato giratório a fim de evitar danos no mesmo.

**NOTA:** Ao encomendar acessórios, mencione dois itens: nome da peça e nome do modelo ao revendedor ou agente autorizado da AEG.



## Painel de controlo

### 1 Visor digital indicadores



Grill



Mais e Menos



Microondas



Descongelação auto pão



Dual Grill



Descongelação auto



Relógio



Peso



Etapas de cozedura

### 2 Indicadores COZEDURA AUTOMÁTICA

### 3 Botão COZEDURA AUTOMÁTICA

### 4 Botão DESCONGELAÇÃO

### 5 Botão NÍVEL DE POTÊNCIA

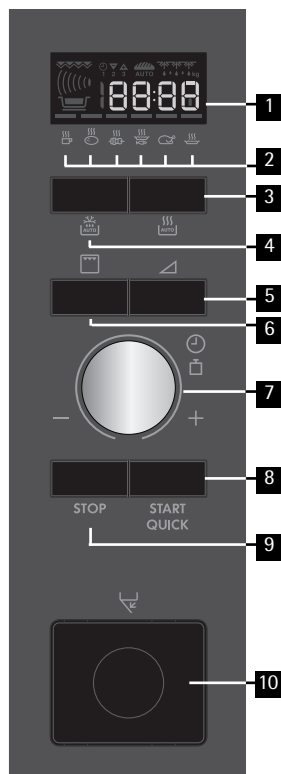
### 6 Botão GRILL

### 7 Manipulo TEMPORIZADOR/PESO

### 8 Botão START/QUICK

### 9 Botão STOP

### 10 Botão ABERTURA DA PORTA




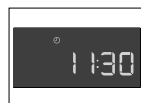
## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### Acertar o relógio


O forno tem um relógio no formato de "12 e 24 horas".

**Exemplo:** Para acertar o relógio as 11:30 (12 horas).



1. Ligue a ficha do forno à tomada.
2. O visor não apresenta: .
3. Rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.
4. Prima uma vez o botão START/QUICK; depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar os minutos.
5. Prima o botão START/QUICK.
6. Verifique o visor:

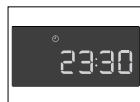


#### Importante:


1. Pode rodar o manipulo de TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
2. Se tocar na tecla "Parar", a hora passa automaticamente para .

**Exemplo:** Para acertar o relógio as 23:30 (24 horas).

1. Ligue a ficha do forno à tomada.
2. O visor não apresenta:  .
3. Prima o botão START/QUICK. O visor não apresenta:  .
4. Rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.
5. Prima uma vez o botão START/QUICK; depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar os minutos.
6. Prima o botão START/QUICK.
7. Verifique o visor:



**Importante:**

1. Pode rodar o manípulo de TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
2. Se tocar na tecla "Parar", a hora passa automaticamente para  .

## Ajustar a hora quando o relógio está a funcionar

**Exemplo:** Para acertar o relógio as 11:45 (12 horas).

1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido o botão START/QUICK durante 5 segundos. O forno emite um aviso sonoro. Rode o botão TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.
3. Prima uma vez o botão START/QUICK e depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar os minutos.
4. Prima o botão START/QUICK.
5. Verifique o visor:



**Exemplo:** Para acertar o relógio as 23:45 (24 horas).

1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido o botão START/QUICK durante 5 segundos. O forno emite um aviso sonoro. Rode o botão TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.
3. Prima uma vez o botão START/QUICK e depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar os minutos.
4. Prima o botão START/QUICK.
5. Verifique o visor:



**Exemplo:** Para alterar o relógio de 12 H para 24 H ou 24 H para 12H.

1. Abra a porta. Prima e mantenha premido o botão START/QUICK durante 5 segundos. O forno emite um aviso sonoro. Prima uma vez o botão START/QUICK e depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.

## Utilizar o botão STOP

Utilizar o botão STOP para:

1. Apagar um erro durante a programação.
2. Interromper o forno temporariamente durante a cozedura.
3. Cancelar um programa durante a cozedura, premir o botão STOP duas vezes.

## Bloqueio de segurança para crianças

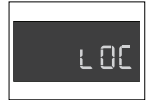
O forno possui uma função de segurança que evita que o forno seja activado acidentalmente por uma criança. Quando o bloqueio está accionado, nenhuma parte do microondas funcionará enquanto a respectiva funcionalidade não for cancelada.

**Exemplo:** Para activar o bloqueio de segurança para crianças.

1. Prima e mantenha premido o botão STOP durante 5 segundos.



O forno emitirá um "bip" em simultâneo com a indicação "LOC" no visor.



**Nota:**

- Para cancelar o bloqueio de segurança para crianças, prima continuamente "stop" durante 5 segundos; o forno emitirá dois "bips" e surgirá a hora do dia no visor.
- Não é possível activar a função de bloqueio de segurança para crianças se o relógio não estiver definido.

## COZINHAR CONSELHOS MICRO-ONDAS

### Cozinhar micro-ondas

Para cozinhar/descongelar alimentos num forno de microondas, a energia de microondas deve poder passar pelo recipiente por forma a penetrar os alimentos. Por conseguinte, é importante escolher um utensílio adequado.

De preferência, utilize pratos redondos/ovais em detrimento dos quadrados/oblongos, já que os alimentos aos cantos têm tendência a cozer em demasia.

É importante rodar, mexer ou misturar os alimentos para se garantir um aquecimento homogéneo.

Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.

#### Características dos alimentos

Composição	Os alimentos com elevados teores de gordura ou açúcar (p. ex., pudim de Natal, empadão de carne) necessitam de menos tempo de aquecimento. É preciso ter cuidado porque o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Densidade	A densidade dos alimentos afecta o tempo necessário para cozinhar. Os alimentos leves e porosos, tais como bolos ou pão, cozem mais depressa do que os alimentos pesados e densos, tais como assados e cozidos.
Quantidade	O tempo de aquecimento deve aumentar proporcionalmente em função da quantidade de alimentos inseridos no forno. P. ex., quatro batatas necessitam de mais tempo do que duas.
Tamanho	Os alimentos pequenos ou pedaços pequenos aquecem mais depressa do que os grandes, já que as microondas conseguem penetrar a partir de todos os ângulos para o centro. Para um cozinhado uniforme, todos os pedaços devem ter o mesmo tamanho.
Forma	Os alimentos com forma irregular, tais como peito ou coxas de galinha, demoram mais tempo a cozinhar nas partes mais grossas. No microondas, as formas redondas cozinham mais uniformemente do que as formas angulares.
Temperatura	A temperatura dos alimentos tem influência sobre o tempo necessário para os cozinhar. Os alimentos arrefecidos demoram mais tempo a cozinhar do que os alimentos à temperatura ambiente. Faça cortes nos alimentos com recheio, por exemplo donuts com compota, para libertar o calor ou o vapor.

Técnicas para cozinhar	
Disposição	Coloque as partes mais grossas dos alimentos voltadas para o exterior do prato. P. ex. coxas de galinha.
Tapar	Utilize película aderente perfurada para microondas ou uma tampa adequada.
Furar	Os alimentos que têm casca, pele ou membrana devem ser furados em vários locais antes de levar a cozinhar ou aquecer, já que haverá lugar à acumulação do vapor podendo fazer o alimento explodir. P. ex., batatas, peixe, frango, enchidos. <b>Importante:</b> Os ovos não devem ser aquecidos utilizando microondas pois podem explodir, mesmo depois de cozinhados. P. ex., escalfados, estrelados, cozidos.
Mexer, rodar, mudar de posição	Para se obter um cozinhado uniforme, é necessário mexer, rodar e mudar os alimentos de posição durante o processo. Mexa sempre e mude de posição de fora para dentro.
Estabilização	Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.

## Utensílios de cozinha adequados para o microondas

Utensílios	Segurança microondas	Comentários
Folha de alumínio / Recipientes em folha de alumínio	✓ / ✗	É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio podem ser usadas durante a DESCONGELAÇÃO para proteger a comida do sobreaquecimento. Mantenha a folha a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, já que pode ocorrer a formação de arco eléctrico. Os recipientes em folha de alumínio não estão recomendados a menos que especificado pelo fabricante, p. ex. Microfoil <sup>®</sup> ; siga atentamente as instruções.
Pratos de vidro para alta temperatura	✓	Cumpra sempre as instruções do fabricante. Não ultrapasse os tempos de aquecimento indicados. Tenha muito cuidado, pois estes pratos atingem temperaturas muito elevadas.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	Geralmente, a porcelana, cerâmica, louça de barro vidrada e a porcelana de ossos são adequadas, exceptuando as que têm decoração em metal.
Vidro, (p. ex. Pyrex <sup>®</sup> )	✓	Deve ter muito cuidado ao utilizar vidro fino pois pode partir ou rachar se sujeito a bruscas mudanças de temperatura.
Metal	✗	Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos em fornos microondas pois ocorre a formação de arco, que pode provocar incêndio.
Plástico / - poliestireno, p. ex., recipientes de "fast-food"	✓	E preciso ter cuidado pois alguns recipientes podem deformar, derreter ou descolorar a altas temperaturas.
Película aderente	✓	Não deve entrar em contacto com os alimentos e deve ser perfurada para deixar sair o vapor.
Sacos	✓	Devem ser perfurados para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para utilização em microondas. Não utilize cordões de apertar em plástico ou metal pois podem derreter ou incendiar devido a formação de arco.
Papel – pratos, copos e papel de cozinha	✓	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve ter cuidado pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Recipientes de palha e madeira	✓	Quando utilizar estes materiais, mantenha-se atento ao forno pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Papel reciclado e jornal	✗	Podem conter extractos de metal que provocará a formação de arco e pode provocar incêndio.

# FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

## Cozinhar micro-ondas

O seu forno pode ser programado para um tempo máximo de 90 minutos. A unidade de introdução do tempo de cozedura varia entre os 10 segundos e os cinco minutos. Depende da duração total da cozedura conforme indicado na tabela.

Tempo de cozedura	Unidade de aumento
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

## Descongelação manual

Para descongelação manual (sem accionar a função de descongelação automática), ajuste para 270 W. O símbolo de descongelação surge no visor da janela sempre que o nível de potência é seleccionado.

## Nível de potência do micro-ondas

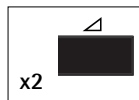
O seu aparelho de micro-ondas tem 6 níveis de potência:

Ajuste da potência	Sugestão de utilização
900 W/ SUPERIOR	É utilizada para cozinhar ou aquecer, por ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc.
630 W	É utilizada para processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, rolo de carne, e também de alimentos delicados, como por exemplo, os molhos de queijo e bolos. Em potências baixas, os alimentos não ferverem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.
450 W	Para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, por exemplo, os pratos de carne de vaca, recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.
270 W/ DESCONG- ELAÇÃO	Para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.
90 W	Para uma descongelação cuidadosa, por exemplo, de bolos com creme e pastelaria variada.
0 W	Para temporizador de repouso/cozinha.

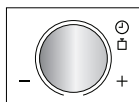
W = WATT

**Exemplo:** Aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 630 W.

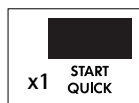
1. Prima duas vezes o botão de NÍVEL DE POTÊNCIA.



2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manipulador TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 2:30 indicado.



3. Prima o botão START/QUICK.



4. Verifique o visor:



**Importante:**

Se não seleccionar o nível de potência, este é definido automaticamente para SUPERIOR/900 W.

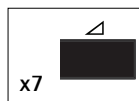
**Nota:**

- Ao abrir a porta durante o processo de cozedura, o tempo de cozedura indicado no visor digital pára automaticamente. O tempo de cozedura é reiniciado, no modo regressivo, quando a porta é fechada e o botão START/QUICK é premido.
- Se quiser saber o nível de potência durante a cozedura, prima o botão NÍVEL DE POTÊNCIA.
- Pode aumentar ou reduzir o tempo de cozedura, rodando o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO.
- É possível alterar o nível de potência durante a fase de cozedura, premindo o botão NÍVEL DE POTÊNCIA.
- Para cancelar um programa durante a cozedura, toque duas vezes no botão STOP.

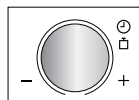
## Temporizador de cozinha

**Exemplo:** Para programar o temporizador de cozinha para 7 minutos.

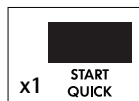
1. Prima 7 vezes o botão de NÍVEL DE POTÊNCIA.



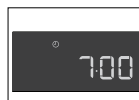
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manipulador TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 7:00 indicado.



3. Prima o botão START/QUICK.



4. Verifique o visor:



**Nota:**

- Para colocar o temporizador em pausa, prima o botão STOP. Para restabelecer a contagem do temporizador, prima START/QUICK; para sair, volte a premir STOP.



## Adicione 30 segundos

O botão START/QUICK permite-lhe aceder às funções seguintes:

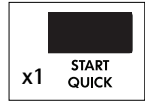
### 1. Início directo

Pode iniciar directamente a cozedura a 900 W de potência durante 30 segundos, premindo o botão START/QUICK.



### 2. Prolongar o tempo de cozedura

Pode prolongar o tempo de cozedura, no modo de cozedura manual, em múltiplos de 30 segundos se premir o botão durante o funcionamento do forno.



### Nota:

- Também pode usar +30 segundos durante o modo de grelhados.
- Não é possível utilizar esta função durante as fases de COZEDURA AUTOMÁTICA ou DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA.

## Mais e Menos

A função PLUS (MAIS) e MINUS (MENOS) permite-lhe reduzir ou aumentar o tempo de cozedura durante a utilização dos programas automáticos.

Se desejar batatas cozidas, mas que preservem a sua consistência, utilize MINUS (MENOS) .

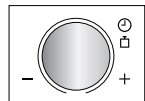
Por outro lado, se desejar que as batatas fiquem mais moles, utilize PLUS (MAIS) .

**Exemplo:** Para cozinhar 0.3 kg de batatas, bem cozidas.

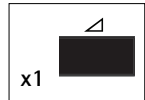
1. Selecione o menu requerido pressionando COZEDURA AUTOMÁTICA tecla duas vezes.



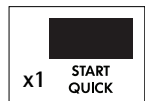
2. Gire TEMPORIZADOR/PESO o botão até 0.3 é indicado.



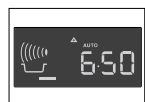
3. Prima uma vez o botão NÍVEL DE POTÊNCIA para seleccionar o ajuste PLUS (MAIS) .



4. Prima o botão START/QUICK.



5. Verifique o visor:



**Nota:**

- Para cancelar PLUS/MINUS (MAIS/MENOS), prima 3 vezes a tecla do nível de potência.  
 Se seleccionar PLUS (MAIS), surge ▲ no visor.  
 Se seleccionar MINUS (MENOS), surge ▼ no visor.

## Cozedura grill E dual grill

Este forno micro-ondas tem dois modos de cozedura GRILL disponíveis:

1. Apenas Grill.
2. Dual Grill (Grill com micro-ondas).

**NOTAS:**

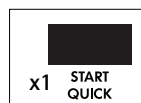
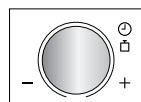
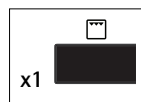
1. Recomenda-se a utilização das grelhas superiores e inferiores para gratinar.
2. Pode detectar fumo ou um cheiro a queimado durante a primeira utilização do grill. Esta é uma situação normal e não indica um mau funcionamento do forno. Para evitar este problema, ao utilizar o forno pela primeira vez, seleccione o modo de grill sem alimentos durante 20 minutos.

## Cozedura so com grill

Este modo pode ser utilizado para Gratinar/Dar cor aos alimentos

**Exemplo:** Para tostar durante 4 minuto.

1. Prima uma vez que o botão de GRILL
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manipulador TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 4:00 indicado.
3. Prima o botão START/QUICK.
4. Verifique o visor:



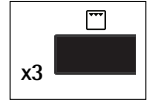
## Cozedura com dual grill

Este modo combina a potência de Grill e a potência de Micro-ondas (90 W a 630 W). O nível de potência do Micro-ondas está predefinido para 270 W.

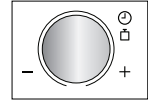
Botão	Ajuste da potência
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

**Exemplo:** Para fazer espetadas de carne de porco durante 7 minutos em DUAL GRILL (450 W).

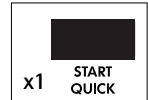
1. Prima 3 vez que o botão de GRILL



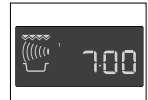
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manipulador TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 7:00 indicado.



3. Prima o botão START/QUICK.



4. Verifique o visor:



## Cozedura com varias sequências

Podem programar uma sequência de 3 fases (máximo) utilizando uma combinação de MICRO-ONDAS, GRILL ou DUAL GRILL.

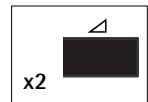
**Exemplo:** Para cozinhar:

2 minutos e 30 segundos na potência de 630 W (Fase 1)

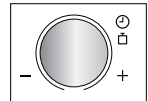
5 minutos apenas em Grill (Fase 2)

### Fase 1

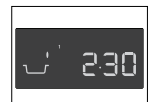
1. Prima duas vezes que o botão de NÍVEL DE POTÊNCIA.



2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manipulador TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 2:30 indicado.

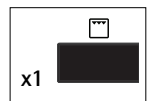


3. Verifique o visor:

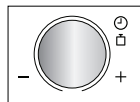


### Fase 2

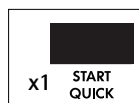
1. Prima uma vez que o botão de GRILL.



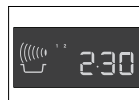
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 5:00 indicado.



3. Prima o botão START/QUICK.



4. Verifique o visor:



O forno começa a funcionar durante 2 minutos e 30 segundos a 630 W e depois durante 5 minutos apenas com Grill.

## Operação cozedura automática ou descongelação automática

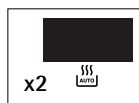
COZEDURA AUTOMÁTICA ou DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA selecciona automaticamente o modo e tempo de cozedura correctos. Pode seleccionar de entre 6 menus de COZEDURA AUTOMÁTICA e 2 menus de DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA.

### Cozedura automática

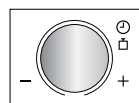
Alimento	Símbolo	Ajuste
Bebidas		Micro-ondas
Batatas Cozidas e assadas com casca		Micro-ondas
Espetadas		Micro-ondas + grill
Filetes de Peixe Gratinados		Micro-ondas + grill
Frango Assado		Micro-ondas + grill
Gratinado		Micro-ondas + grill

**Exemplo:** Para cozinhar 0.3 kg de batatas.

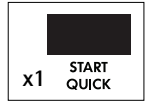
1. Seleccione o menu requerido pressionando COZEDURA AUTOMÁTICA tecla duas vezes.



2. Gire TEMPORIZADOR/PESO o botão até 0.3 é indicado.



3. Prima o botão START/QUICK.



4. Verifique o visor:



Quando é necessário efectuar algo (ex.: virar os alimentos), o forno deixa de funcionar, ouvindo-se o som de uma campainha e o visor começa a piscar com a indicação do tempo que falta para concluir a cozedura. Para continuar com o cozinhado, prima o botão START/QUICK. No final, do tempo de cozedura automática, o programa pára automaticamente. A campainha toca e o símbolo de cozedura começa a piscar. Após um minuto e um "bip" de alerta, a hora do dia surge no visor.

### Descongelção automática

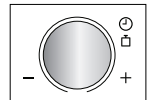
Alimento	Símbolo	Ajuste
Carne/Peixe/Aves		Micro-ondas
Pão		Micro-ondas

**Exemplo:** Para descongelar 0.2 kg pão.

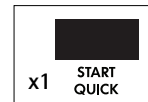
1. Seleccione o menu requerido pressionando DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA tecla duas vezes.



2. Gire TEMPORIZADOR/PESO o botão até 0.2 é indicado.



3. Prima o botão START/QUICK.





















4. Verifique o visor:








Quando é necessário efectuar algo (ex.: virar os alimentos), o forno deixa de funcionar, ouvindo-se o som de uma campainha e o visor começa a piscar com a indicação do tempo que falta para concluir a cozedura. Para continuar com o cozinhado, prima o botão START/QUICK. No final do tempo de descongelção automática, o programa pára automaticamente. A campainha toca e o símbolo de cozedura começa a piscar. Após um minuto e um "bip" de alerta, a hora do dia surge no visor.

## GRÁFICOS DE PROGRAMAS

## Tabelas cozedura automática ou descongelação automática

Cozedura automática	Peso (unidade de Aumento)/Utensílios	Botão	Procedimento
Bebidas (Chá/Café) 	1-6 chávenas 1 chávena=200 ml	  x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque a chávena perto do bordo do prato rotativo.</li> </ul>
Batatas Cozidas e assadas com casca 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Tigela e tampa	  x2	<p>Batatas Cozidas Descasque as batatas e corte-as em pedaços iguais.</p> <p>Batatas Assadas com Pele Escolha batatas de tamanho semelhante e lave-as.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque as batatas cozidas ou batatas assadas com pele num recipiente.</li> <li>Adicione a água necessária (por 100 g), cerca de 2 colheres de sopa e uma pitada de sal.</li> <li>Tape com uma tampa.</li> <li>Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar.</li> <li>Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.</li> </ul>
Espetadas 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Grelha superior	  x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepare as espetadas para a receita da página 56.</li> <li>Disponha-as sobre a grelha superior e deixe cozinhar.</li> <li>Quando o forno parar e ouvir o sinal sonoro, volte.</li> <li>Depois de cozinhar, retire o prato do forno e coloque as batatas numa travessa. (Não é necessário deixar repousar.)</li> </ul>
Filetes de Peixe Gratinados 	0,5 - 1,5 kg*(100 g) Prato gratinado Grelha inferior	  x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte as receitas para "Filetes de Peixe Gratinados" nas páginas 56-57.</li> </ul> <p>* Peso total dos ingredientes.</p>
Frango Assado 	0,9 - 1,8 kg (100 g) Grelha inferior Recipiente	  x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Misture os ingredientes e espalhe-os sobre o frango.</li> <li>Pique a pele do frango.</li> <li>Coloque o frango num recipiente com o peito virado para baixo.</li> <li>Coloque o recipiente directamente no prato giratório e deixe cozinhar.</li> <li>Quando ouvir o sinal sonoro, vire as espetadas.</li> <li>Após a cozedura, deixe repousar no forno durante cerca de 3 minutos, retire e coloque num prato para servir.</li> </ul>
Gratinado 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Prato gratinado Grelha inferior	  x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte a receita "Gratinado" na página 57.</li> </ul> <p>* Peso total dos ingredientes.</p>

**Importante:** Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 °C, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 °C.

Descongelação automática	Peso (unidade de Aumento)/Utensílios	Botão	Procedimento
Carne, peixe, aves  (Peixe inteiro, postas de peixe, filetes de peixe, coxas de frango, peito de frango, carne picada, bife, costeletas, hambúrgueres, salsichas)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Recipiente	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque os alimentos num recipiente no prato centro do prato giratório.</li> <li>• Quando ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja com PEQUENAS QUANTIDADES DE FOLHA de alumínio os pontos quentes (extremidades dos alimentos que estão mais expostas à descongelação).</li> <li>• Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 15-45 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Não adequado para aves inteiras.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne Picada: Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas.</li> </ul>
Pão   AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Recipiente	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1 kg, coloque directamente no prato giratório.</li> <li>• Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas.</li> <li>• Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.</li> </ul>

**Importante:** Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 °C, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 °C.

### Nota:

- Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.
- Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades indicados na tabela de cozedura, utilize os programas manuais.
- A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão quentes depois da cozedura.
- Sempre que for necessário efectuar alguma operação durante a cozedura (ex.: voltar os alimentos), o forno pára e ouve-se um sinal sonoro, sendo que o tempo de cozedura restante assim como qualquer outro indicador começam a piscar no visor. Para continuar a cozedura prima o botão START/QUICK.
- A utilização nos modos Micro/Grill/Dual pode provocar a activação da ventoinha de arrefecimento.

### Nota: Descongelação automática

1. Os bifés e costeletas devem ser congelados numa única camada.
2. A carne picada deve ser congelada numa camada fina.
3. Depois de voltar os alimentos, proteja as porções já descongeladas com pedaços de folha de alumínio.
4. Depois de descongelada, a carne das aves deve ser cozinhada de imediato.

## Receitas para cozedura automática

### Espetadas de carne de porco

1. Introduza os cubos de carne e os legumes alternadamente nos 4 espetos de madeira.
2. Misture as especiarias com o óleo, e pincele as espetadas.
3. Coloque as espetadas na grelha e deixe cozinhar no modo COZEDURA AUTOMÁTICA, "Espetadas de Carne de Porco".

4 espetos	
400 g	carne de porco, em cubos
100 g	bacon
100 g	cebolas, cortadas em quartos
250 g	cebolas, cortadas em quartos
100 g	pimento verde, em pedaços
2 c/sopa	de óleo
4 c/chá	colorau
	sal
1 c/chá	de pimenta de Caiena
1 c/chá	molho inglês (Worcester)

### Filetes de peixe gratinados, 'Esterhazy'

1. Coloque os legumes, a manteiga e as especiarias numa caçarola e misture bem. Deixe cozinhar durante 2 a 6 minutos a 900 W, dependendo do peso.
2. Lave o peixe, seque e regue com sumo de limão e sal.
3. Junte as natas aos legumes e rectifique os temperos.
4. Cubra o fundo do recipiente com metade dos legumes. Disponha o peixe por cima e depois cubra com os restantes legumes.
5. Polvilhe o queijo Gouda, coloque na grelha inferior e deixe cozinhar no COZEDURA AUTOMÁTICA, "Filetes de Peixe Gratinados".
6. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	filetes de peixe
100 g	200 g	300 g	alho francês (às rodelas)
20 g	40 g	60 g	cebola (rodelas)
40 g	100 g	140 g	cenoura (ralada)
10 g	15 g	20 g	manteiga ou margarina
			sal, pimenta e noz-moscada
1 c/sopa	1 1/2 c/sopa	2 c/sopa	sumo de limão
50 g	100 g	150 g	natas
50 g	100 g	150 g	queijo Gouda (ralado)



## Filetes de peixe gratinados, 'Italiana'

1. Lave e seque o peixe. Regue-o com sumo de limão, tempere com sal e barre com pasta de anchova.
2. Coloque num prato para gratinados (o tamanho depende do peso).
3. Polvilhe o peixe com o queijo Gouda.
4. Coloque o tomate por cima do queijo.
5. Tempere com sal, pimenta e as ervas aromáticas.
6. Escorra o queijo Mozzarella, corte em cubos e coloque por cima dos tomates. Polvilhe o queijo com o manjeriço.
7. Coloque o prato para gratinados na grelha inferior e deixe cozinhar no COZEDURA AUTOMÁTICA, "Filetes de Peixe Gratinados".
8. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	filetes de peixe
1/2 c/sopa	1 c/sopa	1 1/2 c/sopa	sumo de limão
1/2 c/sopa	1 c/sopa	1 1/2 c/sopa	pasta de anchova
30 g	50 g	80 g	queijo Gouda (ralado)
			sal & pimenta
150 g	300 g	450 g	tomates
1 c/sopa	1 1/2 c/sopa	2 c/sopa	ervas aromáticas picadas
100 g	180 g	280 g	queijo Mozzarella
1/2 c/sopa	3/4 c/sopa	1 c/sopa	manjeriço (picado)

## Gratinado de espinafres

1. Junte os espinafres com a cebola e tempere com sal, pimenta e noz-moscada.
2. Unte o recipiente para gratinar. Faça camadas alternadas com as rodelas de batata, os cubos de presunto e os espinafres. A última camada deve ser de espinafres.
3. Bata os ovos com o crème fraîche, tempere com sal e pimenta e verta sobre o preparado.
4. Cubra o preparado com o queijo ralado.
5. Coloque na grelha inferior e deixe cozinhar no COZEDURA AUTOMÁTICA, "Gratinado".
6. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5-10 minutos.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	espinafres (descongelados e secos)
15 g	30 g	45 g	cebola (finamente picada)
			sal, pimenta e noz-moscada
5 g	10 g	15 g	manteiga ou margarina (para untar o recipiente)
150 g	300 g	450 g	batatas cozidas (às rodelas)
35 g	75 g	110 g	presunto (em cubos)
50 g	100 g	150 g	natas
1	2	3	ovos
40 g	75 g	115 g	queijo ralado

## Gratinados de batatas e courgettes

1. Unte o recipiente para gratinar e faça camadas alternadas de rodelas de batata e courgette.
2. Bata os ovos com o crème fraîche, tempere com sal, pimenta e alho e verta sobre o preparado.
3. Polvilhe com queijo Gouda.
4. Por último, polvilhe com sementes de girassol.
5. Coloque na grelha inferior e deixe cozinhar no COZEDURA AUTOMÁTICA, "Gratinado".
6. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	manteiga ou margarina (para untar o recipiente)
200 g	400 g	600 g	batatas cozidas (às rodelas)
115 g	230 g	345 g	courgette (às rodelas finas)
75 g	150 g	225 g	natas
1	2	3	ovos
1/2	1	2	dente de alho (esmagado)
			sal, pimenta
40 g	80 g	120 g	queijo Gouda ralado
10 g	20 g	30 g	sementes de girassol

# Tabelas de cozedura

## Abreviaturas utilizadas

c/ chá = colher de chá	Kg = quilograma	l = litro	cm = centímetro	c/ sopa = colher de sopa
chá.v. = chávena cheia	g = grama	ml = mililitro	min = minutos	

## Aquecer alimentos E bebidas

Alimento/ Bebida	Quantidade -g/ml-	Ajuste	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Método
Leite 1 chávena	150	Micro	900 W	aprox. 1	não tape
Água, 1 chávena 6 chávenas 1 prato	150	Micro	900 W	aprox. 2	não tape
	900	Micro	900 W	8-10	não tape
	1000	Micro	900 W	9-11	não tape
Travessas (legumes, carne e acompanhamentos)	400	Micro	900 W	4-6	junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo
Guisado / sopa	200	Micro	900 W	1-2	tape, mexa após aquecer
Legumes	200	Micro	900 W	2-3	se necessário, junte um pouco de água,
	500	Micro	900 W	3-5	tape e mexa a meio do tempo
Carne, 1 fatia*	200	Micro	900 W	aprox. 3	espalhe o molho por cima, tape
Filete de peixe*	200	Micro	900 W	3-5	tape
Bolo, 1 fatia	150	Micro	450 W	1/2 -1	coloque num recipiente
Comida para bebés, de 1 boião	190	Micro	450 W	1/2 -1	transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois aquecido, mexa bem e verifique a temperatura
Manteiga ou margarina derretida*	50	Micro	900 W	1/2	tape
Chocolate derretido	100	Micro	450 W	3-4	mexa de vez em quando

\* Temperatura de refrigeração

## Descongelo

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	mexa a meio do tempo de descongelação	10-30
Bolos, 1 fatia	150	Micro	270 W	1-3	coloque num recipiente	5
Fruta, ex.: cerejas, morangos, ameixas, framboesas	250	Micro	270 W	3-5	espalhe de forma uniforme, vire a meio do tempo de descongelação	5

Os tempos indicados na tabela são valores de referência que podem variar consoante a temperatura de congelação, a constituição e o peso dos alimentos.

## Descongelo E cozinhar

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Água Adicionada -cc-	Método	Tempo de repouso -Min-
Filete de peixe	300	Micro	900 W	9-11	-	tape	2
Travessas	400	Micro	900 W	8-10	-	tape, mexa após 6 minutos	2
Brócolos	300	Micro	900 W	6-8	3-5	tape, mexa a meio do tempo	2
Ervilhas	300	Micro	900 W	6-8	3-5	tape, mexa a meio do tempo	2
Macedónia	500	Micro	900 W	9-11	3-5	tape, mexa a meio do tempo	2

## Cozer, grelhar E gratinar

Alimento/	Quantidade -g-	Ajuste	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Brócolos	500	Micro	900 W	6-8	adicione 4-5 c/sopa de água, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Ervilhas	500	Micro	900 W	6-8	tape, adicione 4-5 c/sopa de água, mexa ocasionalmente	-
Cenouras	500	Micro	900 W	9-11	corte em rodela, tape, adicione 4-5 c/sopa de água, tape, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Assados (Carne de porco, de vitela ou de borrego)	1000	Micro	450 W	16-18	tempere a gosto, coloque na grelha inferior, vire após *	10
		Dual	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
	1500	Dual	450 W	4-6		
		Micro	450 W	26-28		10
		Dual	450 W	5-8*		
Micro	450 W	26-28				
Carne assada (médio)	1000	Dual	450 W	4-5	tempere a gosto, coloque na grelha inferior, vire após *	10
		Micro	630 W	5-8		
		Dual	630 W	8-10*		
	1500	Dual	630 W	3-5		10
		Micro	630 W	12-15		
		Dual	630 W	12-15*		
Pernas de Frango	200	Dual	630 W	4-6	tempere a gosto, coloque a parte dapele virada para baixo na grelha superior, vire após *	3
		Grill	450 W	6-7*		
		Dual	450 W	4-6		
Bifes da alcatra 2 unidades, médio	400	Grill		11-12*	coloque na grelha superior, vire após *, tempere depois de grelhar	
		Grill		6-8		
Pratos gratinados		Grill		8-13	coloque o recipiente na grelha inferior	
Croque Monsieur (tosta)	1 unidade	Micro	450 W	1/2	torre o pão de forma, barre com manteiga, coloque uma fatia de fiambre, uma fatia de ananás e uma fatia de queijo	
	4 unidade	Grill	450 W	5-6		
Pizza	300	Micro	450 W	1/2 - 1	coloque na grelha inferior	
		Dual	450 W	5-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Dual	450 W	5-7		

## RECEITAS

Todas as receitas incluídas neste livro são calculadas com base em quatro pratos – salvo especificação em contrário.

### Adaptar as receitas para forno micro-ondas

Se desejar adaptar as suas receitas favoritas para o forno micro-ondas, deverá ter em conta o seguinte:

Reduza o tempo de cozedura entre 1/3 e 1/2. Siga o exemplo das receitas incluídas no livro.

Os alimentos com elevada percentagem de humidade, tais como carne, peixe, aves, legumes, fruta, guisados e sopas podem ser preparados no forno micro-ondas sem dificuldade. No caso de alimentos com pouca humidade, tais como refeições completas, a sua superfície deve ser humedecida antes destes serem aquecidos ou cozinhados.

A quantidade de líquido a acrescentar, no caso de alimentos crus que se pretende grelhar, deve ser reduzida em cerca de dois terços da quantidade indicada na receita original. Caso seja necessário, acrescente mais líquido durante a cozedura.

A quantidade de gordura a acrescentar pode ser reduzida consideravelmente. Uma pequena quantidade de manteiga, margarina ou óleo é suficiente para dar sabor aos alimentos. Por esse motivo, o seu forno micro-ondas é óptimo para preparar refeições com baixo teor em gordura, como parte de uma dieta.

### Beringelas recheadas com carne picada

1. Corte as beringelas ao meio no sentido do comprimento. Retire a polpa com uma colher de chá, de modo a que as beringelas fiquem com uma espessura de cerca de 1 cm. Corte a polpa em cubos.
2. Retire a pele dos tomates e corte-os em pedaços.
3. Unte o fundo do recipiente com azeite. Adicione a cebola, tape e deixe cozinhar. 2 min. 900 W
4. Corte o pimento em rodela. Guarde um terço para decorar. Misture a carne picada com a polpa da beringela, a cebola, o tomate, as rodela de pimento, o alho e a salsa. Tempere a gosto.
5. Seque as metades das beringelas. Recheie cada uma das metades até meio com a mistura de carne picada, espalhe o queijo Feta por cima, e depois acabe de rechear com a mistura.
6. Coloque as metades de beringela no recipiente, coloque-o na grelha inferior e deixe cozinhar. 11-13 min. Dual Grill (630 W)  
Decore as metades das beringelas com as rodela de pimento e leve a cozinhar novamente. 4-7 min. Dual Grill (630 W)  
Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

Utensílios	Tigela com Tapa (1 l Capacidade) Recipiente raso (aprox. 30 cm de comprimento)
250 g	beringela
200 g	tomates
1 c/sopa	de azeite para untar a travessa
100 g	cebolas, picada finamente
4	pimentos verdes, sem sementes
200 g	carne de vaca picada
2	dente de alho, esmagado
2 c/sopa	salsa picada
	sal, pimenta
	colorau
60 g	queijo Feta, em cubos

## Sopa de cebola

1. Unte a tigela. Deite as rodelas de cebola, o caldo de carne e os temperos na tigela. Tape e deixe cozinhar.  
9-11 min. 900 W
2. Torre as fatias de pão, corte aos pedaços e distribua pelas tigelas de sopa. Verta a sopa por cima e polvilhe com o queijo.
3. Coloque as tigelas no prato giratório e leve a gratinar.  
6-7 min. Grill

Utensílios	Tigela com Tampa (Capacidade para 2 l) 4 tigelas para sopa (200 ml)
10 g	manteiga ou margarina
100 g	cebolas, às rodelas
800 ml	caldo de carne
	sal, pimenta
2 fatias	de pão
40 g	queijo ralado

## Cogumelos recheados com rosmaninho

1. Remova os pés dos cogumelos. Pique-os.
2. Unte o recipiente. Adicione a cebola, o bacon e os pés dos cogumelos. Tempere com pimenta e rosmaninho, tape e deixe cozinhar.  
3-5 min. 900 W  
Deixe arrefecer.
3. Aqueça as natas e 100 ml de vinho no recipiente.  
1-3 min. 900 W
4. Misture a farinha com o resto do vinho e acrescente ao líquido quente, tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante a cozedura.  
aprox. 1 min. 900 W
5. Recheie os cogumelos com a mistura de bacon e coloque-os num recipiente raso. Deite o molho sobre os cogumelos e cozinhe na grelha inferior.  
6-8 min. Dual Grill (630 W)  
Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

Utensílios	Tigela com Tampa (1 l Capacidade) Tigela redonda lisa com tampa (aprox. 22 cm de diâmetro)
8	cogumelos grandes (aprox. 225 g), inteiros
20 g	manteiga ou margarina
50 g	cebola, picada finamente
50 g	bacon, em cubos
	pimenta preta moída
	alecrim fresco, picado
125 ml	vinho branco seco
125 ml	natas
20 g	farinha

## Filetes de linguado

1. Lave o peixe e seque levemente. Retire as espinhas.
2. Corte o limão e o tomate em rodelas finas.
3. Unte o recipiente com manteiga. Coloque os filetes de peixe no recipiente e regue com óleo vegetal.
4. Polvilhe o peixe com a salsa, coloque as rodelas de tomate por cima e tempere. Disponha as rodelas de limão sobre o tomate e regue com vinho branco.
5. Coloque pequenas nozes de manteiga sobre o limão, tape e deixe cozinhar.  
11-13 min. 630 W  
Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

Utensílios	Recipiente oval raso com película aderente própria para microondas (aprox. 26 cm de comprimento)
400 g	filetes de linguado
1	limão inteiro
150 g	tomates
10 g	manteiga
1 c/sopa	óleo vegetal
1 c/sopa	salsa picada
	sal e pimenta
4 c/sopa	vinho branco
20 g	manteiga ou margarina

## Filetes de peixe com molho de queijo

1. Lave e seque o peixe, e regue-o com o sumo de limão. Envolve em sal.
2. Unte o recipiente. Adicione a cebola cortada, tape e deixe cozinhar.  
1-2 min. 900 W
3. Deite a farinha sobre a cebola, acrescente o vinho branco e mexa.
4. Coloque o peixe na forma previamente untada. Verta o molho sobre o peixe e polvilhe com queijo. Coloque na grelha inferior e deixe cozinhar.  
7-8 min. 450 W  
14-16 min. Dual Grill (450 W)  
Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

Utensílios	Tigela com Tampa (1 l Capacidade) Recipiente raso redondo próprio para gratinar (aprox. 25 cm de comprimento)
800 g	filetes de peixe
2 c/sopa	de sumo de limão
	sal
10 g	manteiga ou margarina
50 g	cebola, picada finamente
20 g	farinha
100 ml	vinho branco
1 c/chá	óleo vegetal para untar a recipiente
100 g	queijo Emmental, ralado
2 c/sopa	salsa, picada

## Trutas com Amêndoa

1. Lave as trutas, seque-as e regue-as com o sumo de limão. Tempere o peixe com sal por dentro e por fora e deixe repousar 15 minutos.
2. Derreta a manteiga.  
1 min. 900 W
3. Seque o peixe, barre-o com a manteiga e passe por farinha.
4. Unte o recipiente para gratinar. Coloque as trutas no recipiente e deixe cozinhar na grelha inferior. A dois terços do tempo de cozedura vire as trutas e distribua as amêndoas por cima.  
15-18 min. Dual Grill (450 W)  
Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

Utensílios	Forma para gratinados oval (cerca de 32 cm de comprimento)
4	trutas (200 g), prontas a cozinhar
	sumo de um limão
	sal
30 g	manteiga ou margarina
50 g	farinha
10 g	manteiga ou margarina para untar o prato
50 g	amêndoa laminada

## Strogonoff de vitela

1. Corte a carne de vitela em tiras.
2. Unte o recipiente com manteiga. Coloque a carne e a cebola no recipiente, tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante a cozedura.  
6-9 min. 900 W
3. Junte o vinho branco, o caldo da carne e as natas, mexa, tape e deixe cozinhar novamente. Mexa ocasionalmente.  
3-5 min. 900 W
4. Após a cozedura, mexa a mistura novamente e deixe repousar durante aproximadamente 5 minutos. Decore com salsa.

Utensílios	Recipiente com tampa (capacidade para)
600 g	escalopes de vitela
10 g	manteiga ou margarina
50 g	cebola, picada finamente
100 ml	vinho branco
	caldo de carne temperado, para aprox. 1/2 l de caldo
300 ml	natas
1 c/sopa	salsa picada

## Escalopes de vitela com mozzarella

1. Lave, seque e bata a carne de vitela. Coloque a carne no recipiente.
2. Reduza o tomate a puré. Adicione o alho, o óleo, o sal, a pimenta, as alcaparras e os orégãos e deite sobre a carne. Tape e deixe cozinhar. 15-19 min. 630 W  
Vire as costeletas.
3. Coloque fatias de queijo mozzarella por cima de cada costeleta, tempere e deixe cozinhar sem tampa na grelha superior. 9-12 min. Dual Grill (630 W)  
Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

Utensílios	Prato raso oval com tampa (aprox. 25 cm de comprimento)
150 g	queijo Mozzarella, em fatias
500 g	tomate em lata, escorrido
4	escalopes de vitela (600 g)
20 ml	de azeite
2	dentes de alho, picados
20 g	alcaparras
	orégãos
	sal, pimenta

## Fiambre recheado

1. Misture os espinafres com o queijo e o queijo fresco, tempere a gosto.
2. Coloque uma colher de sopa do recheio em cima de cada fatia de fiambre, e enrole-as. Atravesse o fiambre com um espeto de madeira.
3. Prepare o molho béchamel: junte a água e as natas num recipiente e aqueça. 2-4 min. 900 W  
Misture a farinha com a manteiga, adicione ao líquido e bata até ficar uniformemente dissolvido. Tape e deixe cozer até o molho ficar espesso. 1-2 min. 900 W  
Mexa e prove.
4. Coloque o molho no recipiente untado, coloque os rolos de fiambre recheados em cima do molho e cozinhe com a tampa. 10-12min. Dual Grill (630 W)  
Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

Utensílios	Tigela com Tampa (capacidade para 2 l) Recipiente oval próprio para gratinar (aprox. 26 cm de comprimento)
125 g	espinafres
125 g	queijo fresco
40 g	queijo Emmental ralado, pimenta, colorau
	queijo com pimenta e paprika
6	fiambre (300 g)
125 ml	água
125 ml	natas
20 g	farinha
20 g	manteiga ou margarina
10 g	manteiga ou margarina (para untar o prato)

## Lasanha

1. Corte o tomate, misture com o fiambre, a cebola, o alho, a carne picada e a polpa de tomate. Tempere, tape e deixe cozinhar.  
5-8 min. 900 W
2. Misture o crême fraiche com o leite, o queijo Parmesão, as ervas, o óleo e as especiarias.
3. Unte o recipiente e cubra o fundo com cerca de 1/3 da massa. Coloque metade da mistura de carne picada na massa e deite algum molho. Repita este procedimento e termine com o resto da massa. Cubra a massa com o molho e polvilhe com queijo parmesão. Deixe cozinhar com a tampa.  
13-17 min. 630 W  
Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

Utensílios	Tigela com Tampa (capacidade para 2 l) Prato raso quadrado com tampa (aprox. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	tomate, em lata
50 g	fiambre, em cubos
50 g	cebola, picada finamente
1	dente de alho, esmagado
250 g	carne picada
2 c/sopa	polpa de tomate
	sal e pimenta
150 ml	crême fraiche
100 ml	leite
50 g	queijo Parmesão, ralado
1 c/chá	mistura de ervas secas
1 c/chá	azeite
1 c/chá	óleo vegetal para untar a forma
125 g	lasanha verde
1 c/sopa	queijo Parmesão, ralado

## Gratinado de massa e courgettes

1. Misture o tomate com a cebola e tempere a gosto. Adicione o macarrão. Deite o molho de tomate sobre o macarrão e coloque as rodelas de courgette por cima.
2. Bata as natas azedas com os ovos e espalhe por cima. Polvilhe com o queijo ralado. Coloque na grelha inferior e deixe cozinhar.  
18-21 min. 900 W  
7-8 min. Dual Grill (630 W)  
Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

Utensílios	Prato para gratinados (aprox. 26 cm de comprimento)
80 g	macarrão, cozido
400 g	tomate em lata, em cubos
150 g	cebolas, picada finamente
	manjerição, tomilho, sal e pimenta
1 c/sopa	óleo para untar a travessa
450 g	courgettes, às rodelas
150 g	coalho
2	ovos
100 g	queijo Cheddar, ralado

## Pêras com molho de chocolate

1. Deite o açúcar, o açúcar baunilhado, o licor de pêra e a água no recipiente, mexa, tape e leve a aquecer.  
1-2 min. 900 W
2. Coloque as pêras no líquido, tape e deixe cozinhar.  
5-8 min. 900 W  
Retire as pêras do líquido e coloque-as no frigorífico.
3. Deite 50 ml do líquido num recipiente mais pequeno. Adicione o chocolate e o crême fraiche, tape e deixe cozinhar.  
2-3 min. 900 W
4. Mexa bem o molho, verta sobre as pêras e sirva.

Utensílios	Tigela com Tampa (capacidade para 2 l) Tigela com Tampa (1 l Capacidade)
4	pêras inteiras, descascadas (600 g)
60 g	açúcar
10 g	pacote açúcar baunilhado
1 c/sopa	licor de pêra
150 ml	água
130 g	chocolate para culinária, em pedaços
100 g	crême fraiche



## Doce de sêmola com molho de framboesa

1. Deite o leite, o açúcar e as amêndoas no recipiente, tape e leve a aquecer.  
3-5 min. 900 W
2. Adicione a sêmola, mexa, tape e leve a aquecer.  
10-12 min. 270 W
3. Bata a gema de ovo com a água num copo, e acrescente, mexendo, à mistura quente. Bata a clara de ovo até ficar rígida, e envolva na mistura. Deite o preparado em formas.
4. Para fazer o molho, lave e seque as framboesas e coloque-as num recipiente com água e açúcar. Tape e leve a aquecer.  
2-3 min. 900 W
5. Faça um puré com as framboesas e sirva com o preparado de sêmola.

Utensílios	Tigela com Tampa (capacidade para 2l) 4 Formas
500 ml	leite
40 g	açúcar
15 g	amêndoas moídas
50 g	sêmola
1	gema de ovo
1 c/sopa	água
1 clara	de ovo
250 g	framboesas
50 ml	água
40 g	açúcar

## Tarte de queijo

1. Junte a farinha com o cacau, o fermento e o açúcar num recipiente.
2. Adicione o ovo e a manteiga e misture numa máquina multiusos.
3. Unte a forma. Forre a forma com a massa de modo a deixar um rebordo de 2 cm a toda a volta da forma. Leve ao microondas a cozer.  
6-8 min. 630 W
4. Junte a manteiga com o açúcar até a mistura ficar leve e fofo. Adicione lentamente os ovos. Adicione o queijo fresco e o pudim de baunilha em pó.
5. Disponha a mistura por cima da base da tarte e deixe cozinhar.  
15-19 min. 630 W

Utensílios	Forma (aprox. 26 cm diâmetro)
	<b>Base:</b>
300 g	farinha
1 c/sopa	cacau
10 g	fermento
150 g	açúcar
1	ovo
10 g	manteiga ou margarina para untar a forma
	<b>Recheio:</b>
150 g	manteiga ou margarina
100 g	açúcar
10 g	pacote açúcar baunilhado
3	ovos
400 g	queijo fresco, 20 % tg
40 g	de pudim de baunilha em pó

## CUIDADOS E LIMPEZA

**i** **CUIDADO: NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA PARA FORNOS, PRODUTOS DE LIMPEZA À BASE DE VAPOR, PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU AGRESSIVOS OU QUE CONTENHAM HIDRÓXIDO DE SÓDIO OU ESFREGÕES PARA LIMPAR O SEU FORNO MICRO-ONDAS.**

**LIMPE O FORNO REGULARMENTE E REMOVA QUAISQUER RESTOS DE COMIDA. Não manter o forno limpo poderá levar à deterioração da superfície o que afectará a vida útil do aparelho podendo resultar numa situação perigosa.**

### Exterior do forno

A parte exterior do seu forno pode ser limpa com água e detergente. Tenha o cuidado de retirar o detergente com um pano húmido e depois secar com um pano macio.

### Painel de comandos

Abra a porta antes de limpar para desactivar o painel de comandos. Deve ter-se uma especial atenção ao limpar o painel de comandos. Utilizando um pano ligeiramente húmido, limpe o painel de comandos com cuidado até estar completamente limpo. Evite usar grandes quantidades de água. Não utilize nenhum produto químico ou abrasivo.

### Interior do forno

1. Limpe o forno depois de cada utilização, com o forno ainda quente, removendo todos os salpicos e resíduos de alimentos com um pano, ou esponja, húmido e macio. Para salpicos mais persistentes, utilize um detergente suave e limpe várias vezes com um pano húmido até remover todos os vestígios.
2. Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno.
3. Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno.
4. Aqueça o forno regularmente ligando o grill. Restos de comida ou gordura podem provocar fumos ou cheiros desagradáveis.

### Prato giratório e suporte giratório

Retire o prato e o suporte giratório do forno. Lave o prato e o suporte giratório em água com detergente. Seque com um pano macio. Tanto o prato como o suporte giratório podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

### Porta

Para eliminar todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente os dois lados da porta, as juntas e as superfícies isolantes com um pano húmido macio. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de limpeza metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, visto que poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.

### Grelhas

Devem ser limpas com uma solução líquida suave e secas de seguida. As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

**Nota:** Não deve utilizar qualquer produto de limpeza à base de vapor.

## NÍVEL DE POTÊNCIA REDUZIDA

### Nota:

Se cozinhar os alimentos para além do tempo normal com somente a mesma modo de cozedura, a potência do forno irá diminuir automaticamente para evitar um sobre-aquecimento. (A potência do micro-ondas será reduzida ou o elemento de aquecimento do grill começará a iluminar-se sobre e fora.) Depois de uma pausa de 90 segundos, pode voltar a definir a potência cheia.

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Micro-ondas (900 W)	20 minutos	Micro-ondas - 630 W
Grill	20 minutos	Grill - 50 %
Dual Grill	Grill - 20 minutos	Grill - 50 %

## O QUE FAZER SE . . .

Sintoma	Verificar / recomendações
O micro-ondas não estiver a funcionar correctamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar.</li> <li>Não houve nenhum corte de energia.</li> <li>Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.</li> </ul>
O modo de micro-ondas não estiver a funcionar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>A porta está devidamente fechada.</li> <li>As juntas da porta e as superfícies estão limpas.</li> <li>Premiu o botão START/QUICK.</li> </ul>
O prato giratório não girar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>O suporte do prato giratório está bem posicionado.</li> <li>O recipiente utilizado no forno não é maior que o prato giratório.</li> <li>Os alimentos não são maiores que o prato giratório, impedindo-o de rodar.</li> <li>Não existe nada na cavidade por baixo do prato giratório.</li> </ul>
O micro-ondas não se desligar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Isole o aparelho da caixa de fusíveis.</li> <li>Contacte um agente autorizado da AEG.</li> </ul>
A luz interior do micro-ondas não estiver a funcionar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contacte um agente autorizado da AEG.</li> </ul> <p>A lâmpada interior do micro-ondas só pode ser substituída por um agente autorizado da AEG.</p>
Os alimentos estiverem a demorar mais tempo a aquecer e cozinhar do que anteriormente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defina um tempo de cozedura maior (dobro da quantidade = praticamente o dobro do tempo) ou,</li> <li>Se os alimentos estiverem mais frios do que habitual, volte ou mexa-os de tempos a tempos ou,</li> <li>Defina uma potência mais elevada.</li> </ul>

## ESPECIFICAÇÕES

Tensão CA	230 V, 50 Hz, monofásica
Disjuntor/fusível da linha de distribuição	Mínimo 16 A
Potência CA necessária:	Micro-ondas 1.37 kW
	Grill 1.00 kW
	Micro-ondas/Grill 2.35 kW
Potência de saída:	Micro-ondas 900 W (IEC 60705)
	Grill 1000 W
Frequência de Micro-ondas	2450 MHz * (Grupo 2 / Classe B)
Dimensões Externas:	MCD2664E 594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Dimensões da Cavidade	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Capacidade do Forno	26 litros **
Prato giratório	Ø 325 mm, glass
Peso	cerca de 19.5 kg
Lâmpada do forno	25 W/240 - 250 V

\* Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011. De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B. O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.

A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.

\*\* A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real para os alimentos é inferior.

Este forno está em conformidade com os requisitos das Directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC e 2005/35/EC.

AS ESPECIFICAÇÕES ESTÃO SUJEITAS A ALTERAÇÕES SEM NOTIFICAÇÃO PRÉVIA NO ÂMBITO DE UM MELHORAMENTO CONTÍNUO DOS APARELHOS.



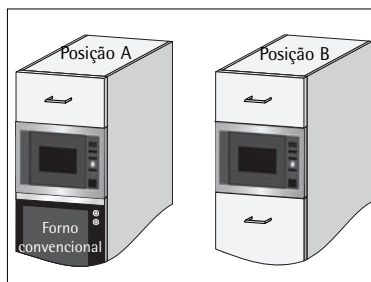


## INSTALAÇÃO

O Micro-ondas pode ser colocado nas posição A ou B:

Posição	Dimensões do armário		
	W	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Medidas em (mm)



## Instalação do aparelho

1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Se desejar instalar o micro-ondas por cima de um 3. Introduza o aparelho no armário de cozinha lentamente e sem forçar, até a estrutura da frente do forno encaixar na abertura do armário.
3. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 4 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).



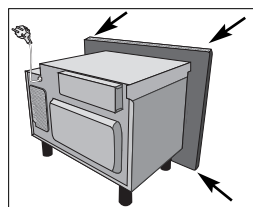
### Posição de fixação 1:

Fixe o forno na posição certa com os parafusos fornecidos.

Os pontos de fixação estão localizados nos cantos superiores e inferiores do forno.

### Posição de fixação 2:

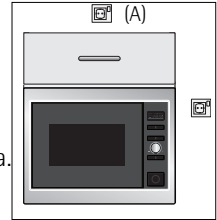
Consulte o esquema fornecido com o forno.



**NOTA:** Instale o forno por forma a que esteja a 85cm ou mais do solo. É importante garantir que a instalação deste produto obedece às instruções deste manual e às instruções de instalação do fabricante do forno convencional.

## Ligação do aparelho à alimentação

- A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. Em alternativa, poderá isolar-se o forno da corrente através da montagem de um interruptor na instalação fixa em conformidade com os regulamentos de instalações eléctricas.
- A tomada não deve estar localizada por trás do armário.
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A).
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, instalada correctamente, e com corrente alterna de 230 V/50 Hz monofásica. A tomada deve incluir um fusível de 16 A.
- **O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.**
- Antes da instalação, prenda um fio ao cabo de alimentação para facilitar a ligação ao ponto (A), quando estiver a instalar o aparelho.
- Ao instalar o aparelho num armário alto lateral, NÃO comprima o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.



## Ligações eléctricas



**AVISO!**

**ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA**

O fabricante declina quaisquer responsabilidades caso esta medida de segurança não seja cumprida.

Se a ficha instalada no seu aparelho não encaixar na tomada, deve contactar o seu agente autorizado local da AEG.

## INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

### Eliminação responsável em termos ecológicos das embalagens e aparelhos antigos



#### Material de embalagem

Os fornos a micro-ondas da AEG necessitam de uma embalagem eficaz para os proteger durante o transporte.

Só são utilizadas as embalagens realmente necessárias.

O material de embalagem (ex.: película transparente ou esferovite) pode colocar as crianças em risco.



**Perigo de asfixia. Mantenha o material de embalagem longe das crianças.**



Todo o material de embalagem utilizado é ecológico e por isso pode ser reciclado. O cartão é feito de papel reciclado e as peças de madeira não são tratadas. Os itens em plástico são identificados como se segue:

"PE" polietileno ex.: película da embalagem

"PS" poliestireno ex.: embalagem (sem CFC)

"PP" polipropileno ex.: fitas da embalagem

Utilizando e reutilizando as embalagens, é possível poupar as matérias primas e reduzir o volume de lixo produzido.

As embalagens devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área.

Contacte as entidades competentes da sua área para mais informações.




#### Eliminação de aparelhos antigos

Os aparelhos antigos devem ser preparados, em termos de segurança, antes da sua eliminação, removendo a ficha e cortando e eliminando o cabo de alimentação.

Devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área. Contacte as entidades competentes da sua área ou a Delegação de Saúde Ambiental para saber se existem instalações na sua área para a reciclagem de aparelhos.



O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

# Certificado de garantia,

Estimado Cliente

Queremos felicitá-lo pela sua compra e agradecer a confiança depositada na nossa Empresa.

O seu electrodoméstico possui uma garantia de **24 meses para peças, mão-de-obra e deslocações.**

Para beneficiar desta garantia **NÃO ESQUEÇA DE GUARDAR A FACTURA DE COMPRA.**

**Em caso de avaria** contacte o Serviço Técnico Oficial

☎ **21 440 39 39**

## ... Contrate o Plano de Prolongamento de Garantia

O Plano de Prolongamento de Garantia aumenta até 5 anos a protecção e as vantagens que lhe oferece o Grupo Electrolux nos seus produtos. **NÃO TERÁ DE PAGAR A FACTURA** em caso de avaria, nem de se preocupar pelas reclamações. Domestic & General protegerá os seus interesses.

## Que benefícios lhe oferece?

**Tranquilidade garantida e segurança total** durante o período de cobertura.

**Cobertura completa:** mão-de-obra, peças, componentes e deslocações.

**Sem número limitado** de reparações.

**Atendimento especializado** por Técnicos Oficiais do Grupo Electrolux.

**Possibilidade de renovação** depois de terminado o período de garantia.

## Quanto custa o Plano de Prolongamento de Garantia?

Este plano protegê-lo-á por **mais 3 anos**, além da garantia do fabricante por apenas:

**79 €**

Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE LAVAR ROUPA, MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA, MÁQUINA DE LAVAR E DE SECAR ROUPA.**

**49 €**

Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE SECAR ROUPA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADOR, EXAUSTOR, FOGÃO, FORNO, ARCA CONGELADORA, PLACA.**





# Condições de garantia

1. O aparelho que acaba de adquirir possui uma garantia de 2 anos a partir da data de aquisição. Os pedidos de assistência na garantia são gratuitos, mediante apresentação do respectivo certificado juntamente com a factura de compra.
2. A presente garantia do fabricante (2 anos) cobre a substituição de peças, mão-de-obra e deslocação.
3. Em caso de imobilização do seu aparelho por período superior a 15 dias, a garantia será prolongada adicionando o tempo de imobilização à data de entrega nos nossos serviços.
4. Nos pedidos de assistência na garantia de Pequenos Electrodomésticos, os aparelhos a reparar deverão ser entregues directamente no ponto de assistência.

## EXCLUSÕES DE GARANTIA:

Substituições de peças danificadas por mau manuseamento, instalação incorrecta, danos de transporte e danos provocados por condições atmosféricas adversas; Intervenções por pessoal técnico não autorizado pelo ELECTROLUX SERVICE; Substituições de lâmpadas, filtros, juntas de borracha, vidros, botões, puxadores, e acessórios de aspiradores; Todos os serviços de manutenção provocados pelo desgaste ou pela utilização do aparelho; Pedidos de demonstração de montagem e explicações de funcionamento; Danos no esmalte e/ou na pintura provocados por cortes ou pancadas; Uso intensivo em locais públicos ou profissionais, a menos que se trate de um produto adequado para o efeito; Desobstrução de bombas de limpeza de filtros.

- MANIPULAÇÃO nos dados da placa de Matrícula do presente aparelho ou deste certificado.
- INSTALAÇÃO INCORRECTA E NÃO REGULAMENTAR (tensão, pressão de gás ou de água, ligações eléctricas ou hidráulicas não adequadas).

**Assistência Técnica ELECTROLUX SERVICE, QUINTA DA FONTE, EDIFÍCIO GONÇALVES ZARCO Q 35, 2774-518 PAÇO D'ARCOS. TELF: 21 440 39 39.**

**NOTA MUITO IMPORTANTE PARA A VALIDADE DESTA GARANTIA: NO MOMENTO DA INTERVENÇÃO TÉCNICA É ABSOLUTAMENTE IMPRESCINDÍVEL APRESENTAR AO PESSOAL AUTORIZADO, O PRESENTE CERTIFICADO, JUNTO DA FACTURA LEGAL DE COMPRA DO APARELHO, DEVIDAMENTE PREENCHIDA.**

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sui normali elettrodomestici. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

## ACCESSORI E PRODOTTI DI CONSUMO

All'interno del webshop AEG troverete tutto ciò che vi serve per fare in modo che i vostri elettrodomestici AEG siano sempre perfettamente puliti e funzionanti. Non mancano inoltre una vasta gamma di accessori studiati e realizzati conformemente agli elevati standard qualitativi che vi aspettate: pentole, scolaposate, portabottiglie e sacchi biancheria delicati...

Visitate il webshop su  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## INDICE

- 75 Norme di sicurezza
- 79 Descrizione del prodotto
- 80 Prima dell'uso
- 82 Consigli e suggerimenti
- 84 Funzionamento del forno a microonde
- 91 Schemi dei programmi
- 97 Ricette
- 103 Manutenzione & pulizia
- 104 Cosa fare se . . .
- 104 Dati tecnici
- 105 Installazione
- 107 Informazioni ambientali
- 108 Certificato di garanzia convenzionale - Italia



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...".



## 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 16 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 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 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. Rignite il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'asticiola 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 popcorn, 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, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni (vedere nota 2 a pagina 87), in quanto si potrebbe danneggiare il forno.

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 rotante 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 scintille. Non mettete barattoli nel forno.

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

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

(a) Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.

(b) Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.

(c) Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.

Non usate contenitori di plastica se il forno è ancora caldo dopo aver usato il GRILL, la COTTURA COMBINATA o la COTTURA AUTOMATICA, perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati con le funzioni sopra indicate, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo scopo.

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

### NOTA:

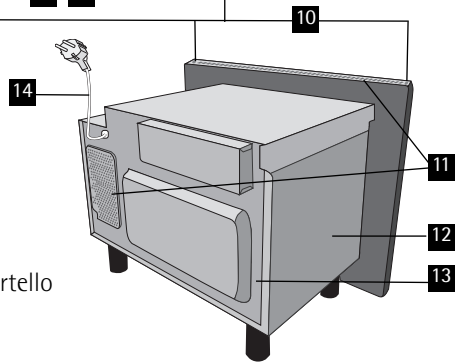
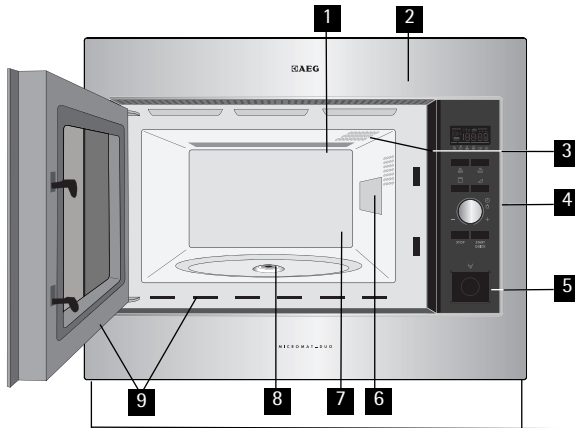
Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.

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



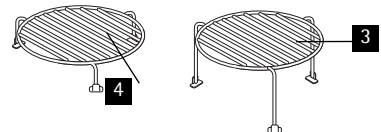
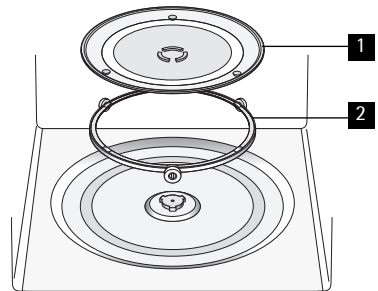
- 1 Resistenza del grill
- 2 Cornice
- 3 Luce del forno
- 4 Pannello di controllo
- 5 Pulsante apertura sportello
- 6 Coperchio guida onde
- 7 Cavità del forno
- 8 Perno del piatto rotante
- 9 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
- 10 Punti di fissaggio (4 punti)
- 11 Aperture di ventilazione
- 12 Copertura esterna
- 13 Struttura posteriore
- 14 Cavo di alimentazione

Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

- 1 Piatto rotante
- 2 Supporto per piatto rotante
- 3 Griglia alta
- 4 Griglia bassa
- 5 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 autorizzato ed indicare il nome della parte e del modello.



## Pannello di controllo

### 1 Display digitale indicatori



Grill



Più/meno



Microonde



Cottura automatica pane



Cottura combinata



Cottura automatica



Orologio



Peso



Fasi di cottura

### 2 Indicatori COTTURA AUTOMATICA

### 3 Pulsante COTTURA AUTOMATICA

### 4 Pulsante SCONGELAMENTO AUTOMATICO

### 5 Pulsante LIVELLO DI POTENZA

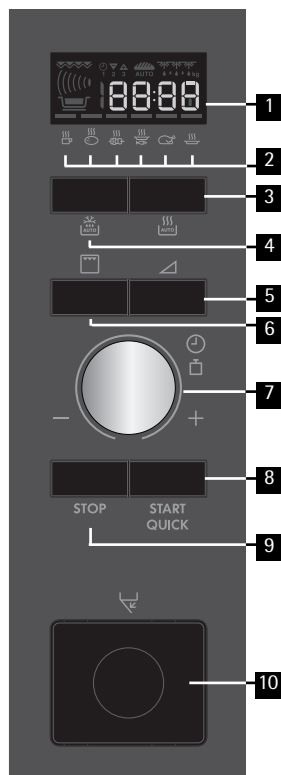
### 6 Pulsante GRILL

### 7 Manopola TIMER/PESO

### 8 Pulsante di START/QUICK

### 9 Pulsante di STOP

### 10 Pulsante di APERTURA SPORTELLO




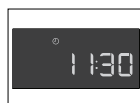
## PRIMA DELL'USO

### Come impostare l'orologio


L'orologio del forno è di 12 e 24 ore.

**Esempio:** Per impostare 11:30 sull'orologio (12 ore).

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





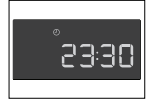
#### Nota:

1. La manopola TIMER/PESO si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. Toccando il tasto Stop, l'ora viene impostata automaticamente su  .




**Esempio:** Per impostare 23:30 sull'orologio (24 ore).

1. Collegare il forno.
2. Sul display apparirà: .
3. Premere il pulsante START/QUICK. Sul display apparirà: .
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:



**Nota:**

1. La manopola TIMER/PESO si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. Toccando il tasto Stop, l'ora viene impostata automaticamente su .

## Regolare l'ora quando l'orologio è impostato

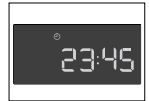
**Esempio:** Per impostare 11:45 sull'orologio (12 ore).

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:



**Esempio:** Per impostare 23:45 sull'orologio (24 ore).

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:



**Esempio:** Per modificare il formato dell'orologio passando da 12H a 24H o viceversa.

1. Aprire lo sportello. Tenere premuto per 5 secondi il pulsante START/QUICK. Il forno emetterà un segnale acustico. Premere una volta il pulsante START/QUICK e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.

## 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/scongellare 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/ovali 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 sfornati.
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 rotondeggiante 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, salisccc. <b>Importante:</b> 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 270 W. Quando si seleziona la potenza, sul display appare il simbolo di scongelamento.

### Livello di potenza delle microonde

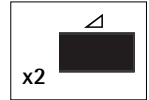
Questo forno dispone di 6 livelli di potenza:

Impostazione della potenza	Utilizzo consigliato
900 W / ALTA	Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).
630 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.
450 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.
270 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.
90 W	Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).
0 W	Per forno inattivo/timer.

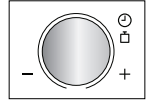
W = WATT

**Esempio:** Voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 630 W.

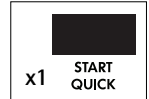
1. Premere due volte il pulsante di regolazione del LIVELLO DI POTENZA.



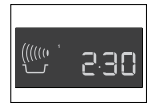
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 2:30 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:



### Nota:

Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del ALTA/900 W.

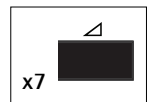
### Nota:

- 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.

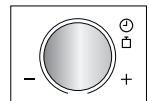
## Timer

**Esempio:** Impostare il timer su 7 minuti.

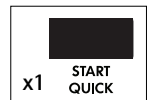
1. Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA 7 volte.



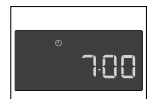
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 7:00 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:



### Nota:

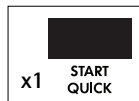
- Per interrompere il timer premere il pulsante STOP; premere il pulsante START/QUICK per riattivarlo, oppure premere nuovamente il pulsante STOP per spegnerlo e cancellare la funzione.

## Aggiungere 30 secondi

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

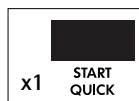
### 1. Accensione diretta

Si può avviare direttamente la cottura al livello di potenza microonde di 900 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:

- La funzione GRILL è inoltre possibile prolungare la cottura di 30 secondi.
- Questa funzione non è possibile nelle funzioni di COTTURA AUTOMATICA e SCONGELAMENTO AUTOMATICO.

## Più & meno

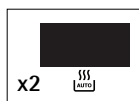
La funzione PIÙ  e MENO  consente di diminuire o aumentare il tempo di cottura quando si utilizzano programmi automatici.

Se preferite patate lesse che risultino cotte ma ancora un po' dure, premete MENO .

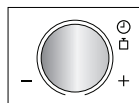
Se invece le preferite più morbide, premete PIÙ .


**Esempio:** Cuocere 0.3 kg di patate, ben lessate.

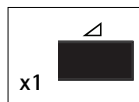
1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante COTTURA AUTOMATICA due volte.



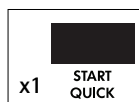
2. Ruotare la manopola TIMER/PESO fino a 0.3 il display.



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 ▼.

## Cottura con grill e cottura combinata

Questo forno a microonde prevede due modalità per la cottura con il GRILL:

1. Solo grill.
2. Dual Grill (Grill e microonde.)

**NOTA:**

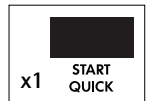
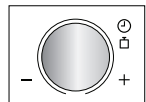
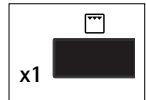
1. Per arrostitire si consiglia di utilizzare la griglia alta.
2. Quando si mette in funzione per la prima volta il grill è possibile che si produca fumo o cattivo odore, ma ciò non significa che il forno sia guasto. Per eliminare la causa di tale fenomeno, prima di usare il forno per la prima volta, metterlo in funzione vuoto per 20 minuti, selezionando la funzione di cottura GRILL.

## Cottura con grill

Utilizzare questa modalità per arrostitire o rosolare i cibi.

**Esempio:** grigliare per 4 minuti.

1. Premere il pulsante GRILL una volta.
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 4:00 il display.
3. Premere il pulsante START/QUICK.
4. Controllare il display:



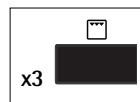
## Cottura combinata

Questo modo di cottura combina le potenze del grill e delle microonde (da 90 W a 630 W). Il livello di potenza microonde è preimpostato a 270 W.

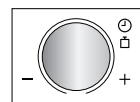
Pulsante	Regolazione di potenza
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

**Esempio:** Cuocere spiedini misti per 7 minuti con l'impostazione COTTURA COMBINATA 450 W.

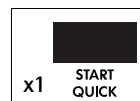
1. Premere il pulsante GRILL 3 volta.



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



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:



## Altre funzioni utili

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

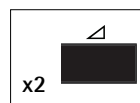
**Esempio:** Per cuocere:

2 minuti e 30 secondi con potenza 630 W (Fase 1)

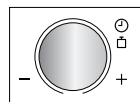
5 minuti con grill (Fase 2)

### Fase 1

1. Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA due volte.



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



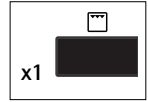


3. Controllare il display:

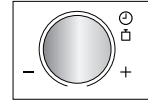


### Fase 2

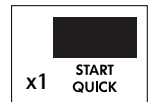
1. Premere il pulsante GRILL una volta.



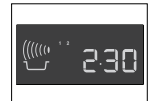
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 5:00 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:



Il forno comincia a cuocere per 2 minuti e 30 secondi a 630 W, e per i restanti 5 minuti passa al funzionamento con il solo grill.

## Funzioni cottura automatica & scongelamento automatico

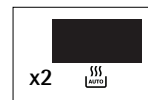
Con COTTURA AUTOMATICA e SCONGELAMENTO AUTOMATICO si definisce automaticamente l'esatta modalità di cottura ed il tempo necessario. Con COTTURA AUTOMATICA si ha la possibilità di scegliere tra 6 menu diversi e SCONGELARE AUTOMATICA si ha la possibilità di scegliere tra 2 menu diversi.

### Cottura automatica

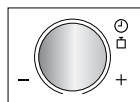
Alimenti	Simbolo	Regolazione
Bevande		Microonde
Patate lesse e con la buccia		Microonde
Spiedini di carne		Microonde + grill
Gratin di Pesce		Microonde + grill
Pollo alla griglia		Microonde + grill
Gratin		Microonde + grill

**Esempio:** Cuocere 0.3 kg di patate.

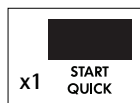
1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante COTTURA AUTOMATICA due volte.



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

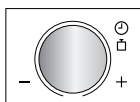
Alimenti	Simbolo	Regolazione
Carne/Pesce/Pollame		Microonde
Pane		Microonde

**Esempio:** Scongelare 0.2 kg di pane.

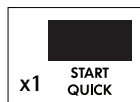
1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante SCONGELAMENTO AUTOMATICO due volte.



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 &amp; scongelamento automatico

Cottura Automatica	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	Pulsante	Procedimento
Bevande (Tè/Caffè) 	1-6 tazze 1 tazza=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porre la tazza verso il bordo del piatto girevole.</li> </ul>
Patate lesse e con la buccia 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Ciotola e coperchio	 x2	Patate lesse: pelare le patate e tagliarle a pezzi di grandezza simile. Patate con la buccia: scegliere patate di grandezza simile e lavarle. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere le patate pelate o con la buccia in un ciatola.</li> <li>• Aggiungere la quantità di acqua necessaria (per 100 g) circa due cucchiari e un pizzico di sale.</li> <li>• Coprire con un coperchio.</li> <li>• Quando sentite il segnale acustico, girare e rimettere il coperchio.</li> <li>• Al termine della cottura, lasciare riposare le patate per 2 minuti.</li> </ul>
Spiedini di carne 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Griglia alta	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparare gli spiedini come indicato nella ricetta a pag. 93.</li> <li>• Mettere sulla griglia e cuocere.</li> <li>• Quando viene emesso un segnale acustico, girare gli spiedini.</li> <li>• A fine cottura, togliere dal forno e disporre sul piatto di portata. (Non richiede tempi di attesa.)</li> </ul>
Gratin di Pesce 	0,5 - 1,5 kg*(100 g) Piatto per gratin Griglia bassa	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per "Gratin di Pesce", vedere le ricette a pagina 93-94.</li> <li>* Peso totale degli ingredienti.</li> </ul>
Pollo alla griglia 	0,9 - 1,8kg (100 g) Griglia bassa Piatto	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sulle cosce di pollo.</li> <li>• Punzecchiare la pelle delle cosce di pollo.</li> <li>• Mettere il pollo in una pirofila con il petto rivolto verso il fondo.</li> <li>• Mettere la pirofila direttamente sul piatto girevole e avviare la cottura.</li> <li>• Al segnale acustico, girare il cibo.</li> <li>• A cottura ultimata, togliere dal microonde e lasciar riposare per circa 5 min.</li> </ul>
Gratin 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Piatto per gratin Griglia bassa	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per "Gratin", vedere le ricette a pagina 94.</li> <li>* Peso totale degli ingredienti.</li> </ul>

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

Scongellare 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 - 1,0 kg (100 g) Piatto	  x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante.</li> <li>• Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi resistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio.</li> <li>• Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15 - 45 minuti, fino al completo scongelamento. <b>Nota:</b> Non idoneo per polli interi.</li> <li>• Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.</li> </ul>
Pollame  AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Piatto	  x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole.</li> <li>• Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate.</li> <li>• Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 - 15 min, fino a scongelamento ultimato.</li> </ul>

**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/Grill/Dual Grill potrà avviarsi la ventola.

### Nota: Scongellamento 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

### Spiedini misti

1. Infilare i pezzetti di carne e di verdure, alternandoli, su 4 spiedini di legno.
2. Aggiungere le spezie all'olio e spennellare i kebab.
3. Disporre i kebab sulla griglia e cuocere in modalità COTTURA AUTOMATICA, "Spiedini Misti".

4 fetta	
400 g	di lombata di maiale, a tocchetti
100 g	di pancetta striata
100 g	di cipolle, tagliate in quattro
250 g	di pomodori, tagliati in quattro
100 g	di peperone verde, a dadini
2 CM	olio
4 CU	paprica
	sale
1 CU	pepe di Caienna
1 CU	salsa Worcestershire

### Filetto di pesce gratinato

1. Mettere in una casseruola le verdure, il burro e le spezie e mescolare bene. Cuocere per 2-6 min a 900 W, a seconda del peso.
2. Lavare e asciugare il pesce, spruzzarlo con il limone e salare.
3. Unire la panna alle verdure e aggiungere ancora sale, pepe e noce moscata.
4. Porre metà delle verdure in un piatto ovale da gratin, collocarvi sopra il pesce e coprire con la parte restante delle verdure.
5. Cospargere con il formaggio Gouda, collocare sulla griglia bassa e cuocere usando la funzione COTTURA AUTOMATICA, "Gratin di Pesce".
6. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	filetti di pesce
100 g	200 g	300 g	di porro (affettato)
20 g	40 g	60 g	di cipolla (tagliare finemente)
40 g	100 g	140 g	di carote (grattugiate)
10 g	15 g	20 g	di burro o margarina
			di sale, pepe e noce moscata
1 CU	1½ CU	2 CU	di succo di limone
50 g	100 g	150 g	di panna
50 g	100 g	150 g	di Gouda (grattugiato)

## Gratin di pesce all'italiana

1. Lavare e asciugare il pesce, cospargerlo con il succo di limone, salare e ungere con il burro all'acciuga.
2. Collocare su un piatto ovale per gratin.
3. Cospargere il pesce con il formaggio Gouda.
4. Disporre i pomodori sopra il formaggio.
5. Aggiungere sale, pepe e le erbe miste.
6. Sgocciolare la Mozzarella, tagliarla a fettine e distribuirle sul pomodoro. Cospargere di basilico.
7. Collocare il gratin sulla griglia bassa e cuocere usando COTTURA AUTOMATICA, "Gratin di Pesce".
8. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	filetti di pesce
1/2 CU	1 CU	1 1/2 CU	succo di limone
1/2 CU	1 CU	1 1/2 CU	burro di acciughe
30 g	50 g	80 g	Gouda (grattugiato)
			sale a pepe
150 g	300 g	450 g	tomodori
1 CU	1 1/2 CU	2 CU	erbe miste tritate
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
1/2 CU	3/4 CU	1 CU	basilico (tritato)

## Spinaci gratin

1. Mescolare gli spinaci con la cipolla e insaporire con sale, pepe e noce moscata.
2. Ungere lo stampo. Disporre le patate, prosciutto e gli spinaci a strati alterni. L'ultimo strato dovrà essere di spinaci.
3. Sbattere le uova con la crème fraiche, aggiungere sale e pepe e versare sopra il gratin.
4. Cospargere il gratin con formaggio.
5. Collocare sulla griglia bassa e cuocere usando la funzione COTTURA AUTOMATICA, "Gratin".
6. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5-10 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	spinaci (scongolare)
15 g	30 g	45 g	cipolla (tagliare finemente)
			sale, pepe, noce moscata
5 g	10 g	15 g	di burro o margarina (per imbrattare la pirofila)
150 g	300 g	450 g	patate cotte (affettate)
35 g	75 g	110 g	prosciutto cotto (tagliare finemente)
50 g	100 g	150 g	crème fraiche (panna)
1	2	3	uovo
40 g	75 g	115 g	formaggio (grattugiato)

## Patae-zucchine gratinate

1. Ungere il recipiente e disporre a strati alternati patate e zucchine tagliate a fette.
2. Sbattere le uova con la crème fraiche, aggiungere sale, pepe e aglio e versare sopra il gratin.
3. Cospargere il gratin di formaggio Gouda.
4. Completare con i semi di girasole.
5. Collocare sulla griglia bassa e cuocere usando la funzione COTTURA AUTOMATICA, "Gratin".
6. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5-10 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	di burro o margarina (per imbrattare la pirofila)
200 g	400 g	600 g	patate lesse (affettate)
115 g	230 g	345 g	zucchine (affettate)
75 g	150 g	225 g	crème fraiche (panna)
1	2	3	uovo
1/2	1	2	spicchio d'aglio (schiacciato)
			sale, pepe
40 g	80 g	120 g	Gouda (grattugiato)
10 g	20 g	30 g	semi di girasole

# 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-	Regol- azione	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti
Latte 1 tazza	150	Micro	900 W	ca. 1	non coprire
Water 1 tazza	150	Micro	900 W	ca. 2	non coprire
6 tazze	900	Micro	900 W	8-10	non coprire
1 zuppiera	1000	Micro	900 W	9-11	non coprire
Piatto pronto (verdure, carne e contorno)	400	Micro	900 W	4-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'ingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto
Stufato / zuppe	200	Micro	900 W	1-2	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Verdure	200	Micro	900 W	2-3	aggiungere eventualmente un po' d'acqua a metà riscaldamento mescolare
	500	Micro	900 W	3-5	
Carne, 1 fetta*	200	Micro	900 W	ca. 3	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce*	200	Micro	900 W	3-5	coprire
Dolce (torta) 1 fetta	150	Micro	450 W	1/2 - 1	adagiare su una gratella per dolci
Omogeneizzati 1 vasetto	190	Micro	450 W	1/2 - 1	togliere il coperchio, a riscaldamento ultimato mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina*	50	Micro	900 W	1/2	coprire
Per sciogliere il cioccolato	100	Micro	450 W	3-4	mescolare di tanto in tanto

\* temperatura di frigorifero

## Scongelo

Alimenti	Quantità -g-	Regol- azione	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Spezzatino	500	Micro	270 W	8-9	a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne	10-30
Torta, 1 fetta	150	Micro	270 W	1-3	adagiare su un piatto per dolci	5
Frutta: fragole, lamponi, ciliegie, prugne	250	Micro	270 W	3-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento 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-	Regol- azione	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Aggiunta d'acqua -tbsp-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Filetto di pesce	300	Micro	900 W	9-11	-	coprire	2
Piatto pronto	400	Micro	900 W	8-10	-	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	coprire, mescolare a metà cottura	2
Piselli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	coprire, mescolare a metà cottura	2
Verdura mista	500	Micro	900 W	9-11	3-5	coprire, mescolare a metà cottura	2

## Come cucinare carne, pesce e pollame

Alimenti	Quantità -g-	Regol- azione	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	aggiungere 4-5 cucchiaini d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Piselli	500	Micro	900 W	6-8	coprire, aggiungere 4-5 cucchiaini d'acqua, girare occasionalmente durante la cottura	-
Carote	500	Micro	900 W	9-11	tagliare a rondelle, coprire, aggiungere 4-5 cucchiaini d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Arrosto (maiale, vitello, agnello)	1000	Micro	450 W	16-18	insaporire a piacere, adagiare sulla griglia più bassa e voltare dopo *	10
		Dual Grill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dual Grill	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
		Dual Grill	450 W	4-5		
Roastbeef media cottura	1000	Micro	630 W	5-8	condire a piacere, disporre sulla griglia in basso, girare dopo *	10
		Dual Grill	630 W	8-10*		
		Dual Grill	630 W	3-5		
		Dual Grill	630 W	3-5		
	1500	Micro	630 W	12-15		10
		Dual Grill	630 W	12-15*		
		Dual Grill	630 W	4-6		
		Dual Grill	630 W	4-6		
Cosce di pollo	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7* 4-6	insaporire a piacere, adagiare con il petto sulla griglia più alta e voltare dopo *	3
Costate di manzo, 2 a cottura media	400	Grill Grill		11-12* 6-8	disporre sulla griglia alta, girare dopo * insaporire dopo la cottura	
Cottura di sformati		Grill		8-13	collocare il piatto sulla griglia in basso	
Croque Monsieur	1 fetta	Micro Grill	450 W	1/2 5-6	tostare il pane, spalmarvi il burro e disporvi una fetta di prosciutto cotto, una fetta di ananas e una fetta di formaggio	
	4 fette	Micro Grill	450 W	1/2 - 1 5-6		
Pizza	300	Micro	450 W	4-6	adagiare sulla griglia bassa	
		Dual Grill	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Dual Grill	450 W	5-7		



## 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.

### Zuppa di cipolle

1. Imburrare la terrina, aggiungere la cipolla a fette, il brodo di carne e il condimento.  
Coprire e cuocere.  
9-11 min. 900 W
2. Tostare il pane, tagliarlo a cubetti e disporlo nei piatti fondi. Versarvi sopra la zuppa e cospargerla di formaggio grattugiato.
3. Mettere le terrine sul piatto girevole e selezionare la cottura a grill.  
6-7 min. Grill

Utensili	Tegame con coperchio (capacità 2 l) 4 piatti fondi da minestra (da 200 ml)
10 g	burro o margarina
100 g	cipolle, affettate
800 ml	brodo di carne
	sale, pepe
2 fette	di pane
40 g	formaggio grattugiato

## Melanzane ripiene

1. Tagliare le melanzane a metà nel senso della lunghezza. Svuotare le melanzane con un cucchiaino fino a ottenere gusci dello spessore di circa 1 cm e tagliare la polpa a dadini.
2. Privare i pomodori della buccia e tagliarli a pezzi.
3. Ungere il fondo della terrina con olio d'oliva. Aggiungere le cipolle, coprire e cuocere. 2 min. 900 W
4. Tagliare i peperoncini a rondelle. Tenerne da parte un terzo per la guarnizione. Unire alla carne trita le melanzane a dadini, le cipolle, i pomodori, i peperoncini a rondelle, l'aglio e il prezzemolo. Condire a piacere.
5. Asciugare le metà melanzane. Farcire con metà del ripieno, cospargere con i dadini di feta e infine coprire con il resto del ripieno.
6. Disporre le melanzane tagliate a metà nella pirofila, collocare quest'ultima sulla griglia bassa e cuocere. 11-13 min. Dual Grill (630 W)  
Guarnire le metà melanzane con le rondelle di peperoncino e continuare la cottura. 4-7 min. Dual Grill (630 W)  
A fine cottura, lasciar riposare per ca. 2 min.

Utensili	Terrina con coperchio (capacità 1 l) Pirofila a bordi bassi (ca. 30 cm di lunghezza)
250 g	di melanzane
200 g	pomodori
1 CU	olio di oliva per oliare lo stampo
100 g	cipolle, tritate
4	peperoncini verdi non piccanti, privati dei semi
200 g	manzo tritato
2	spicchi d'aglio spremut
2 CM	prezzemolo tritato
	sale, pepe
	paprica
60 g	di feta a dadini

## Prataioli farciti al rosmarino

1. Staccare i gambi dei funghi e tagliarli a pezzetti.
2. Imburrare la pirofila a bordi bassi. Aggiungere le cipolle, la pancetta a dadini e i gambi dei funghi. Condire con pepe e rosmarino, coprire e cuocere. 3-5 min. 900 W  
Lasciar raffreddare.
3. Riscaldare la panna e 100 ml di vino nella terrina. 1-3 min. 900 W
4. Incorporare la farina nel vino rimasto, aggiungere mescolando al liquido bollente, coprire e cuocere. Mescolare una volta durante la cottura. approx. 1 min. 900 W
5. Farcire i funghi con il ripieno alla pancetta e disporre in una pirofila a bordi bassi. Versare la salsa sui funghi e cuocere sulla griglia bassa. 6-8 min. Dual Grill (630 W)  
A fine cottura, lasciar riposare per ca. 2 min.

Utensili	Terrina con coperchio (capacità 1 l) Terrina bassa e tonda (dm. ca. 22 cm)
8	prataioli grandi ca. 225 g), interi
20 g	burro o margarina
50 g	cipolla, tritata finemente
50 g	prosciutto, a dadini
	pepe nero, macinato
	rosmarino fresco, tritato
125 ml	vino bianco secco
125 ml	panna
20 g	farina

## 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.  
11-13 min. 630 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

## Filetto di pesce in salsa di formaggio svizzero

1. Lavare il pesce, asciugarlo tamponando e spruzzarlo con succo di limone. Strofinare con il sale.
2. Imburrare la terrina. Aggiungere la cipolla a dadini, coprire e cuocere.  
1-2 min. 900 W
3. Spolverizzare le cipolle con la farina, aggiungere il vino bianco e mescolare.
4. Imburrare lo stampo e adagiare i filetti di pesce. Versarvi sopra la salsa, cospargere con il formaggio svizzero e mandare in forno collocando la terrina sulla griglia inferiore.  
7-8 min. 450 W  
14-16 min. Dual Grill (450 W)  
A fine cottura, lasciar riposare per ca. 2 min.

Utensili	Terrina con coperchio (capacità 1 l) Pirofila rotonda a bordi bassi per gratin (ca. 25 cm di lunghezza)
800 g	filetti di pesce
2 CM	succo di limone
	sale
10 g	burro o margarina
50 g	cipolla, tritata finemente
20 g	farina
100 ml	vino bianco
1 CU	di olio vegetale per ungere la pirofila
100 g	di Emmental grattugiato
2 CM	di prezzemolo tritato

## Trota alle mandorle

1. Lavare le trote, asciugarle e irrorarle con succo di limone. Salare il pesce all'interno e all'esterno, lasciandolo quindi riposare per 15 minuti.
2. Fondere il burro.  
1 min. 900 W
3. Asciugare nuovamente il pesce, imburarlo e passarlo nella farina.
4. Ungere lo stampo, disporvi le trote e mettere a cuocere sulla graticola inferiore. Girare a due terzi del tempo di cottura e coprire le trote con le mandorle a foglioline.  
15-18 min. Dual Grill (450 W)  
A fine cottura, lasciar riposare per ca. 2 min.

Utensili	Casseruola ovale a sponda bassa (ca. 32 cm di lunghezza)
4	trote (da 200 g), già pulite
	il succo di un limone
	sale
30 g	burro o margarina
50 g	farina
10 g	burro o margarina per ungere lo stampo
50 g	mandorle a foglioline

## 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.  
6-9 min. 900 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.  
3-5 min. 900 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

## Scaloppe alla pizzaiola

1. Lavare le fette di vitello, asciugarle e spianarle con il batticarne. Disporre nella pirofila.
2. Frullare i pomodori, aggiungere l'aglio, l'olio, il sale e il pepe, i capperi e l'origano e versare la salsa così ottenuta sopra il vitello. Coprire e cuocere.  
15-19 min. 630 W  
Girare le bistecche.
3. Disporre le fette di mozzarella su ogni bistecca, condire e cuocere senza coprire sulla griglia superiore.  
9-12 min. Dual Grill (630 W)  
A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5 min.

Utensili	Casseruola rettangolare con coperchio (ca. 25 cm di lunghezza)
150 g	di mozzarella a fette
500 g	di pomodori in scatola, scolati
4	scaloppe di vitello (600 g)
20 ml	olio d'oliva
2	spicchi d'aglio tritato
20 g	capperi (20 g)
	origano
	sale, pepe

## 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.  
2-4 min. 900 W  
Impastare la farina al burro e aggiungerla all'acqua, stemperandola fino che si sarà ben amalgamata. Coprire, portare ad ebollizione e far restringere.  
1-2 min. 900 W  
Mescolare ed aggiustare di sale.
4. Versare la besciamella nello stampo imburato, riunirvi i cannoli e mandare in forno a coperto.  
10-12 min. Dual Grill (630 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 imburare 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.  
5-8 min. 900 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.  
13-17 min. 630 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

## Timballo di pasta con zucchine

1. Unire i pomodori alle cipolle e condire abbondantemente. Aggiungere i maccheroni. Versare la salsa di pomodori sui maccheroni e disporvi le fette di zuccina.
2. Sbattere la panna acida con le uova e versare sopra il gratin. Cospargere con formaggio grattugiato. Mettere in forno sulla griglia in basso e cuocere.  
18-21 min. 900 W  
7-8 min. Dual Grill (630 W)  
A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5-10 min.

Utensili	Casseruola da forno (ca. 26 cm di lunghezza)
80 g	di maccheroni
400 g	di pomodori in scatola, a pezzi
150 g	cipolle, tagliate fini
	basilico, timo, sale, pepe
1 CM	olio per ungere lo stampo
450 g	zucchine tagliate a fettine
150 g	panna acida
2	uova
100 g	di Cheddar grattugiato

## Pere alla cioccolata

1. Versare lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il liquore alla pera e l'acqua nella terrina, mescolare, coprire e cuocere.  
1-2 min. 900 W
2. Aggiungere le pere al liquido, coprire e cuocere.  
5-8 min. 900 W  
Togliere le pere dal liquido di cottura e metterle in frigorifero.
3. Versare 50 ml del liquido di cottura nella terrina più piccola. Aggiungere il cioccolato e la crème fraîche, coprire e cuocere.  
2-3 min. 900 W
4. Dare un'ultima mescolata, versare la crema di cioccolato sulle pere e servire.

Utensili	Terrina con coperchio (capacità 2 l) Terrina con coperchio (capacità 1 l)
4	pere intere, pelate (600 g)
60 g	zucchero
10 g	bustina di zucchero vanigliato
1 CM	liquore alle pere
150 ml	acqua
130 g	di cioccolato fondente, a pezzetti
100 g	crema di latte

## Budino di semolino con sciroppo di lamponi

1. Versare il latte, lo zucchero e le mandorle nella terrina, coprire e cuocere.  
3-5 min. 900 W
2. Aggiungere il semolino, mescolare, coprire e cuocere.  
10-12 min. 270 W
3. Sbattere il tuorlo d'uovo con l'acqua in una tazza e versare, mescolando, nel composto caldo. Montare a neve l'albume e incorporarlo al composto. Versare il composto dentro gli stampini per ramekin.
4. Per preparare la salsa, lavare i lamponi e asciugarli, quindi disporli in una terrina con acqua e zucchero. Coprire e riscaldare.  
2-3 min. 900 W
5. Passare i lamponi e servire con il dolce al semolino.

Utensili	Terrina con coperchio (capacità 2 l) 4 Piatti per ramekin
500 ml	latte
40 g	zucchero
15 g	mandorle tritate
50 g	semolino
1	tuorlo d'uovo
1 CM	acqua
1	albume
250 g	lamponi
50 ml	acqua
40 g	zucchero

## Torta al formaggio

1. In una terrina, mescolare la farina, il cacao, il lievito e lo zucchero.
2. Aggiungere l'uovo e il burro e passare il tutto nel frullatore.
3. Imburrare la tortiera. Stendere la pasta e foderare la tortiera, lasciando 2 cm per il bordo. Cuocere la pasta.  
6-8 min. 630 W
4. Sbattere il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare lentamente le uova.  
Aggiungere il fromage frais e il preparato per budino alla vaniglia e mescolare.
5. Versare il composto sopra la base del cheesecake e cuocere.  
15-19 min. 630 W

Utensili	Stampo per torte (ca. 26 cm di diametro)
	<b>Base:</b>
300 g	farina
1 tbsp	cacao in polvere
10 g	lievito in polvere
150 g	zucchero
1	uovo
10 g	di burro o margarina per imburrare la tortiera
	<b>Ripieno:</b>
150 g	burro o margarina
100 g	zucchero
10 g	bustina di zucchero vanigliato
3	uova
400 g	ricotta, 20 % di grasso
40 g	sacchetto di polvere di budino alla vaniglia

## 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, strofinate 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.
4. Ad intervalli regolari, riscaldare il forno usando il grill, poiché gli schizzi di cibi o di olio possono causare la formazione di fumo e cattivi odori.

### 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.

### Griglie

Si consiglia di lavare le griglie con detersivo per piatti diluito e di asciugarle. Le griglie possono anche essere lavate nella lavastoviglie.

**Nota:** Non utilizzare getti a vapore.

## POTENZA RIDOTTA

### Nota:

Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà e le resistenze del grill inizieranno ad accendersi e spegnersi.) Dopo una pausa di 90 secondi sarà possibile ripristinare il livello ALTO.

Funzione di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde (900 W)	20 minutes	Microonde - 630 W
Grill	20 minutes	Grill - 50 %
Doppio Grill	Grill - 20 minutes	Grill - 50 %

## COSA FARE SE . . .

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

## DATI TECNICI

Tensione della linea CA	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile/ interruttore linea di distribuzione	Minimo 16 A
Potenza CA richiesta:	Microonde 1.37 kW Grill 1.00 kW Microonde/Grill 2.35 kW
Potenza sviluppata:	Microonde 900 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Frequenza microonde	2450 MHz * (Gruppo 2 / Classe B)
Dimensioni esterne	MCD2664E 594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Dimensioni interne	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Capacità del forno	26 litres **
Piatto rotante	Ø 325 mm, vetro
Peso	circa. 19.5 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, 2006/95/EC e 2005/32/EC. NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.



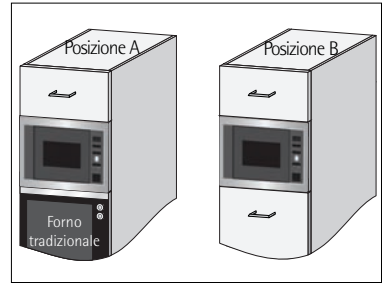


## INSTALLAZIONE

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

Posizione	Dimensioni nicchia		
	W	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Misure in (mm)



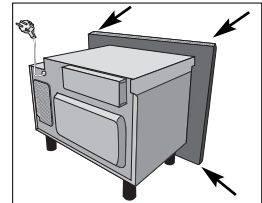
## Installazione dell'elettrodomestico

1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Inserire lentamente l'apparecchiatura nella colonna senza forzare, finché il forno non sia a contatto con i fianchi della colonna.
3. 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.



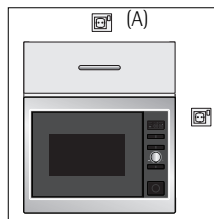
### Opzione di installazione 2:

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

**NOTA:** Montare il forno in modo che la sua parte inferiore si trovi almeno 85 cm sopra il pavimento. E' importante accertarsi che l'installazione di questo prodotto sia conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale d'uso e alle istruzioni di installazione fornite dai produttori di forni tradizionali.

## 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 16 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.



## Connessioni 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.

## INFORMAZIONI AMBIENTALI

### Smaltimento ecologico del materiale da imballo e di vecchi elettrodomestici



#### Materiale da imballo

I forni a microonde AEG 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.

# Certificado 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](http://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 dalla 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.**

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.**

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

## ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

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

Visitez la boutique en ligne sur  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## SOMMAIRE

- 111 Avertissements importants de sécurité
- 117 Vue d'ensemble de l'appareil
- 118 Avant la mise en service
- 120 Conseils de cuisson aux micro-ondes
- 123 Utilisation du four micro-ondes
- 131 Tableaux de programmation
- 137 Recettes
- 143 Entretien et nettoyage
- 144 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 144 Caractéristiques techniques
- 145 Installation
- 147 Informations environnementales
- 148 Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)
- 149 Déclaration de conditions de garantie (Belgique)
- 150 Service et garantie (France)



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



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



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

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



## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

### AVERTISSEMENTS DE 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 inflammation.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

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

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

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

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

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

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

## Pour éviter toute blessure



### Advertissement!

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

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

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

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne 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 et Nettoyage". Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.**

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

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

## Pour éviter toute secousse électrique

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

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

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

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

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

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



Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un service après vente AEG. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un professionnel qualifié.

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

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

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

## Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine



### Advertissement!

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

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

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

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

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

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

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

**Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'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 ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé.

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

## Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants



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

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

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

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

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

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

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

## Autres avertissement



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

**Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.**

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

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

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide, sauf recommandation du mode d'emploi, voir note 2, page 126. Sinon vous risquez d'endommager le four.

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

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

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

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

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

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

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.

(b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

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

### Remarques:

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

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des

portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

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

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

Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Évitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

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

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

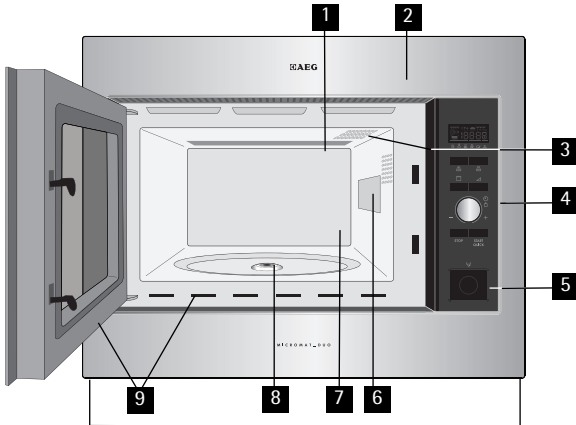
## Récipients en aluminium

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

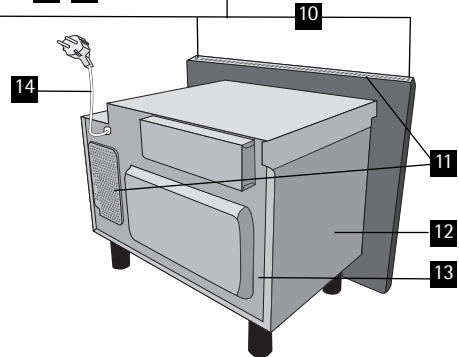
1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium ne doivent pas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

# VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

## Four micro-ondes et accessoires



- 1 Élément chauffant du grill
- 2 Encadrement avant
- 3 Eclairage du four
- 4 Bandeau de commande
- 5 Touche ouverture de la porte
- 6 Cadre du répartiteur d'ondes
- 7 Cavité du four
- 8 Entraînement
- 9 Cadre d'ouverture de la porte

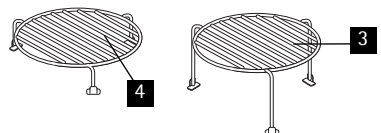
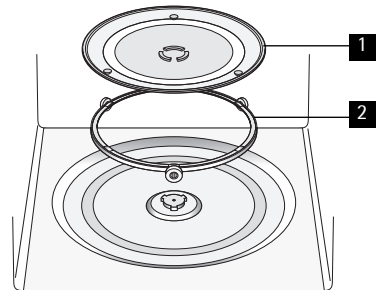


Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- 1 Plateau tournant
- 2 Support d'entraînement
- 3 Trépied haut
- 4 Trépied bas
- 5 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



Gril



Plus/Moins



Micro-ondes



Décongélation automatique pain



Cuisson combinée



Décongélation automatique



Horloge



QUANTITÉ



Etapas de cuisson

### 2 Symboles CUISSON AUTOMATIQUE

### 3 Touche CUISSON AUTOMATIQUE

### 4 Touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

### 5 Touche NIVEAUX DE PUISSANCE

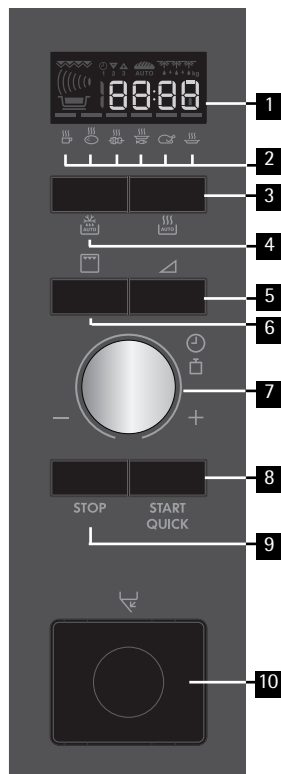
### 6 Touche GRIL

### 7 Bouton rotatif MINUTEUR/POIDS

### 8 Touche START/QUICK

### 9 Touche STOP

### 10 Touche OUVERTURE DE LA PORTE




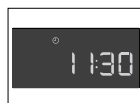
## AVANT LA MISE EN SERVICE

### Régler l'horloge


Le four est équipé d'une horloge réglable sur 12 et 24 heures.

**Exemple:** Pour régler l'horloge à 11:30 (12 heures).



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

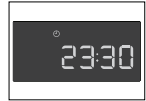


#### Important:


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

**Exemple:** Pour régler l'horloge à 23:30 (24 heures).

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



**Important:**

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

## Changement de l'heure lorsque l'horloge est réglée

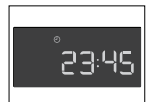
**Exemple:** Pour régler l'horloge à 11:45 (12 heures).

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



**Exemple:** Pour régler l'horloge à 23:45 (24 heures).

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



**Exemple:** Pour basculer entre les formats d'affichage 12 h et 24 h.

1. Ouvrez la porte. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche START/QUICK. Le four émet un signal sonore. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK, puis tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les heures.

## Utilisation de la touche STOP

Utilisez la touche STOP pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans 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 ragoûts.
Quantité	Le temps de cuisson s'accroît proportionnellement à la quantité des aliments placés dans le four. Il faut ainsi plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
Taille	Les aliments/morceaux de petite taille cuisent plus rapidement dans la mesure où les micro-ondes peuvent se propager au centre des aliments de tous les côtés. La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Forme	Les aliments dont la forme est irrégulière, tels que le blanc de poulet ou les pilons exigent un temps de cuisson supérieur pour leurs parties les plus épaisses. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments congelés cuisent moins vite que les aliments qui se trouvent à température ambiante. Faites une entaille dans les aliments fourrés (beignets à la confiture, etc.) pour laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper.

### Techniques de cuisson

Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses). <b>Important:</b> 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 redispsez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redispser les aliments pendant la cuisson. Remuez et redispsez 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 270 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

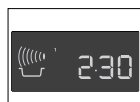
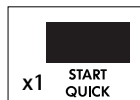
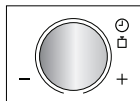
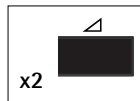
Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance:

Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
900 W/ HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
630 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
450 W	Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
270 W/ 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.
90 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 630 W.

1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection NIVEAUX 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/900 W qui est automatiquement utilisé.

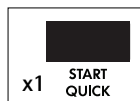
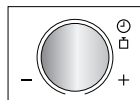
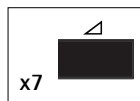
### Remarques:

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

## Minuterie

**Exemple:** Réglez la minuterie pour 7 minutes.

1. Appuyez sur la touche NIVEAUX 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:**

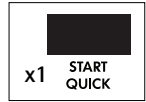
- Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche STOP. Pour redémarrer la minuterie, appuyez sur la touche START/QUICK. Pour quitter le mode minuterie, appuyez à nouveau sur la touche STOP.

## 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 900 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche START/QUICK.



**2. Augmentation du temps de cuisson**


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


**Remarque:**

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

## Fonction Plus et Moins

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

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

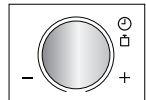
Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais moins fermes, sélectionnez PLUS .


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

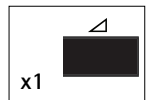
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



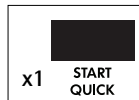
2. Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 kg soit affiché.



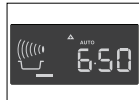
3. Appuyez une fois sur la touche de sélection de puissance, puis sélectionnez PLUS .



4. Appuyez sur la touche START/QUICK.



5. Vérifiez l'affichage:



#### Remarque:

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

Si vous sélectionnez PLUS, l'écran affichera ▲.

Si vous sélectionnez MOINS, l'écran affichera ▼.

## Cuisson au gril et cuisson combinée

Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au GRIL :

1. Gril seul.
2. Gril Combiné (micro-ondes et gril).

#### REMARQUES:

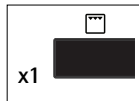
1. Le trépied haut ou bas est recommandé pour faire griller des aliments plats.
2. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le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

## Cuisson au gril seul

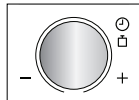
Ce mode peut servir à griller ou à brunir les aliments.

**Exemple:** Pour faire griller le pain pendant 4 minutes.

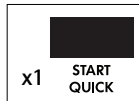
1. Appuyez une fois sur la touche GRIL.



2. Entrez 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 4:00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



## Cuisson combinée

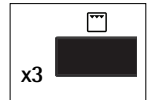
Ce mode utilise une combinaison de la puissance du Gril et de celle du Micro-ondes (90 W à 630 W). Le niveau de puissance du Micro-ondes est préréglé à 270 W.

Touche	Configuration de puissance
Gril x 1	0 W
Gril x 2	270 W
Gril x 3	450 W
Gril x 4	630 W
Gril x 5	0 W

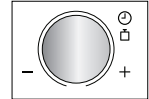
### Exemple:

Pour faire cuire des Brochettes de viande panacchées pendant 7 minutes sur CUISSON COMBINÉE 450 W.

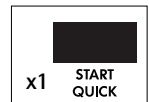
1. Appuyez 3 fois sur la touche GRIL.



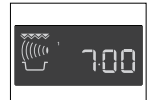
2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7:00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



## Cuisson à séquences multiples

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

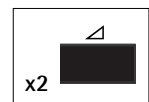
**Exemple:** Pour cuire:

2 minutes et 30 secondes à puissance 630 W (Etape 1)

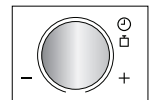
5 minutes en Gril seul (Etape 2)

### Etape 1

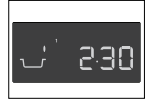
1. Appuyez une fois sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES.



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 2:30 soit affiché.



3. Vérifiez l'affichage:

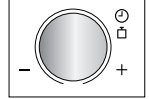


## Etape 2

1. Appuyez une fois sur la touche GRIL.



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



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:









Le four cuira d'abord pendant 2 minutes et 30 secondes à puissance 630 W, puis pendant 5 minutes en Gril seul.



# Fonctionnement automatique

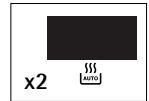
Le fonction AUTOMATIQUE calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 6 programmes de CUISSON AUTOMATIQUE et 2 programmes de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

## Cuisson Automatique

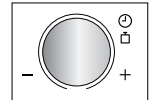
Cuisson automatique	Symbole	Configuration
Boisson		Micro-ondes
Pommes de terre cuites/ en robe en champs		Micro-ondes
Brochettes de viande panachées		Micro-ondes + gril
Filet de poisson gratiné		Micro-ondes + gril
Cuisses de poulet		Micro-ondes + gril
Graten		Micro-ondes + gril

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

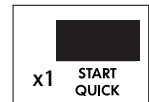
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



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



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.





4. Vérifiez l'affichage:



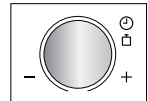
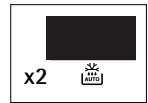
Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/QUICK. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue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

## Décongélation Automatique

Aliments	Symbole	Configuration
Viande/Poisson/Volaille		Micro-ondes
Pain		Micro-ondes

**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) 	1-6 tasses 1 tasse=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez la tasse au centre du plateau tournant.</li> </ul>
Pommes de terre cuites, pommes de terre en robe des champs 	0,2 - 1,0 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"> <li>Placez les pommes de terre dans un bol.</li> <li>Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel.</li> <li>Recouvrez d'un couvercle.</li> <li>Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.</li> </ul>
Brochettes de viande panachées 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Trépied haut	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparer les brochettes du grill selon la recette de la page 133.</li> <li>Placez sur un trépied et faites cuire.</li> <li>Quand le signal sonore retentit, retournez.</li> <li>Après cuisson, enlevez et mettez sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer.)</li> </ul>
Filet de poisson gratiné 	0,5 - 1,5 kg*(100 g) Plat à gratin Trépied bas	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir recettes pour le "Filet de Poisson Gratiné" à la page 133-134.</li> </ul> <p>* Poids total de tous les ingrédients.</p>
Cuisses de poulet 	0,9 - 1,8kg (100 g) Trépied bas Plat à gratin	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients 2 CS d'huile, 1 CC de paprika, sel et poivre et étalez les sur les cuisses de poulet.</li> <li>Percez la peau des cuisses de poulet.</li> <li>Mettez les cuisses de poulet sur le trépied, côté peau vers le bas, les bouts minces dirigés vers le centre.</li> <li>Quand le signal sonore retentit, retournez.</li> <li>Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.</li> <li>Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.</li> </ul>
Gratin 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Plat à gratin Trépied bas	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir recettes pour le "Gratin" à la page 134.</li> </ul> <p>* Poids total de tous les ingrédients.</p>

**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 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin	  x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant.</li> <li>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.</li> <li>Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15 - 45 min, jusqu'à complète décongélation. <b>Remarque:</b> Ne convient pas à une volaille entière.</li> <li>Viande hachée: Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.</li> </ul>
Pain  AUTO 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin	  x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant.</li> <li>Quand le signal sonore retentit, retourner, redresser et enlever les tranches décongelées.</li> <li>Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.</li> </ul>

**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 marche après un fonctionnement en mode Micro/Gril/Double.

### 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

## Brochettes de viande panachées

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

4 pièces	
400 g	de côtelettes de porc, coupées en dés
100 g	de lard maigre
100 g	oignons, coupés en quatre
250 g	tomates, coupées en quatre
100 g	poivron vert, coupé en dés
2 CS	d'huile
4 CC	de paprika doux
	sel
1 CC	de piment de cayenne
1 CC	de sauce worcester

## Filet de poisson gratiné, 'Esterhazy'

1. Mettez les légumes, le beurre et les épices dans une terrine (2 litres) et mélangez bien. Faites cuire pendant 2-6 minutes à 900 W (cela dépend du poids).
2. Lavez et séchez le poisson, arrosez-le de jus de citron et salez.
3. Mélangez la crème fraîche aux légumes et assaisonnez à nouveau.
4. Placez le moitié des légumes dans un plat à gratin. Placez le poisson au-dessus des légumes et recouvrez du reste des légumes.
5. Recouvrir de Gouda et placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Filet de Poisson Gratiné".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	de filet de poisson
100 g	200 g	300 g	poireaux (coupées en rondelles)
20 g	40 g	60 g	oignon (haché menu)
40 g	100 g	140 g	carotte (râper)
10 g	15 g	20 g	de beurre ou de margerine
			sel, poivre et muscade
1 CS	1½ CS	2 CS	de jus de citron
50 g	100 g	150 g	de crème fraîche
50 g	100 g	150 g	de Gouda (râper)

## Filet de poisson gratiné, à "l'italienne"

1. Lavez et séchez le poisson et arrosez-le de jus de citron, salez et graissez au beurre d'anchois.
2. Placez dans un plat à gratin ovale.
3. Saupoudrez le poisson de Gouda.
4. Disposer les tomates sur le fromage.
5. Salez, poivrez et ajoutez les fines herbes.
6. Egouttez la mozzarella, coupez en tranches et placez sur les tomates. Parsemez de basilic.
7. Placez le plat à gratin sur le trépied bas et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE "Filet de Poisson Gratiné".
8. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	de filet de poisson
1/2 CS	1 CS	1 1/2 CS	de jus de citron
1/2 CS	1 CS	1 1/2 CS	de beurre d'anchois
30 g	50 g	80 g	de Gouda (râper)
			sel et poivre
150 g	300 g	450 g	de tomates
1 CS	1 1/2 CS	2 CS	de fines herbes hâchées
100 g	180 g	280 g	de Mozzarella
1/2 CS	3/4 CS	1 CS	de basil (haché)

## Gratin d'épinards

1. Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
2. Beurrez le plat et remplissez-le de rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminez par une couche d'épinards.
3. Mélanger les œufs et la crème fraîche, saler et poivrer et verser sur le gratin.
4. Saupoudrez le gratin de fromage râpé.
5. Placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.

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

## Gratin de pommes de terre et courgettes

1. Beurrez le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélanger les œufs et la crème fraîche, assaisonner avec l'ail, le sel et le poivre et verser sur le gratin.
3. Saupoudrer le Gouda sur le gratin.
4. Enfin, parsemer le gratin de graines de tournesol.
5. Placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.

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

# Tableaux de cuisson

## Abréviations utilisées

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

## Rechauffage de boissons et de mets

Boissons/ mets	Quant -g/ml-	Config- uration	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait 1 tasse	150	Micro	900 W	aprox. 1	ne pas couvrir
Eau 1 tasse	150	Micro	900 W	aprox. 2	ne pas couvrir
6 tasses	900	Micro	900 W	8-10	ne pas couvrir
1 terrine	1000	Micro	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)	400	Micro	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée / Consommé	200	Micro	900 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	Micro	900 W	2-3	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
	500	Micro	900 W	3-5	
Viande, 1 Tranche*	200	Micro	900 W	aprox. 3	tartinier d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	Micro	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	Micro	450 W	1/2 -1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	Micro	450 W	1/2 -1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre	50	Micro	900 W	1/2	couvrir
Chocolat à fondre	100	Micro	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

\* température du réfrigérateur

## Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	Micro	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	Micro	270 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit: par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	Micro	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

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

## Décongélation et cuisson d'aliments

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Addition d'eau -CS/ml-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	Micro	900 W	9-11	-	couvrir	2
Une assiette-repas	400	Micro	900 W	8-10	-	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2
Brocoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Pois	300	Micro	900 W	6-8	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Macédoine de légumes	500	Micro	900 W	9-11	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2

## Griller et gratiner la viande, les soufflés et gratins et les croutes au fromage

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Pois	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	900 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000	Micro	450 W	16-18	epicer, poser sur la grille du bas, retourner après * Placer une lèche-frite sous le rôti	10
		Double	450 W	5-7*		
	Micro	450 W	14-16	10		
	Double	450 W	4-6			
1500	Micro	450 W	26-28		10	
	Double	450 W	5-8*			
	Micro	450 W	26-28			
	Double	450 W	4-5			
Rôti de boeuf (à point)	1000	Micro	630 W	5-8	assaisonner, placer sur la grille du bas, tourner après *	10
		Double	630 W	8-10*		
	Double	630 W	3-5	10		
	1500	Micro	630 W			12-15
Double	630 W	12-15*				
	630 W	4-6				
Cuisses de poulet	200	Double Gril	450 W	6-7* 4-6	epicer, poser la grille du haut avec la peau vers le bas, retourner après *	3
Rumstecks, 2 à point	400	Gril Gril		11-12* 6-8	poser sur le trépied haut, retourner après *, assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		8-13	placer le plat sur la grille du bas	
Croûtes au fromage	1 pièce	Micro Gril	450 W	1/2 5-6	faire griller le pain, le beurrer, garnir d'une tranche de jambon, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage	
	4 pièces	Micro Gril	450 W	1/2 -1 5-6		
Pizza congelée	300	Micro	450 W	4-6	placer sur la grille du bas	
		Double	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Double	450 W	5-7		



## RECETTES

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

### Adaptation de recettes conventionnelles à la cuisson aux micro-ondes

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

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

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

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

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

### Soupe à l'oignon gratinée

1. Graisser le bol, ajouter l'oignon coupé en rondelles, le bouillon de viande et l'assaisonnement. Couvrir et cuire.  
9-11 min. 900 W
2. Faites griller le pain de mie, coupez les tranches en dés et disposez les dans les tasses. Versez dessus la soupe à l'oignon et saupoudrez de fromage.
3. Placer les bols sur le plateau tournant et faire griller.  
6-7 min. Gril

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 l) 4 Tasses à soupe (200 ml)
10 g	de beurre ou de margarine
100 g	oignons, coupés en rondelles
800 ml	de bouillon de viande
	sel, poivre
2	tranches de pain
40 g	de fromage râpé

## Aubergines farcies à la viande hachée

1. Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Les évider à la petite cuiller en laissant environ 1 cm de pulpe. Couper la pulpe en dés.
2. Peler les tomates et les couper en dés.
3. Graisser le fond de la terrine avec l'huile d'olive. Ajouter les oignons, couvrir et cuire. 2 min. 900 W
4. Couper les piments en rondelles. En mettre un tiers de côté pour la décoration. Mélanger la viande hachée aux dés d'aubergine, oignons et tomates, rondelles de piment, ail et persil. Assaisonner.
5. Sécher les moitiés d'aubergine. Les garnir avec la moitié du hachis, répartir la féta dessus puis recouvrir avec le reste de la farce.
6. Disposer les moitiés d'aubergine dans le plat à gratin, placer le plat sur la grille du bas et cuire. 11-13 min. Double (630 W)  
Garnir les moitiés d'aubergine avec les rondelles de piment et continuer la cuisson. 4-7 min. Double (630 W)  
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Vaisselle	Terrine à couvercle (1 l) Plat à gratin peu profond (env. 30 cm de long)
250 g	d'aubergines
200 g	tomates
1 CS	d'huile d'olive pour graisser le plat
100 g	oignons, hachés
4	piments verts doux, égrainés
200 g	de bœuf haché
2	gousses d'ail broyées
2 CS	de persil non frisé haché
	sel, poivre
	paprika
60 g	de féta, coupée en dés

## Champignons de Paris farcis au romarin

1. Retirer les pieds des champignons et les couper en petits morceaux.
2. Graisser le plat. Ajouter les oignons, les lardons et les pieds de champignon. Assaisonner avec du sel, du poivre et du romarin. Couvrir et cuire. 3-5 min. 900 W  
Laissez refroidir.
3. Réchauffer la crème et 100 ml de vin dans le bol. 1-3 min. 900 W
4. Mélanger le reste du vin à la farine, ajouter au liquide chaud, couvrir et cuire. Mélanger une fois en cours de cuisson. env. 1 min. 900 W
5. Garnir les champignons avec la farce aux lardons et disposer dans le plat. Verser la sauce sur les champignons et cuire sur la grille du bas. 6-8 min. Double (630 W)  
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Vaisselle	Terrine à couvercle (1 l) Terrine ronde à couvercle (env. 22 cm diamètre)
8	gros champignons de Paris entiers (env. 225 g)
20 g	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, haché menu
50 g	de jambon cru
	poivre noir
	romarin frais, haché
125 ml	de vin blanc sec
125 ml	de crème
20 g	de farine

## 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.  
11-13 min. 630 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

## Filet de poisson à la sauce au fromage

1. Nettoyer le poisson, sécher et asperger de jus de citron. Frotter avec du sel.
2. Graisser le plat. Ajouter les oignons coupés, couvrir et cuire.  
1-2 min. 900 W
3. Saupoudrer la farine sur les oignons et le vin blanc et mélanger.
4. Graissez le plat à gratin et disposez y les filets. Versez la sauce sur les filets, et recouvrez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille du bas et cuire.  
7-8 min. 450 W  
14-16 min. Double (450 W)  
Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Vaisselle	Terrine à couvercle (1 l) Plat à gratin ovale et peu profond (env. 25 cm de long)
800 g	filets de poisson
2 CS	de jus de citron
	sel
10 g	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, haché menu
20 g	de farine
100 ml	de vin blanc
1 CC	d'huile végétale pour huiler le plat
100 g	d'emmental râpé
2 tCS	de persil haché

## Truites aux amandes

1. Lavez les truites, séchez les arrosez-les de jus de citron. Salez l'intérieur et l'extérieur des poissons et laissez les reposer environ 15 minutes.
2. Faites fondre le beurre.  
1 min. 900 W
3. Séchez les poissons, badigeonnez les de beurre et roulez les dans la farine.
4. Graissez le placez-y les truites et cuire sur la grille du bas. Tournez les poissons aux deux tiers du temps de cuisson et garnissez les truites d'amandes.  
15-18 min. Double (450 W)  
Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Vaisselle	Plat ovale à gratin (longueur env. 32 cm)
4	truites de 200 g, écaillées et vidées
	jus d'un citron
	sel
30 g	de beurre ou de margarine
50 g	de farine
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le plat
50 g	d'amandes émincées

## 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. 6-9 min. 900 W
3. Ajouter le vin blanc, le fond de sauce et la crème. Mélanger, couvrir et continuer la cuisson. Mélanger de temps en temps. 3-5 min. 900 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

## Escalopes de veau à la mozzarella

1. Laver le veau, le sécher et l'aplatir.
2. Réduire les tomates en purée, ajouter l'ail, l'huile, le sel, le poivre, les câpres et l'origan et verser sur le veau. Couvrir et cuire. 15-19 min. 630 W  
Retourner les tranches de viande.
3. Placer les tranches de mozzarella sur chaque côtelette, assaisonner et cuire à découvert sur la grille du haut. 9-12 min. Double (630 W)  
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Vaisselle	Plat bas, carré à gratin (longueur env. 25 cm)
150 g	de mozzarella
500 g	de tomates en boîte, sans le jus
4	escalopes de veau (600 g)
20 ml	d'huile d'olive
2	gousses d'ail, coupées
20 g	de câpres
	origan
	sel, poivre

## 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. 2-4 min. 900 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. 1-2 min. 900 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. 10-12 min. Double (630 W)  
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 litres) Plat à gratin ovale (env. 26 cm de long)
150 g	d'épinards en branches, coupés
150 g	de fromage blanc à 20 % MG
50 g	d'emmental râpé
	poivre moulu et paprika
8 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

1. 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.  
5-8 min. 900 W
2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes, l'huile et les épices.
3. 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.  
13-17 min. 630 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

## Gratin de pâtes aux courgettes

1. Mélanger les tomates et les oignons. Bien assaisonner. Ajouter les macaronis. Verser la sauce tomate sur les macaronis et recouvrir avec les tranches de courgette.
2. Battre la crème aigre et les œufs et verser sur le gratin. Saupoudrer de fromage râpé. Placer sur la grille du bas et cuire.  
18-21 min. 900 W  
7-8 min. Double (630 W)  
Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

Vaisselle	Plat à gratin (longueur env. 26 cm)
80 g	de macaronis, cuits
400 g	de tomates concassées en boîte
150 g	oignons, hachés menu basilic, thym, sel, poivre
1 CS	d'huile pour graisser le plat
450 g	courgettes
150 g	de crème aigre
2	œufs
100 g	de cheddar râpé

## Poires au chocolat

1. Mettre dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur de poire et l'eau. Mélanger, couvrir et cuire.  
1-2 min. 900 W
2. Disposer les poires dans le liquide, couvrir et cuire.  
5-8 min. 900 W  
Retirer les poires du liquide de cuisson et les mettre au réfrigérateur.
3. Verser 50 ml du liquide de cuisson dans la petite terrine. Ajouter le chocolat et la crème fraîche, couvrir et cuire.  
2-3 min. 900 W
4. Bien mélanger la sauce, napper les poires et servir.

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 l) Terrine à couvercle (1 l)
4	poires entières, épluchées (600 g)
60 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé
1 CS	de liqueur de poires
150 ml	d'eau
130 g	de chocolat noir, broyé
100 g	de crème fraîche

## Pudding de semoule à la sauce aux framboises

1. Placer le lait, le sucre et les amandes dans la terrine. Couvrir et cuire.  
3-5 min. 900 W
2. Ajouter la semoule, mélanger, couvrir et cuire.  
10-12 min. 270 W
3. Battre le jaune d'œuf et l'eau dans une tasse et l'incorporer au mélange de semoule chaud. Battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer délicatement à la préparation. Verser le mélange dans les ramequins.
4. Pour faire la sauce, laver et sécher les framboises et les placer dans un bol avec l'eau et le sucre. Couvrir et réchauffer.  
2-3 min. 900 W
5. Réduire les framboises en purée et servir avec le pudding de semoule.

Vaisselle	Terrine à couvercle (2 l) 4 ramequins
500 ml	de lait
40 g	de sucre
15 g	d'amandes pilées
50 g	de semoule
1	jaune d'oeuf
1 CS	d'eau
1	blanc d'oeuf
250 g	de framboises
50 ml	d'eau
40 g	de sucre

## Gâteau au fromage blanc

1. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la levure en poudre et le sucre.
2. Ajouter l'œuf et le beurre et mélanger dans un robot.
3. Graisser le moule. Étaler la pâte et recouvrir le moule en dépassant de 2 cm tout autour pour former un bord. Cuire la pâte.  
6-8 min. 630 W
4. Battre le beurre et le sucre en mousse avec le fouet du batteur. Incorporer peu à peu les œufs. Ajouter le fromage frais et la poudre du flan à la vanille.
5. Répartir la garniture sur la base du gâteau et cuire.  
15-19 min. 630 W

Vaisselle	Moule rond à fond amovible (env. 26 cm de diamètre)
	<b>Pâte:</b>
300 g	de farine
1 CS	de cacao
10 g	de levure en poudre
150 g	de sucre
1	œuf
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le moule
	<b>Garniture:</b>
150 g	de beurre ou de margarine
100 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé
3	œufs
400 g	de fromage blanc à 20 % MG
40 g	sachet de flan à la vanille

## 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. Evitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

### Intérieur du four

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

### Plateau tournant et pied du plateau

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

### Porte

Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez 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.

### Trépieds

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

**Remarque:** Veillez à ne pas utiliser de décape four.

## NIVEAU DE PUISSANCE RÉDUIT

### Remarque:

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

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes (900 W)	20 minutes	Micro-ondes - 630 W
Gril	20 minutes	Gril - 50 %
Combinée	Gril - 20 minutes	Gril - 50 %

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Minimum 16 A
Consommation électrique:	Micro-ondes: 1.37 kW Gril: 1.00 kW Micro-ondes/Gril: 2.35 kW
Puissance:	Micro-ondes: 900 W (IEC 60705) Gril: 1000 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz * (Groupe 2 / Classe B)
Dimensions extérieures:	MCD2664E 594 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) **
Capacité	26 litres **
Plateau tournant	∅ 325 mm, verre
Poids	env. 19.5 kg
Eclairage de four	25 W / 240 - 250 V

\* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

\*\* La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



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

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



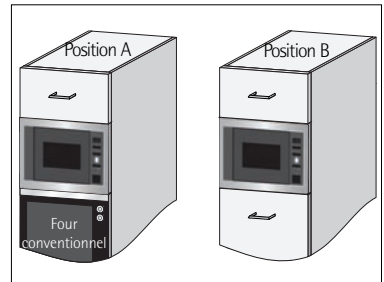


## INSTALLATION

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

Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Mesures en mm



## Installation de l'appareil

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. 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.
3. 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).

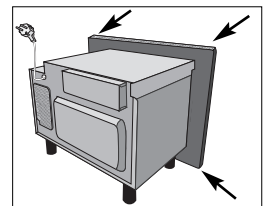


### Option de montage 1:

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.

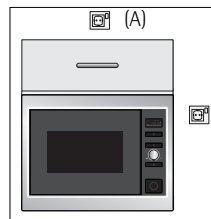


L'installation de ce produit doit être conforme aux instructions fournies dans cette notice et dans les instructions du fabricant du four conventionnel.

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

## Raccordement électrique

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



### AVERTISSEMENT:

**CET APPAREIL DOIT ETRE 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 agréé

## INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

### Élimination des matériaux d'emballages et des appareils usagés de façon écologique



#### Matériaux d'emballage

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



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



Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :

«PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage

«PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC)

«PP» polypropylène p. ex. sangles d'emballage

La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Apportez l'emballage à la déchetterie la plus proche.

Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.



#### Élimination 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 MARCHÉ.
- Vérifiez si la prise (femelle) est sous tension en y branchant un appareil qui fonctionne avec certitude.
- Vérifiez si le fusible de la boîte à fusibles est intact.

**Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas:**

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

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

**IMPORTANT:**

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

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

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

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

**Modèle :** .....

**Numéro de série :** .....

**Date d'achat :** .....

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

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

**Pièces de rechange**

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

**Service clientèle**

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

# Déclaration de conditions de garantie (Belgique)

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

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

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

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

défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.

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

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

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

# 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

**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 € - 562 076 125 RCS COMPIEGNE

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).

# www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergenseseesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	Cso 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	+351 21 440 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	+90 212 293 10 20	Tarlabası Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, Бц "Олимпик"

[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



TINS-A618URRO

Subject to change without notice

