



**MBS3423CM**

|    |                                                  |    |
|----|--------------------------------------------------|----|
| NL | Gebruiksaanwijzing   <b>Magnetron</b>            | 2  |
| EN | User Manual   <b>Microwave Oven</b>              | 20 |
| FR | Notice d'utilisation   <b>Four à micro-ondes</b> | 36 |
| DE | Benutzerinformation   <b>Mikrowellenofen</b>     | 54 |



**Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....                               | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....                             | 5  |
| 3. MONTAGE .....                                            | 7  |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....                        | 8  |
| 5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT..... | 11 |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK.....                                   | 11 |
| 7. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.....                            | 14 |
| 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....                          | 15 |
| 9. EXTRA FUNCTIES.....                                      | 16 |
| 10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....                               | 16 |
| 11. ONDERHOUD EN REINIGING.....                             | 17 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING.....                                  | 17 |
| 13. ENERGIEVERBRUIK.....                                    | 18 |
| 14. MILIEUBESCHERMING.....                                  | 19 |

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

#### ⚠ WAARSCHUWING!

Risico op verstikking, letsel of blijvende invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan

ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.

- **WAARSCHUWING:** Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een erkende installatietechnicus.
- **WAARSCHUWING:** Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan.
- gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in een magnetron.
- Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen het apparaat in de gaten, vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.
- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.

- De inhoud van zuigflesjes en babyvoedingspotjes moet worden geroerd of geschud en de temperatuur vóór het gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.
- Schakel het apparaat niet in als het leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Het apparaat moet worden gebruikt met de decoratieve deur open (indien van toepassing).

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.

- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

## 2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat een eventueel verlengsnoer waarop het apparaat is aangesloten, geaard is.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.

## 2.3 Gebruik

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Gebruik het apparaat niet als werkoppervlak en gebruik de ovenruimte niet als opslagplek.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten of resten schoonmaakmiddel ophopen op de afdichtoppervlakken van de deur.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.

## 2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

### 3. MONTAGE



#### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

#### 3.1 Algemene informatie



#### **LET OP!**

Blokkeer de luchtopeningen niet. Als u dat wel doet, kan het apparaat oververhit raken.



#### **LET OP!**

Sluit het apparaat niet aan op adapters of verlengsnoeren. Hierdoor kan overbelasting en brandgevaar ontstaan.



#### **LET OP!**

De minimale installatiehoogte is 85 cm.

- Houd de magnetron uit de buurt van stoom, hete lucht en water.
- Als de magnetron te dicht bij de tv of radio staat, kan het signaal worden verstoord.
- Activeer na vervoer van het apparaat bij koud weer het apparaat niet direct na de installatie. Laat het apparaat een tijdje op kamertemperatuur komen en absorbeer de warmte.

#### 3.2 Elektrische installatie



#### **WAARSCHUWING!**

De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.



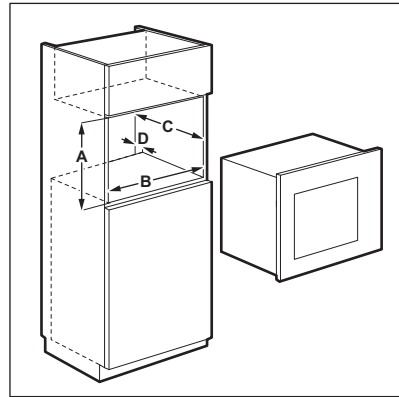
De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Deze magnetron wordt geleverd met een netsnoer en stekker.

De kabel heeft geaarde bedrading met een geaarde stekker. De stekker moet in een stopcontact worden gestoken dat goed is geïnstalleerd en geaard. Bij kortsluiting vermindert de aarding de kans op het krijgen van een elektrische schok.

#### 3.3 De magnetron installeren

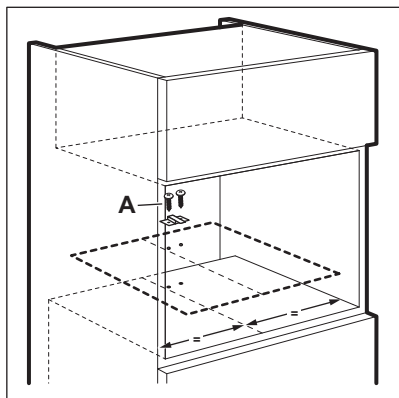
1. Controleer of de afmetingen van het meubel voldoen aan de montage-afmetingen.



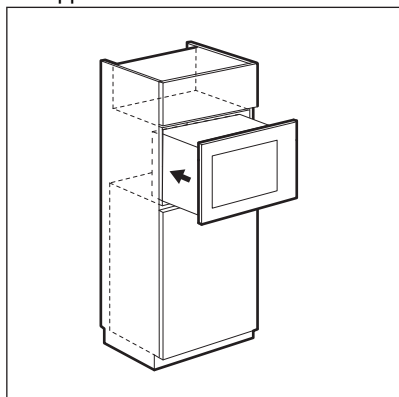
#### Montageafmetingen

| Afmetingen | mm          |
|------------|-------------|
| A          | 450 + 2     |
| B          | 560 + 8     |
| C          | minimum 550 |
| D          | 45          |

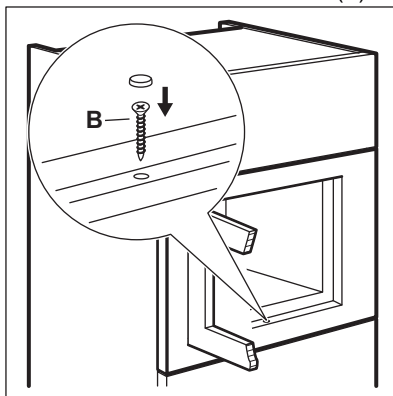
2. Leg het sjabloon onderin het kastje en controleer of deze past. Zo ja, markeer de schroefpunten. Verwijder het sjabloon en bevestig de beugel d.m.v. de schroeven (A) op de gemarkeerde plaats.



3. De magnetron installeren. Als u de beugel bevestigd hebt, zorg er dan voor dat hij aan de achterkant van het apparaat vastzit.

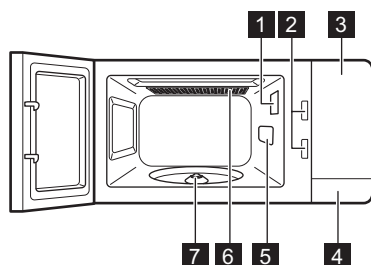


4. Open de deur en bevestig de magnetron aan de kast met een schroef (B).



## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Algemeen overzicht

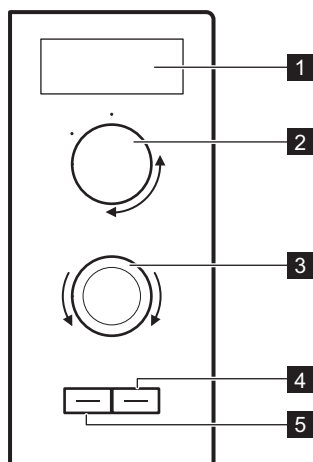


- 1 Lamp
- 2 Veiligheidsvergrendelingssysteem
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Deuropener
- 5 Waveguide-afdekking
- 6 Grillen
- 7 Draaiplateau-as



Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011. Conform deze norm is dit product geclassificeerd als apparatuur van klasse B groep 2. Groep 2 betekent dat de apparatuur doelbewust radiofrequentie-energie genereert in de vorm van elektromagnetische straling voor de warmtebehandeling van levensmiddelen. Apparatuur van klasse B betekent dat de apparatuur geschikt is voor gebruik in woongebouwen.

## 4.2 Bedieningspaneel



| Functie                            | Beschrijving                                                                                     |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> Display                   | Toont de instellingen en de huidige tijd.                                                        |
| <b>2</b> Bedieningsknop            | Draaien om het vermogen in te stellen.                                                           |
| <b>3</b> Knop gewicht / tijd       | Draaien om de bereidingstijd of het gewicht in te stellen.                                       |
| <b>4</b> Start / +30 seconden-knop | Druk op  om het apparaat te starten of de kooktijd te verlengen met 30 seconden op vol vermogen. |
| <b>5</b> Knop Stop / Wissen        | Druk op  om het apparaat uit te schakelen of kookinstellingen te verwijderen.                    |

## Bedieningsknop

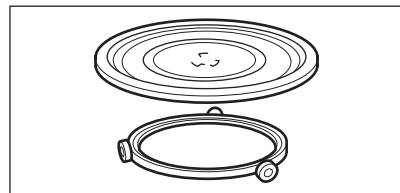
| Symbool                                                                           | Functie           | Beschrijving                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|   | Magnetron         | Om de magnetronfunctie te selecteren.                                     |
|   | Grillen           | Om de grillfunctie te selecteren.                                         |
|   | Ventilator        | Om de heteluchtfunctie te selecteren.                                     |
|   | Combinatiekoken   | Om de grill- en magnetronfunctie tegelijkertijd te gebruiken.             |
|   | Combinatiekoken   | Om de hetelucht- en magnetronfunctie tegelijkertijd te gebruiken.         |
|   | Combinatiekoken   | Om de grill- en heteluchtfunctie tegelijkertijd te gebruiken.             |
|   | Combinatiekoken   | Om de hetelucht-, grill- en magnetronfunctie tegelijkertijd te gebruiken. |
|   | Ontdooien gewicht | Voedsel ontdooien op gewicht.                                             |
|   | Ontdooien tijd    | Voedsel ontdooien op tijd.                                                |
|   | Klok              | Om de klok in te stellen.                                                 |
|  | Auto-cooking      | Gebruik van auto-cooking.                                                 |

## 4.3 Accessoires

### Set draaiplateau

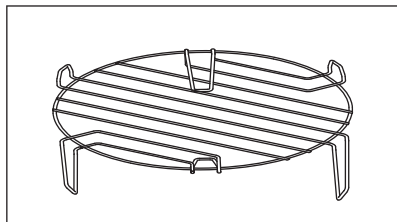


Gebruik altijd het draaiplateau om voedsel in de magnetron te bereiden.



Glazen plateau en wieljes.

## Grillrooster



Gebruiken voor:

- grillen
- combinatiekoken
- convectiekoken

## 5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

### **WAARSCHUWING!**

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

- Verwijder alle onderdelen uit de magnetron.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Algemene informatie over het gebruik van het apparaat

- Laat het voedsel na het uitschakelen van het apparaat enkele minuten rusten.
- Verwijder de verpakking van aluminiumfolie, metalen bakjes, enz. voordat u het eten bereidt.

#### Meer

- Kook het eten zo mogelijk afgedekt met materiaal dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Bereid eten slechts zonder het te bedekken als u een korst wilt behouden
- Bereid de gerechten niet te lang door gedurende een te lange tijd een te hoge stand te gebruiken. Het eten kan uitdrogen, verbranden of op sommige plekken hard worden.

- Gebruik het apparaat niet om eieren in hun schaal en slakken te bereiden, omdat ze kunnen barsten. Bij gebakken eieren, moet u het eigeel eerst doorprikken.
- Prik eten met 'vel' of 'schil', zoals aardappelen, tomaten, worstjes, een paar keer met een vork in voordat u het in de magnetron plaatst, zodat ze niet barsten.
- Voor gekoeld of bevroren eten is een langere bereidingstijd nodig.
- Gerechten met saus moeten van tijd tot tijd worden geroerd.
- Groenten met een stevige structuur, zoals wortel, doperwtten of bloemkool, moeten in water worden gekookt.
- Draai grotere stukken halverwege de bereidingstijd om.
- Snij groenten zo mogelijk in stukjes van gelijke grootte.
- Gebruik platte, brede schalen of borden.
- Gebruik geen kookgerei gemaakt van porselein, keramisch materiaal of aardewerk met kleine gaatjes, bijvoorbeeld op handgrepen. Er kan vocht

- in deze openingen komen en bij het verwarmen het kookgerei laten barsten.
- Het glazen plateau is noodzakelijk voor de werking van de magnetron. Plaats het eten of de vloeistoffen op het plateau.

#### **Vlees, gevogelte, vis ontdooien**

- Leg het bevroren, ingepakte voedsel op een klein, omgedraaid bord met een bakje eronder zodat het dooiwater in het bakje valt.
- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om. Verdeel de stukken zo mogelijk opnieuw en verwijder de stukken die al zijn ontdooid.

#### **Boter, gebakjes, kwark ontdooien**

- Ontdooi nooit volledig in het apparaat, maar bij kamertemperatuur. Dit geeft een meer gelijkmatig resultaat. Verwijder metalen of aluminium verpakkingen voordat u begint te ontdooien.

#### **Fruit, groenten ontdooien**

- Als fruit en groenten rauw moeten blijven, ontdooi deze dan niet volledig in het apparaat. Laat ze bij kamertemperatuur ontdooien.
- U kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

#### **Kant-en-klaarmaaltijden**

- U kunt alleen kant-en-klaarmaaltijden in het apparaat bereiden als de verpakking geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- U moet de op de verpakking afgedrukte instructies van de fabrikant opvolgen (bijv. metalen afdekking verwijderen en plastic folie doorprikken).

### **Geschikt kookgerei en materialen**

| Materiaal van de pannen                                                                                 | Magnetron |            |      | Grillen / Hete lucht |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|------|----------------------|
|                                                                                                         | Ontdooien | Verwarming | Meer |                      |
| Ovenbestendig glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijvoorbeeld Pyrex, hittebestendig glas      | ✓         | ✓          | ✓    | ✓                    |
| Non-ovenbestendig glas en porselein <sup>1)</sup>                                                       | ✓         | x          | x    | x                    |
| Glas en glaskeramiek gemaakt van ovenbestendig/vriesbestendig materiaal (bijv. Arcoflam), grill-rooster | ✓         | ✓          | ✓    | ✓                    |
| Keramisch <sup>2)</sup> , aardenwerk <sup>2)</sup>                                                      | ✓         | ✓          | ✓    | x                    |
| Hittebestendig plastic tot 200 °C <sup>3)</sup>                                                         | ✓         | ✓          | ✓    | x                    |
| Karton, papier                                                                                          | ✓         | x          | x    | x                    |
| Huishoudfolie                                                                                           | ✓         | x          | x    | x                    |
| Bakpapier met magnetronveilige afdichting <sup>3)</sup>                                                 | ✓         | ✓          | ✓    | x                    |
| Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. email, gietijzer                                                | x         | x          | x    | ✓                    |
| Bakvormen, zwarte lak of siliconenlaag <sup>3)</sup>                                                    | x         | x          | x    | ✓                    |
| Bakplaat                                                                                                | x         | x          | x    | ✓                    |

| Materiaal van de pannen                                 | Magnetron |            |      | Grillen / Hete lucht |
|---------------------------------------------------------|-----------|------------|------|----------------------|
|                                                         | Ontdooien | Verwarming | Meer |                      |
| Braadkookgerei, bijv. Crostino of Crunch-bord           | X         | ✓          | ✓    | X                    |
| Kant-en-klare maaltijden in de verpakking <sup>3)</sup> | ✓         | ✓          | ✓    | ✓                    |

1) Zonder zilveren, gouden, platinum of metalen laag/versieringen

2) Zonder quartz of metalen onderdelen, of glas dat metalen bevat

3) U dient de instructies van de fabrikant over de maximum temperaturen na te leven.

✓ geschikt

X niet geschikt

## 6.2 De magnetron aan- en uitzetten

### ⚠ LET OP!

Stel de magnetron nooit in werking als er geen voedsel is geplaatst.

1. Draai aan Bedieningsknop om de gewenste functie in te stellen.
2. Draai aan Knop gewicht / tijd om de gewenste tijd in te stellen.

3. Druk op  om te bevestigen en de magnetron in te schakelen.

Druk op  om de instellingen te wissen.

De magnetron uitschakelen:

- wacht tot de magnetron automatisch uitschakelt als de tijd is afgelopen.
- open de deur. De magnetron stopt automatisch. Sluit de deur en druk op  om door te gaan met de bereiding. Maak gebruik van deze optie om te controleren of het voedsel klaar is.
- druk op .

### i

Indien de magnetron automatisch uitschakelt, geeft hij een geluidssignaal.

## 6.3 Vermogensinstelling voor magnetronfunctie

| Display | Percentage van volledig vermogen |
|---------|----------------------------------|
| P100    | 100%                             |
| P 80    | 80%                              |
| P 50    | 50%                              |
| P 30    | 30%                              |
| P 10    | 10%                              |

## 6.4 Snelle start

### i

De maximale bereidingstijd is 95 minuten.

Om de magnetron 30 seconden op volledig vermogen in te schakelen, drukt u op . De bereidingstijd wordt met 30 seconden verhoogd met iedere extra druk op de knop. Draai om de kooktijd in stand-by in te stellen Knop gewicht / tijd naar links en druk daarna op  om de magnetron op vol vermogen te activeren.

## 6.5 Ontdooien

U kunt uit twee ontdooiwijzen kiezen:

- Ontdooien gewicht 
- Ontdooien tijd 



Gebruik ontdooien gewicht niet voor voedsel dat meer dan 20 minuten uit de vriezer is genomen, of voor ingevroren kant-en-klaar voedsel.



Om ontdooien gewicht te activeren moet u tussen de 100 en 2.000 g voedsel gebruiken.



Om voedsel van minder dan 200 g te ontdooien legt u dit aan de rand van het draaiplateau.

1. Draai de Bedieningsknop en stel in voor ontdooien op gewicht of ontdooien op tijd.
2. Draai Knop gewicht / tijd tegen de klok in om het gewicht in te stellen of met de klok mee om de tijd in te stellen.  
Voor ontdooien per gewicht wordt de tijd automatisch ingesteld.  
De magnetron start na een paar seconden automatisch.
3. Druk op OK om te bevestigen en de magnetron in te schakelen.

## 7. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Auto-cooking

Gebruik deze functie om met gemak uw favoriete gerecht te bereiden. De magnetron stelt de optimale instellingen automatisch in.

1. Draai Bedieningsknop met de klok mee om het gewenste menu te kiezen.
2. Druk op OK om te bevestigen.
3. Draai aan Knop gewicht / tijd om het gewicht van het menu in te stellen.
4. Druk op OK om te bevestigen en de magnetron in te schakelen.

| Menu                 | Bedrag | Geschat percentage vermogen |
|----------------------|--------|-----------------------------|
| A1                   | 150 g  |                             |
|                      | 250 g  |                             |
| Automatisch opwarmen | 350 g  | 100%                        |
|                      | 450 g  |                             |
|                      | 600 g  |                             |

| Menu            | Bedrag                                                                                          | Geschat percentage vermogen |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| A2<br>Aardappel | 1 (ongeveer 230 g)<br>2 (ongeveer 460 g)<br>3 (ongeveer 690 g)                                  | 100%                        |
| A3<br>Vlees     | 150 g<br>300 g<br>450 g<br>600 g                                                                | 100%                        |
| A4<br>Groente   | 150 g<br>350 g<br>500 g                                                                         | 100%                        |
| A5<br>Vis       | 150 g<br>250 g<br>350 g<br>450 g<br>650 g                                                       | 80%                         |
| A6<br>Pasta     | 50 g (voeg 450 ml water toe)<br>100 g (voeg 800 ml water toe)<br>150 g (voeg 1200 ml water toe) | 80%                         |

| Menu                     | Bedrag                  | Geschat percentage vermogen |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| A7<br>Soep               | 200 g<br>400 g<br>600 g | 100%                        |
| A8<br>Cake <sup>1)</sup> | 475 g                   | Voorverwarmen op 160 °C     |
| A9<br>Pizza              | 200 g<br>300 g<br>400 g | C - 4                       |

| Menu       | Bedrag                             | Geschat percentage vermogen |
|------------|------------------------------------|-----------------------------|
| A10<br>Kip | 500 g<br>750 g<br>1000 g<br>1200 g | C - 4                       |

<sup>1)</sup> Het Cake-menu heeft voorverwarming nodig.

## 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Het plaatsen van het draaiplateau



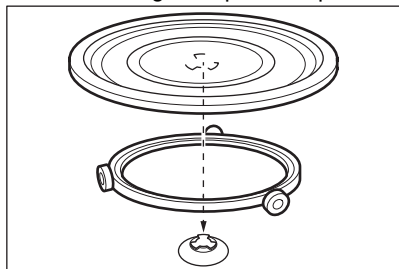
### LET OP!

Bereid geen voedsel zonder het draaiplateau en de wieltjes. Gebruik alleen de draaiplateauset meegeleverd met de magnetron.



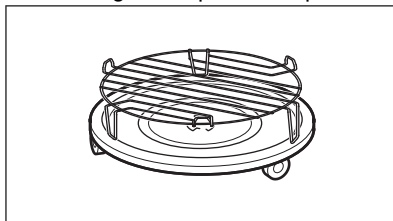
Bereid nooit voedsel direct op het glazen draaiplateau.

1. Plaats de wieltjes rond de schacht van het draaiplateau.
2. Plaats het glazen plateau op de wieltjes



### 8.2 Het grillrek plaatsen

Plaats het grillrek op het draaiplateau.



## 9. EXTRA FUNCTIES

### 9.1 Kinderslot

Het kinderslot voorkomt dat de magnetron per ongeluk in werking wordt gesteld.

Druk  gedurende 3 seconden in.  
Er klinkt een geluidssignaal.

Als het kinderslot actief is, toont het display de huidige tijd.  
Druk om het kinderslot uit te schakelen gedurende 3 seconden op .

## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 10.1 Tips voor bereiding in de magnetron

| Probleem                                                                                                    | oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U kunt de gegevens over de hoeveelheid voedselbereiding niet vinden.                                        | Zoek naar gelijksoortig voedsel. Verhoog of verlaag de bereidingstijd aan de hand van deze richtlijn: <ul style="list-style-type: none"><li>• Een dubbele hoeveelheid = bijna een dubbele bereidingstijd.</li><li>• Een halve hoeveelheid is de helft van de bereidingstijd.</li></ul> |
| Het eten is te droog.                                                                                       | Verlaag de bereidingstijd of selecteer een lager magnetronvermogen.                                                                                                                                                                                                                    |
| Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.                | Stel een langere bereidingstijd in of selecteer een hoger magnetronvermogen. Voor grotere gerechten is meer tijd nodig.                                                                                                                                                                |
| Nadat de bereidingstijd is verstreken, is het voedsel oververhit van buiten, maar van binnen nog niet gaar. | Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd. Roer vloeistoffen halverwege de bereidingstijd even door, bijv. soepen.                                                                                                                                        |
| De kookresultaten van rijst zijn slecht.                                                                    | U krijgt betere resultaten met rijst als u een platte, brede schaal gebruikt.                                                                                                                                                                                                          |

### 10.2 Ontdooien

Ontdooi braadstukken altijd met de vetkant omlaag.

Ontdooi afgedekt vlees niet want dit kan leiden tot bereiden in plaats van ontdooien.

Ontdooi heel gevogelte altijd met de borstkant omlaag.

### 10.3 Meer

Haal gekoeld vlees en gevogelte minstens 30 minuten voor bereiden uit de koelkast.

Bewaar het vlees, gevogelte en groente afgedekt tot de bereiding.

Doe een beetje olie of vloeibare boter op de vis.

Alle groenten moeten op vol vermogen gekookt worden.

Voeg per 250 g groenten 30 - 45 ml koud water toe.

Snijd de verse groente in stukken van gelijke grootte. Alle groenten afgedekt in de container koken.

## 10.4 Opwarmen

Volg bij het opwarmen van verpakte kant-en-klaar maaltijden altijd de instructies op de verpakking.

## 10.5 Grill

Voor het grillen van vlakke levensmiddelen in het midden van het grillrek.

Draai het voedsel halverwege de ingestelde tijd om en grill verder.

## 10.6 Combinatiekoken

Gebruik Combinatiekoken om bepaald voedsel krokant te houden.

Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om en ga dan verder met bereiden.

Er bestaan 3 modi voor Combikoken. Elke modus combineert de functies van de magnetron, de grill en convector met verschillende duur- en vermogensstanden.

## 10.7 Koken met hete lucht

U kunt eten bereiden zoals in een gewone oven.

Er worden geen magnetrons gebruikt.

# 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 11.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Het vuil brandt niet in en kan eenvoudig worden verwijderd.

- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale reiniger.
- Maak alle accessoires schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Kook om de moeilijk te verwijderen restjes te verwijderen een glas water gedurende 2 tot 3 minuten op de hoogste magnetronstand.
- Om geurtjes te verwijderen, meng een glas water met 2 theelepels citroensap en kook gedurende 5 minuten op de hoogste magnetronstand.

# 12. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 12.1 Problemen oplossen

| Probleem                 | Mogelijke oorzaak                       | oplossing                                |
|--------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet. | Het apparaat is uitgeschakeld.          | Schakel het apparaat in.                 |
| Het apparaat werkt niet. | De stekker zit niet in het stopcontact. | Sluit het apparaat aan op het stroomnet. |

| Probleem                                                | Mogelijke oorzaak                                                                              | oplossing                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet.                                | De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.                                                 | Controleer de zekering. Als de zekering meer dan één keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde elektricien. |
| Het apparaat werkt niet.                                | De deur is niet goed gesloten.                                                                 | Zorg ervoor dat de deur niet wordt geblokkeerd.                                                             |
| Het lampje brandt niet.                                 | Het lampje is stuk.                                                                            | De lamp moet worden vervangen.                                                                              |
| Er ontstaan vonken in de ovenruimte.                    | Er staat een metalen schaal of schaal met een metalen rand in.                                 | Haal het gerecht uit het apparaat.                                                                          |
| Er ontstaan vonken in de ovenruimte.                    | Er bevindt zich een metalen vleespen of wat aluminiumfolie binnenin dat de binnenwanden raakt. | Zorg ervoor dat de vleespen en de folie de binnenwanden niet raakt.                                         |
| Het draaiplateau maakt een krassend of schurend geluid. | Er zit vuil of iets anders onder het glazen draaiplateau.                                      | Controleer het gedeelte onder het glazen draaiplateau.                                                      |
| Het apparaat stopt met werken zonder duidelijke reden.  | Er is een storing.                                                                             | Bel de klantenservice als deze situatie blijft bestaan.                                                     |

## 12.2 Onderhoudsgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet van het apparaat.

### Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....

Productnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEVERBRUIK

### 13.1 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

|                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Stroomverbruik in stand-by met display aan                                                                          | 0.8 W  |
| Stroomverbruik in stand-by met display uit                                                                          | 0.5 W  |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 20 min |

## 14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .  
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.  
Beschermt het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.  
Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 20

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 23

3. INSTALLATION..... 24

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 26

5. BEFORE FIRST USE..... 28

6. DAILY USE..... 28

7. AUTOMATIC PROGRAMMES..... 31

8. USING THE ACCESSORIES..... 32

9. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 32

10. HINTS AND TIPS..... 32

11. CARE AND CLEANING..... 34

12. TROUBLESHOOTING..... 34

13. ENERGY EFFICIENCY..... 35

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 35

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the

hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.

- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Before any maintenance operation, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the socket.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

- Do not activate the appliance when it is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The appliance must be operated with the decorative door open (if applicable).

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- The sides of the appliance must stay next to appliances or units with the same height.

### 2.2 Electrical Connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the

electrical ratings of the mains power supply.

- If the appliance is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

### 2.3 Use

#### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not apply pressure on the open door.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not use the appliance as a work surface and do not use the cavity for storage purposes.

## 2.4 Care and Cleaning

### **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

## 2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

## 2.6 Disposal

### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

# 3. INSTALLATION

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 3.1 General Information

### **CAUTION!**

Do not block the air vents. If you do that, the appliance can overheat.

### **CAUTION!**

Do not connect the appliance to adapters or extension leads. This can cause overloading and risk of fire.

### **CAUTION!**

The minimum installation height is 85 cm.

- Put the microwave far away from steam, hot air and water splashes.

- If the microwave is too close to a radio or TV set it may cause interference in the received signal.
- If you transport the microwave in the cold weather, do not activate it immediately after the installation. Let it stand in the room temperature and absorb the heat.

## 3.2 Electrical installation

### **WARNING!**

Only a qualified person must do the electrical installation.



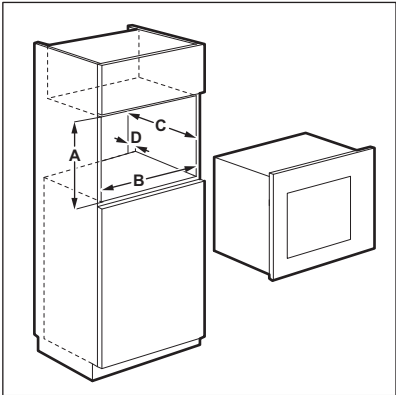
The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This microwave is supplied with a main cable and main plug.

The cable has an earth wire with an earthing plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing reduces the risk of electric shock.

3.3 Installing the microwave

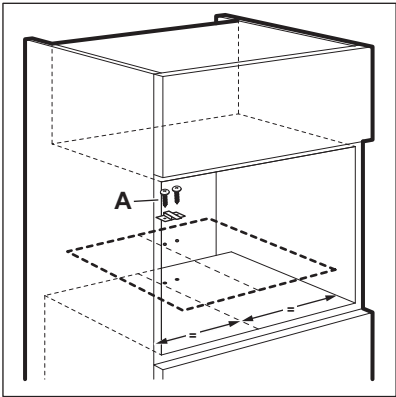
- 1. Check if the dimensions of the furniture meet the installation distances.



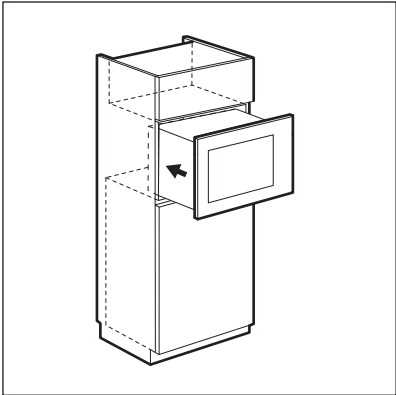
Installation distances

| Dimension | mm          |
|-----------|-------------|
| A         | 450 + 2     |
| B         | 560 + 8     |
| C         | minimum 550 |
| D         | 45          |

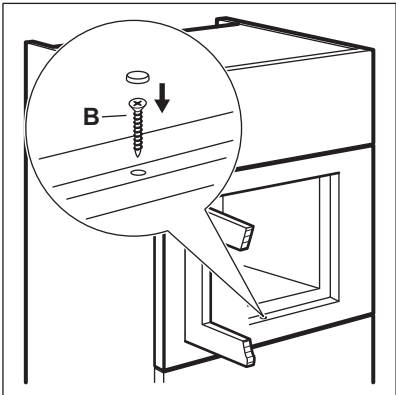
- 2. Put the template on the bottom of cabinet and check if it fits. If yes, mark the spots for screws. Remove the template and fix the bracket with the screws (A) in the marked spot.



- 3. Install the microwave. If you fixed the bracket, make sure it locks the back of the appliance.

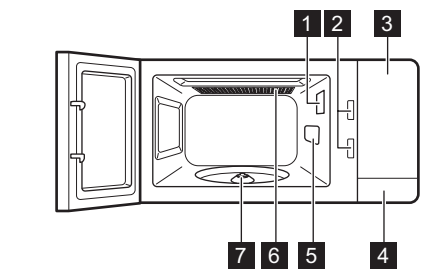


- 4. Open the door and fix the microwave to the cabinet with a screw (B).



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



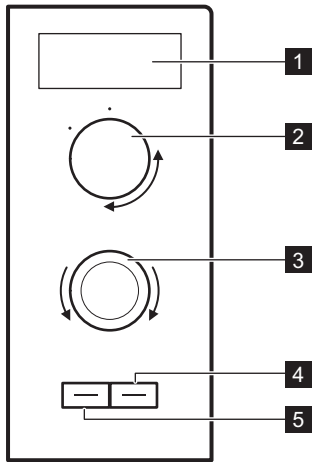
- 1** Lamp
- 2** Safety interlock system
- 3** Control panel
- 4** Door opener
- 5** Waveguide cover

- 6** Grill
- 7** Turntable shaft



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

### 4.2 Control Panel



| Function                    | Description                             |
|-----------------------------|-----------------------------------------|
| <b>1</b> Display            | Shows the settings and current time.    |
| <b>2</b> Control knob       | Turn to set the power level.            |
| <b>3</b> Weight / Time knob | Turn to set the cooking time or weight. |

| Function                            | Description                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4</b> Start / +30 seconds button | Press  to start the appliance or increase the cooking time by 30 seconds at full power. |
| <b>5</b> Stop / Clear button        | Press  to deactivate the appliance or delete the cooking settings.                      |

## Control knob

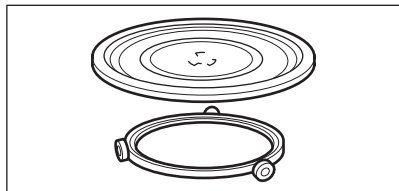
| Symbol                                                                             | Function          | Description                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------|
|    | Microwave         | To choose the microwave function.                      |
|    | Grill             | To choose the grill function.                          |
|    | Fan               | To choose the fan cooking function.                    |
|    | Combi Cooking     | To use the grill and microwave function together.      |
|    | Combi Cooking     | To use the fan and microwave function together.        |
|    | Combi Cooking     | To use the grill and fan function together.            |
|    | Combi Cooking     | To use the fan, grill and microwave function together. |
|   | Weight Defrosting | To defrost food by weight.                             |
|  | Time Defrosting   | To defrost food by time.                               |
|  | Clock             | To set the clock.                                      |
|  | Auto Cook         | To use Auto Cooking.                                   |

## 4.3 Accessories

### Turntable set

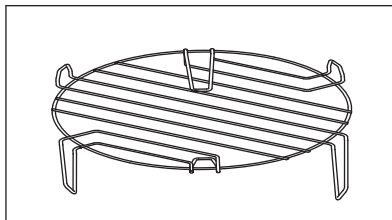


Always use the turntable set to prepare food in the microwave.



Glass cooking tray and roller guide.

### Grill Rack



Use for:

- grilling food
- combi cooking
- convection cooking

## 5. BEFORE FIRST USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Initial Cleaning



### WARNING!

Refer to "Care and cleaning" chapter.

- Remove all the accessories from the microwave.
- Clean the appliance before the first use.

## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 General information about using the appliance

- After you deactivate the appliance, let the food stand for several minutes.
- Remove the aluminium foil packaging, metal containers, etc. before you prepare the food.

#### Cooking

- If possible, cook food covered with a material suitable for use in the microwave. Only cook food without a cover if you want to keep it crusty
- Do not overcook the dishes by choosing too high a power setting and too long a

time. The food can dry out, burn or catch fire in some places.

- Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells as they may explode. With fried eggs, pierce the yolks first.
- Pierce the skin or peel of potatoes, tomatoes, sausages and similar types of food with a fork several times before cooking so that the food does not burst.
- For chilled or frozen food, set a longer cooking time.
- Dishes which contain sauce must be stirred from time to time.
- Vegetables that have a firm structure, such as carrots, peas or cauliflower, must be cooked in water.
- Turn larger pieces of food halfway through the cooking process.

- If possible, cut vegetables into similar-sized pieces.
- Use flat, wide dishes.
- Do not use cookware made of porcelain, ceramic or earthenware with unglazed bottoms or small openings, for example, on handles. Moisture may get into these openings causing the cookware to crack when heated up.
- The glass cooking tray is necessary for the operation of the microwave. Place the food or liquids on it.

#### **Defrosting meat, poultry, fish**

- Put frozen, unwrapped food on a small angled plate with a container below so that the defrosting liquid collects in the container.
- Turn the food halfway through the defrosting time. If possible, separate and then remove the pieces that started to defrost.

#### **Defrosting butter, portions of gâteau, quark**

- Do not fully defrost the food in the appliance, but let it defrost at room

temperature. It gives a more even result. Remove all metal or aluminium packaging before defrosting.

#### **Defrosting fruit, vegetables**

- If fruit and vegetables should remain raw, do not defrost them fully in the appliance. Let them defrost at room temperature.
- To cook fruit and vegetables without defrosting them first use a higher microwave power.

#### **Ready meals**

- You can prepare ready meals in the appliance only if their packaging is suitable for microwave use.
- You must follow the manufacturer's instructions printed on the packaging (e.g. remove the metal cover and pierce the plastic film).

#### **Suitable cookware and materials**

| <b>Cookware / Material</b>                                                                   | <b>Microwave</b>  |                |                | <b>Grilling / Convection</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|----------------|------------------------------|
|                                                                                              | <b>Defrosting</b> | <b>Heating</b> | <b>Cooking</b> |                              |
| Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e. g. Pyrex, heat-proof glass        | ✓                 | ✓              | ✓              | ✓                            |
| Non-ovenproof glass and porcelain <b>1)</b>                                                  | ✓                 | x              | x              | x                            |
| Glass and glass ceramic made of ovenproof/frost-proof material (e. g. Arcoflam), grill shelf | ✓                 | ✓              | ✓              | ✓                            |
| Ceramic <b>2)</b> , earthenware <b>2)</b>                                                    | ✓                 | ✓              | ✓              | x                            |
| Heat-resistant plastic up to 200 °C <b>3)</b>                                                | ✓                 | ✓              | ✓              | x                            |
| Cardboard, paper                                                                             | ✓                 | x              | x              | x                            |
| Clingfilm                                                                                    | ✓                 | x              | x              | x                            |
| Roasting film with microwave safe closure <b>3)</b>                                          | ✓                 | ✓              | ✓              | x                            |
| Roasting dishes made of metal, e. g. enamel, cast iron                                       | x                 | x              | x              | ✓                            |
| Baking tins, black lacquer or silicon-coated <b>3)</b>                                       | x                 | x              | x              | ✓                            |

| Cookware / Material                                | Microwave  |         |         | Grilling / Convection |
|----------------------------------------------------|------------|---------|---------|-----------------------|
|                                                    | Defrosting | Heating | Cooking |                       |
| Baking tray                                        | X          | X       | X       | ✓                     |
| Browning cookware, e. g. crisp pan or crunch plate | X          | ✓       | ✓       | X                     |
| Ready meals in packaging <sup>3)</sup>             | ✓          | ✓       | ✓       | ✓                     |

1) With no silver, gold, platinum or metal plating / decorations

2) Without quartz or metal components, or glazes which contain metals

3) You must follow the manufacturer's instructions about the maximum temperatures.

✓ suitable

X not suitable

## 6.2 Activating and deactivating the microwave

### ⚠ CAUTION!

Do not let the microwave operate if there is no food in it.

1. Turn the Control knob to set the desired function.
2. Turn the Weight / Time knob to set the time.
3. Press  to confirm and activate the microwave.

To clear all the settings, press .

To deactivate the microwave:

- wait until the microwave deactivates automatically, when the time comes to an end.
- open the door. The microwave stops automatically. Close the door and press  to continue cooking. Use this option to check if the food is ready.
- press .



When the microwave deactivates automatically, an acoustic signal sounds.

## 6.3 Power setting for Microwave function

| Display | Percentage of full power |
|---------|--------------------------|
| P100    | 100%                     |
| P 80    | 80%                      |
| P 50    | 50%                      |
| P 30    | 30%                      |
| P 10    | 10%                      |

## 6.4 Quick Start



The maximum cooking time is 95 minutes.

To activate the microwave for 30 seconds at the full power press . The cooking time increases by 30 seconds with each additional press of the button. To set the cooking time in the standby mode turn the Weight / Time knob counterclockwise then press  to activate the microwave at the full power.

## 6.5 Defrosting

You can choose between two defrosting modes:

- Weight Defrosting 
- Time Defrosting 



Do not use weight defrosting on food that is left out of the freezer for more than 20 minutes, or for frozen ready-made food.



To activate weight defrosting you must use more than 100 g of food and less than 2000 g.



To defrost less than 200 g of food place it on the edge of the turntable.

1. Turn the Control knob and set for Weight Defrosting or for Time Defrosting.
2. Turn the Weight / Time knob anticlockwise to set the weight or clockwise to set the time.  
For Weight Defrosting the time is set automatically.  
The microwave starts automatically after a few seconds.
3. Press to confirm and activate the microwave.

## 7. AUTOMATIC PROGRAMMES



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Auto cooking

Use this function to easily cook favourite food. The microwave automatically sets the optimum settings.

1. Turn the Control knob clockwise to choose the desired menu.
2. Press to confirm.
3. Turn the Weight / Time knob to set the weight of the menu.
4. Press to confirm and activate the microwave.

| Menu              | Amount          | Approximate percentage of power |
|-------------------|-----------------|---------------------------------|
| A1<br>Auto reheat | 150 g           | 100%                            |
|                   | 250 g           |                                 |
|                   | 350 g           |                                 |
|                   | 450 g           |                                 |
|                   | 600 g           |                                 |
| A2<br>Potato      | 1 (about 230 g) | 100%                            |
|                   | 2 (about 460 g) |                                 |
|                   | 3 (about 690 g) |                                 |
| A3<br>Meat        | 150 g           | 100%                            |
|                   | 300 g           |                                 |
|                   | 450 g           |                                 |
|                   | 600 g           |                                 |

| Menu                     | Amount                       | Approximate percentage of power |
|--------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| A4<br>Vegetable          | 150 g                        | 100%                            |
|                          | 350 g                        |                                 |
|                          | 500 g                        |                                 |
| A5<br>Fish               | 150 g                        | 80%                             |
|                          | 250 g                        |                                 |
|                          | 350 g                        |                                 |
|                          | 450 g                        |                                 |
| A6<br>Pasta              | 650 g                        | 80%                             |
|                          | 50 g (add 450 ml of water)   |                                 |
|                          | 100 g (add 800 ml of water)  |                                 |
|                          | 150 g (add 1200 ml of water) |                                 |
| A7<br>Soup               | 200 g                        | 100%                            |
|                          | 400 g                        |                                 |
|                          | 600 g                        |                                 |
| A8<br>Cake <sup>1)</sup> | 475 g                        | Preheat at 160 °C               |
| A9<br>Pizza              | 200 g                        | C - 4                           |
|                          | 300 g                        |                                 |
|                          | 400 g                        |                                 |
| A10<br>Chicken           | 500 g                        | C - 4                           |
|                          | 750 g                        |                                 |
|                          | 1000 g                       |                                 |
|                          | 1200 g                       |                                 |

<sup>1)</sup> The Cake menu needs preheating.

## 8. USING THE ACCESSORIES

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 8.1 Inserting the turntable set

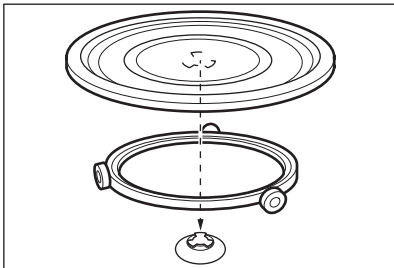
#### **CAUTION!**

Do not cook food without the turntable set. Use only the turntable set provided with the microwave.



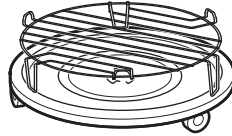
Never cook food directly on the glass cooking tray.

1. Place the roller guide around the turntable shaft.
2. Place the glass cooking tray on the roller guide



### 8.2 Inserting the grill rack

Place the grill rack on the turntable set.



## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 9.1 Child Safety Lock

The Child Safety Lock prevents an accidental operation of the microwave.

Press and hold  for 3 seconds.  
An acoustic signal sounds.

When the Child Safety Lock is active the display shows the current time.  
To deactivate the Child Safety Lock Press and hold  for 3 seconds.

## 10. HINTS AND TIPS

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 10.1 Tips for the microwave cooking

| Problem                                                                                         | Remedy                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot find details on the amount of food prepared.                                         | Look for a similar type of food. Increase or shorten the length of the cooking times according to the following rule: <ul style="list-style-type: none"><li>• Double the amount almost double the time.</li><li>• Half the amount is a half time.</li></ul> |
| The food got too dry.                                                                           | Set a shorter cooking time or select a lower microwave power.                                                                                                                                                                                               |
| The food is not defrosted, hot or cooked when the time ends.                                    | Set a longer cooking time or a higher power. Note that large dishes need a longer time.                                                                                                                                                                     |
| After the cooking time ends, the food is overheated on the outside, but still not ready inside. | Next time set a lower power and a longer time. Stir liquids halfway through, e.g. soup.                                                                                                                                                                     |
| Rice cooking results are poor.                                                                  | To get better results for rice use a flat, wide dish.                                                                                                                                                                                                       |

### 10.2 Defrosting

Always defrost roast fat side down.

Do not defrost covered meat as it may cause cooking instead of defrosting.

Always defrost whole poultry breast side down.

### 10.3 Cooking

Always remove chilled meat and poultry from the refrigerator at least 30 minutes before cooking.

Let the meat, poultry, fish and vegetables stay covered after cooking.

Brush a little oil or melted butter over the fish.

All vegetables should be cooked at the full microwave power.

Add 30 - 45 ml of cold water for every 250 g of vegetables.

Cut fresh vegetables into even sized pieces before cooking. Cook all vegetables with a cover on the container.

### 10.4 Reheating

When you reheat packed ready meals always follow the instruction written on the packaging.

### 10.5 Grilling

Grill flat food items in the middle of the grill rack.

Turn the food over halfway through the set time and continue grilling.

### 10.6 Combi Cooking

Use Combi Cooking to keep the crispness of certain foods.

Halfway through the cooking time turn the foods over and then continue cooking.

There are 3 modes for Combi Cooking. Each mode combines the microwave, grill and convection functions at different time periods and power levels.

### 10.7 Convection Cooking

You can cook food as in a traditional oven.

No microwaves are used.

## 11. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes and tips on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
  - To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
  - Clean the interior of the appliance after each use. The dirt does not burn and can be removed easily.
- Clean stubborn dirt with a special cleaner.
  - Clean all accessories regularly and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
  - To soften the remains that are hard to remove boil a glass of water at the full microwave power for 2 to 3 minutes.
  - To remove odours, mix a glass of water with 2 tsp of lemon juice and boil at full microwave power for 5 minutes.

## 12. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

| Problem                                                 | Possible cause                                                                         | Remedy                                                                             |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not operate.                         | The appliance is deactivated.                                                          | Activate the appliance.                                                            |
| The appliance does not operate.                         | The appliance is not plugged in.                                                       | Plug in the appliance.                                                             |
| The appliance does not operate.                         | The fuse in the fuse box is blown.                                                     | Check the fuse. If the fuse blows more than once, contact a qualified electrician. |
| The appliance does not operate.                         | The door is not closed properly.                                                       | Make sure that nothing blocks the door.                                            |
| The lamp does not operate.                              | The lamp is defective.                                                                 | The lamp has to be replaced.                                                       |
| There is sparking in the cavity.                        | There is a metal dish or a dish with a metal trim inside.                              | Remove the dish from the appliance.                                                |
| There is sparking in the cavity.                        | There is a metal skewer or some aluminium foil inside that touches the interior walls. | Make sure that the skewer or foil does not touch the interior walls.               |
| The turntable set makes a scratching or grinding noise. | There is an object or dirt below the glass cooking tray.                               | Clean the area below the glass cooking tray.                                       |
| The appliance stops operating without a clear reason.   | There is a malfunction.                                                                | If this situation repeats itself, call the Authorised Service Centre.              |

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the appliance. Do not remove the rating plate from the appliance.

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| We recommend that you write the data here: |       |
| Model (MOD.)                               | ..... |
| Product number (PNC)                       | ..... |
| Serial number (S.N.)                       | ..... |

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

|                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Power consumption in standby with display on                                               | 0.8 W  |
| Power consumption in standby with display off                                              | 0.5 W  |
| Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode | 20 min |

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

**Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Sous réserve de modifications.

**TABLE DES MATIÈRES**

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....36

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....39

3. INSTALLATION.....41

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....42

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....45

6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....45

7. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....48

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....49

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....50

10. CONSEILS.....50

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....51

12. DÉPANNAGE.....51

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....52

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....53

**1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ**

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

**1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Avant toute opération d'entretien, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.

- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- N'activez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- L'appareil doit être utilisé avec la porte décorative ouverte (le cas échéant).

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

## 2.2 Branchement électrique

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Si l'appareil est branché à la prise murale en utilisant une rallonge électrique, assurez-vous qu'elle est reliée à la terre.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service de maintenance ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.

## 2.3 Emploi

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail, ni la cavité comme un espace de rangement.

## 2.4 Entretien et nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne laissez pas les résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints de la porte.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

## 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.6 Mise au rebut

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

### 3. INSTALLATION



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### 3.1 Informations générales



#### ATTENTION!

Ne bouchiez pas les aérations. Cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.



#### ATTENTION!

Ne branchez pas l'appareil sur un adaptateur ou un prolongateur. Cela pourrait provoquer une surchauffe et un incendie.



#### ATTENTION!

La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.

- Éloignez le plus possible le micro-ondes de la vapeur, de l'air chaud et des projections d'eau.
- Si le micro-ondes est installé à proximité d'une télévision et d'une radio, il peut créer des interférences sur le signal reçu.
- Si vous devez transporter le micro-ondes par temps froid, ne l'allumez pas immédiatement après l'installation. Laissez-le atteindre la température de la pièce et absorber la chaleur.

#### 3.2 Installation électrique



#### AVERTISSEMENT!

Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.



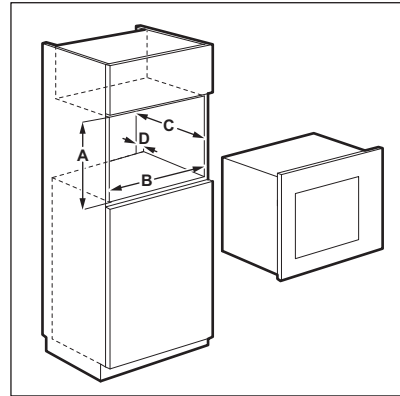
Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Ce micro-ondes est fourni avec un câble d'alimentation et une fiche d'alimentation.

Le câble possède un fil de terre avec une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution.

#### 3.3 Installation du micro-ondes

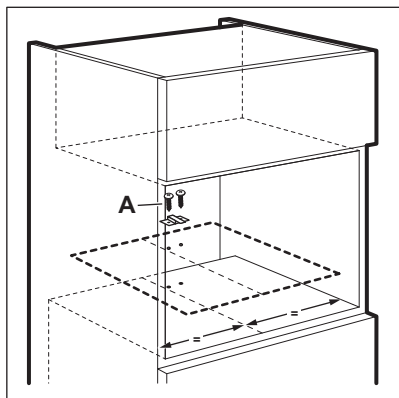
1. Vérifiez que les dimensions du meuble respectent les distances d'installation.



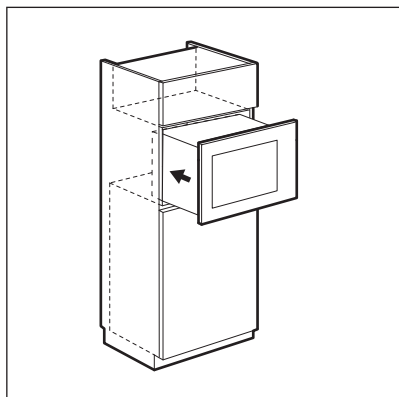
#### Distances d'installation

| Dimensions | mm          |
|------------|-------------|
| A          | 450 + 2     |
| B          | 560 + 8     |
| C          | minimum 550 |
| D          | 45          |

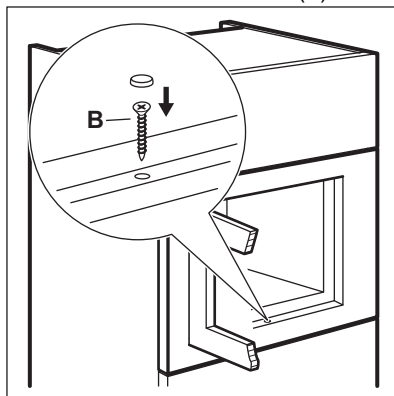
2. Posez le gabarit dans le fond du meuble pour vérifier s'il rentre. Si oui, faites une marque pour indiquer l'emplacement des vis. Retirez le gabarit et vissez le support dans les marques avec les vis (A).



3. Installez le micro-ondes. Si vous avez vissé le support, veillez à ce qu'il bloque l'arrière de l'appareil pour l'empêcher de reculer.

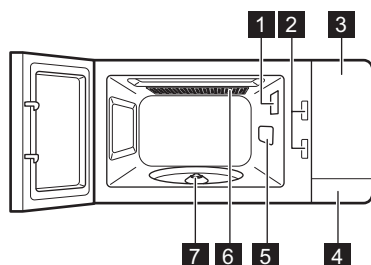


4. Ouvrez la porte et fixez le micro-ondes au meuble à l'aide d'une vis (B).



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble

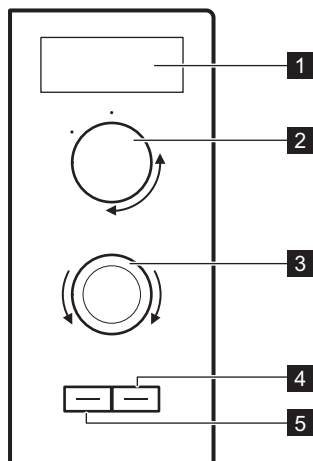


- 1 Éclairage
- 2 Système d'interverrouillage de sécurité
- 3 Bandeau de commande
- 4 Ouvre porte
- 5 Plaque de couverture de guide d'ondes
- 6 Gril
- 7 Axe du plateau tournant



Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est classé comme équipement de groupe 2 classe B. « Groupe 2 » signifie que l'équipement génère intentionnellement de l'énergie de radiofréquence sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique des aliments. « Équipement de classe B » signifie que l'équipement peut être utilisé dans des établissements domestiques.

## 4.2 Bandeau de commande



| Fonction |                              | Description                                                                                                                                                                                          |
|----------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Affichage                    | Affiche les réglages et l'heure.                                                                                                                                                                     |
| 2        | Manette de commande          | Tournez pour régler le niveau de puissance.                                                                                                                                                          |
| 3        | Manette du poids / temps     | Tournez pour régler la durée de cuisson ou le poids.                                                                                                                                                 |
| 4        | Touche Départ / +30 secondes | Appuyez sur  pour mettre l'appareil en marche ou augmenter le temps de cuisson de 30 secondes à pleine puissance. |
| 5        | Touche Arrêter/Annuler       | Appuyez sur  pour éteindre l'appareil ou supprimer les réglages de cuisson.                                       |

Manette de commande

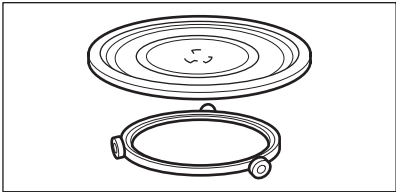
| Symbole                                                                           | Fonction                     | Description                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|   | Micro-ondes                  | Pour choisir la fonction Micro-ondes.                                  |
|   | Gril                         | Pour choisir la fonction Gril.                                         |
|   | Ventilateur                  | Pour choisir la fonction Chaleur tournante.                            |
|   | Cuisson combinée             | Pour utiliser les fonctions Gril et Micro-ondes ensemble.              |
|   | Cuisson combinée             | Pour utiliser les fonctions Ventilateur et Micro-ondes ensemble.       |
|   | Cuisson combinée             | Pour utiliser les fonctions Gril et Ventilateur ensemble.              |
|   | Cuisson combinée             | Pour utiliser les fonctions Ventilateur, Gril et Micro-ondes ensemble. |
|   | Décongélation selon le poids | Pour décongeler des aliments selon le poids.                           |
|   | Décongélation selon la durée | Pour décongeler des aliments selon la durée.                           |
|   | Horloge                      | Pour régler l'heure.                                                   |
|  | Cuisson automatique          | Pour utiliser la Cuisson automatique.                                  |

4.3 Accessoires

Ensemble du plateau tournant

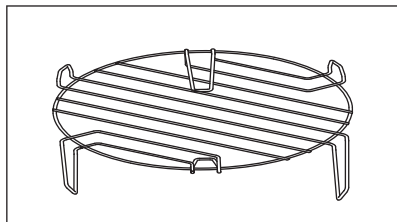


Utilisez toujours l'ensemble du plateau tournant pour cuire des aliments dans le micro-ondes.



Plateau de cuisson en verre et support à roulettes.

## Grille



Utilisez-la pour :

- faire griller des aliments
- cuisson combinée
- convection naturelle

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Premier nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

- Retirez tous les accessoires du micro-ondes.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Informations générales sur le fonctionnement de l'appareil

- Après avoir éteint l'appareil, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes.
- Retirez les emballages en aluminium, les récipients en métal, etc. avant de préparer les aliments.

#### Cuisson

- Si possible, faites cuire les aliments en les couvrant avec un ustensile d'une matière adaptée à l'utilisation au micro-ondes. Ne cuisinez les aliments sans les couvrir que si vous souhaitez conserver leur croustillant.
- Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les

aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

- N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Pour les œufs sur le plat, percez d'abord les jaunes.
- Piquez les aliments couverts d'une « peau », comme les pommes de terre, les tomates ou les saucisses, avec une fourchette avant de les cuire afin qu'ils n'explorent pas.
- Pour les aliments congelés ou les plats surgelés, réglez un temps de cuisson plus long.
- Les plats contenant de la sauce doivent être remués de temps en temps.
- Les légumes fermes tels que les carottes, les petits pois ou le chou-fleur doivent être cuits dans l'eau.
- Retournez les grosses pièces à la moitié du temps de cuisson.
- Si possible, coupez les légumes en morceaux de même taille.
- Utilisez des plats larges et à fond plat.

- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en porcelaine, en céramique ou en faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées. L'humidité peut s'infiltrer dans ces ouvertures et fissurer le récipient une fois chauffé.
- Le plateau de cuisson en verre est nécessaire au fonctionnement du four à micro-ondes. Placez les aliments ou les liquides dessus.

#### Décongélation des viandes, de la volaille et du poisson

- Posez l'aliment surgelé sans emballage sur une petite assiette retournée, puis placez un récipient dessous pour recueillir l'eau de décongélation.
- Retournez les aliments à la moitié du temps de décongélation. Si possible, séparez puis retirez les morceaux ayant commencé à décongeler.

#### Décongélation de beurre, de morceaux de gâteau, de fromage

- Ne décongelez pas ces aliments entièrement dans l'appareil mais laissez-

les décongeler à température ambiante. Cela vous assure un résultat plus homogène. Retirez tout emballage en métal ou en aluminium avant la décongélation.

#### Décongélation de fruits et légumes

- Si les fruits et légumes doivent rester crus, ne les laissez pas décongeler entièrement dans l'appareil. Laissez-les décongeler à température ambiante.
- Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

#### Plats préparés

- Vous pouvez cuire des plats préparés dans l'appareil, uniquement si leur emballage est adapté à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Vous devez suivre les instructions imprimées sur l'emballage (par exemple « Retirez le couvercle en métal et percez le film plastique »).

#### Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles

| Ustensile de cuisine/matériaux                                                                                                    | Micro-ondes   |             |         | Gril / convection |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|---------|-------------------|
|                                                                                                                                   | Décongélation | Réchauffage | Cuisson |                   |
| Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par exemple le Pyrex, le verre résistant à la chaleur | ✓             | ✓           | ✓       | ✓                 |
| Verre et porcelaine n'allant pas au four <sup>1)</sup>                                                                            | ✓             | x           | x       | x                 |
| Verre et vitrocéramique composés d'un matériau allant au four/résistant au gel (par exemple l'Arcoflam), grille                   | ✓             | ✓           | ✓       | ✓                 |
| Céramique <sup>2)</sup> , grès <sup>2)</sup>                                                                                      | ✓             | ✓           | ✓       | x                 |
| Plastique résistant à une chaleur de 200 °C <sup>3)</sup>                                                                         | ✓             | ✓           | ✓       | x                 |
| Carton, papier                                                                                                                    | ✓             | x           | x       | x                 |
| Film étirable                                                                                                                     | ✓             | x           | x       | x                 |
| Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes <sup>3)</sup>                                                         | ✓             | ✓           | ✓       | x                 |
| Plats à rôtir composés de métal, par exemple en émail ou en fonte                                                                 | x             | x           | x       | ✓                 |

| Ustensile de cuisine/matériaux                                                     | Micro-ondes   |             |         | Gril / convection |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|---------|-------------------|
|                                                                                    | Décongélation | Réchauffage | Cuisson |                   |
| Moules, laqués noirs ou revêtement en silicone <sup>3)</sup>                       | X             | X           | X       | ✓                 |
| Plateau de cuisson                                                                 | X             | X           | X       | ✓                 |
| Ustensiles de cuisine pour dorer, par exemple plat « Crisp » ou plateau « Crunch » | X             | ✓           | ✓       | X                 |
| Plats préparés et emballés <sup>3)</sup>                                           | ✓             | ✓           | ✓       | ✓                 |

1) Sans couches/décorations en argent, or, platine ou métal

2) Sans composants en quartz ou en métal ou avec un revêtement contenant du métal

3) Vous devez suivre les instructions du fabricant concernant les températures maximales.

✓ compatible

X incompatible

## 6.2 Activation et désactivation du micro-ondes

### ⚠ ATTENTION!

Ne faites pas fonctionner le micro-ondes à vide.

1. Tournez la Manette de commande pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Tournez la Manette du poids / temps pour sélectionner la durée.
3. Appuyez sur  pour confirmer et allumer le micro-ondes.  
Pour supprimer tous les réglages, appuyez sur .

Pour arrêter le micro-ondes, vous pouvez :

- attendre qu'il s'éteigne automatiquement une fois la durée écoulée.
- ouvrir la porte. Le micro-ondes s'arrête automatiquement. Refermez la porte et appuyez sur  pour poursuivre la cuisson. Choisissez cette option si vous souhaitez simplement surveiller la cuisson des aliments.
- appuyer sur .



Lorsque le micro-ondes s'arrête automatiquement, un signal sonore retentit.

## 6.3 Réglages de puissance pour la fonction Micro-ondes

| Affichage | Pourcentage de la pleine puissance |
|-----------|------------------------------------|
| P100      | 100%                               |
| P 80      | 80%                                |
| P 50      | 50%                                |
| P 30      | 30%                                |
| P 10      | 10%                                |

## 6.4 Démarrage rapide



Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

Pour activer les micro-ondes pendant 30 secondes à pleine puissance, appuyez sur .

Le temps de cuisson augmente de 30 secondes à chaque fois que vous appuyez sur la touche.

Pour régler le temps de cuisson en mode Veille, tournez la Manette du poids / temps

vers la gauche, puis appuyez sur  pour démarrer le micro-ondes à pleine puissance.

6.5 Décongélation

Vous pouvez choisir 2 modes de décongélation :

- Décongélation selon le poids 
- Décongélation selon la durée 



La décongélation selon le poids ne doit pas être utilisée avec des aliments décongelés depuis plus de 20 min. ni des plats préparés surgelés.



Pour activer la décongélation selon le poids, vous devez introduire entre 100 g et 2 000 g d'aliments dans l'appareil.



Pour décongeler moins de 200 g d'aliments, placez-les sur le bord du plateau tournant.

1. Tournez la Manette de commande et sélectionnez  pour la Décongélation selon le poids  pour la Décongélation selon la durée.
2. Tournez la Manette du poids / temps vers la gauche pour régler le poids ou vers la droite pour régler la durée. Pour la Décongélation selon le poids, la durée est automatiquement réglée. Le micro-ondes démarre automatiquement au bout de quelques secondes.
3. Appuyez sur  pour confirmer et allumer le micro-ondes.

7. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Cuisson automatique

Utilisez cette fonction pour cuire facilement vos aliments préférés. Le micro-ondes sélectionne automatiquement les meilleurs réglages.

1. Tournez la Manette de commande vers la droite pour sélectionner le menu souhaité.
2. Appuyez sur  pour confirmer.
3. Tournez la Manette du poids / temps pour sélectionner le poids du menu.
4. Appuyez sur  pour confirmer et allumer le micro-ondes.

| Menu                          | Montant           | Pourcentage approximatif de puissance |
|-------------------------------|-------------------|---------------------------------------|
| A1<br>Réchauffage automatique | 150 g             | 100 %                                 |
|                               | 250 g             |                                       |
|                               | 350 g             |                                       |
|                               | 450 g             |                                       |
|                               | 600 g             |                                       |
| A2<br>Pomme(s) de terre       | 1 (environ 230 g) | 100 %                                 |
|                               | 2 (environ 460 g) |                                       |
|                               | 3 (environ 690 g) |                                       |
|                               |                   |                                       |
| A3<br>Viande                  | 150 g             | 100 %                                 |
|                               | 300 g             |                                       |
|                               | 450 g             |                                       |
|                               | 600 g             |                                       |
| A4<br>Légumes                 | 150 g             | 100 %                                 |
|                               | 350 g             |                                       |
|                               | 500 g             |                                       |

| Menu                  | Montant                        | Pourcentage approximatif de puissance |
|-----------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| A5<br>Poisson         | 150 g                          | 80 %                                  |
|                       | 250 g                          |                                       |
|                       | 350 g                          |                                       |
|                       | 450 g                          |                                       |
| A6<br>Gratin de pâtes | 650 g                          | 80 %                                  |
|                       | 50 g (ajouter 450 ml d'eau)    |                                       |
|                       | 100 g (ajouter 800 ml d'eau)   |                                       |
|                       | 150 g (ajouter 1 200 ml d'eau) |                                       |
|                       | 1 200 ml d'eau)                |                                       |
| A7<br>Soupe           | 200 g                          | 100 %                                 |
|                       | 400 g                          |                                       |
|                       | 600 g                          |                                       |

| Menu                        | Montant | Pourcentage approximatif de puissance |
|-----------------------------|---------|---------------------------------------|
| A8<br>Gâteaux <sup>1)</sup> | 475 g   | Préchauffer à 160 °C                  |
| A9<br>Pizza                 | 200 g   | C - 4                                 |
|                             | 300 g   |                                       |
|                             | 400 g   |                                       |
| A10<br>Poulet               | 500 g   | C - 4                                 |
|                             | 750 g   |                                       |
|                             | 1 000 g |                                       |
|                             | 1 200 g |                                       |

<sup>1)</sup> Le préchauffage est nécessaire pour le menu Gâteaux.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Installation de l'ensemble du plateau tournant



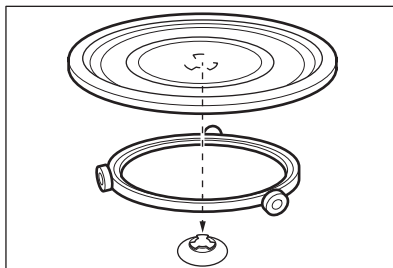
### ATTENTION!

Ne cuisez pas les aliments sans l'ensemble du plateau tournant. N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec le micro-ondes.



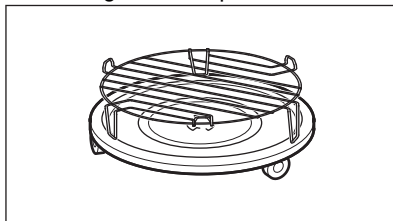
Ne cuisez jamais les aliments directement sur le plateau de cuisson en verre.

1. Placez le support à roulettes autour de l'axe du plateau tournant.
2. Posez le plateau de cuisson en verre sur le support à roulettes



### 8.2 Installation de la grille

Placez la grille sur le plateau tournant.



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire du micro-ondes.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.  
Un signal sonore retentit.

Lorsque la Sécurité enfants est activée, l'heure s'affiche.

Pour désactiver la Sécurité enfants , maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.

## 10. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Conseils pour la cuisson au micro-ondes

| Problème                                                                                                         | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne trouvez pas les détails pour la quantité de nourriture préparée.                                         | Recherchez un type d'aliment similaire. Diminuez ou rallongez le temps de cuisson selon la règle suivante : <ul style="list-style-type: none"><li>• Si vous doublez la quantité, doublez le temps de cuisson.</li><li>• Si vous réduisez la quantité de moitié, réduisez le temps de cuisson de moitié.</li></ul> |
| La nourriture a trop séché.                                                                                      | Réduisez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus basse.                                                                                                                                                                                                                             |
| Les aliments ne sont toujours pas dégelés, chauds ou cuits une fois la durée écoulée.                            | Rallongez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance plus élevée. Veuillez noter que les plats de grande taille ont besoin de plus de temps.                                                                                                                                                               |
| Une fois le temps de cuisson écoulé, les aliments sont trop cuits sur le dessus, mais encore crus à l'intérieur. | La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps. Remuez les liquides à la moitié du temps, par exemple la soupe.                                                                                                                                                                                    |
| Les résultats de cuisson du riz ne sont pas bons.                                                                | Pour de meilleurs résultats, cuisez le riz dans un récipient plat et large.                                                                                                                                                                                                                                       |

### 10.2 Décongélation

Décongelez toujours les rôtis avec le côté gras vers le bas.

Ne couvrez pas la viande pour la décongeler car elle risquerait de cuire.

Décongelez toujours la volaille entière poitrail vers le bas.

### 10.3 Cuisson

Sortez toujours la viande et la volaille froides du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de les cuire.

Après la cuisson, laissez reposer la viande, la volaille ou les légumes en les couvrant.

Huilez ou beurrez légèrement le poisson.

Tous les légumes doivent toujours être cuits à pleine puissance de micro-ondes.

Pour cuire des légumes, ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide par tranche de 250 g.

Coupez les légumes frais en morceaux de même taille avant de les cuire. Faites chauffer tous les légumes en couvrant le récipient.

## 10.4 Réchauffage

Lorsque vous réchauffez des plats cuisinés emballés, suivez toujours les instructions figurant sur l'emballage.

## 10.5 Gril

Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille.

Retournez les aliments à la moitié du temps programmé et continuez à les faire griller.

## 10.6 Cuisson combinée

Utilisez la Cuisson combinée pour préserver le croquant de certains aliments.

À la moitié du temps de cuisson, retournez les aliments et poursuivez la cuisson.

Il existe 3 modes de cuisson combinée. Chaque mode associe les fonctions micro-ondes, gril et convection à différents moments et à des niveaux de puissance différents.

## 10.7 Convection naturelle

Vous pouvez cuire les aliments comme dans un four traditionnel.

Pas besoin de micro-ondes.

# 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 11.1 Remarques et conseils de nettoyage

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant pour nettoyer les surfaces en métal.
- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. La saleté ne brûle pas et peut être retirée facilement.

- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits de nettoyage spécifiques.
- Nettoyez régulièrement tous les accessoires et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Pour ramollir les résidus alimentaires secs, faites bouillir un verre d'eau à pleine puissance de micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes.
- Pour éliminer les odeurs, versez 2 cuillères à café de jus de citron dans un verre d'eau, puis faites bouillir ce mélange à pleine puissance de micro-ondes pendant 5 minutes.

# 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème                                                  | Cause probable                                                                             | Solution                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas du tout.                     | L'appareil est éteint.                                                                     | Allumez l'appareil.                                                                                      |
| L'appareil ne fonctionne pas du tout.                     | L'appareil n'est pas branché.                                                              | Branchez l'appareil.                                                                                     |
| L'appareil ne fonctionne pas du tout.                     | Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.                                              | Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'appareil ne fonctionne pas du tout.                     | La porte n'est pas fermée correctement.                                                    | Assurez-vous que rien ne bloque la porte.                                                                |
| L'éclairage ne fonctionne pas.                            | L'éclairage est défectueux.                                                                | L'ampoule doit être remplacée.                                                                           |
| Des étincelles jaillissent dans la cavité.                | Vous avez placé un plat en métal, ou un plat contenant une bordure en métal à l'intérieur. | Retirez le plat de l'appareil.                                                                           |
| Des étincelles jaillissent dans la cavité.                | Des brochettes en métal ou du papier d'aluminium touchent les parois intérieures.          | Assurez-vous que les brochettes et le papier d'aluminium ne touchent pas les parois intérieures.         |
| L'ensemble du plateau tournant émet un grincement.        | Il y a un objet ou de la salissure sous le plateau de cuisson en verre.                    | Nettoyez le dessous du plateau de cuisson en verre.                                                      |
| L'appareil s'arrête de fonctionner sans raison apparente. | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.                                             | Si cette situation se reproduit, contactez le service après-vente agréé.                                 |

## 12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique est apposée sur l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Modèle (MOD.)              | ..... |
| Référence du produit (PNC) | ..... |
| Numéro de série (S.N.)     | ..... |

## 13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

|                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consommation électrique en veille avec affichage allumé                                                | 0.8 W  |
| Consommation électrique en veille avec affichage éteint                                                | 0.5 W  |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 20 min |

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR

Concerne la France uniquement :

FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 54 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 57 |
| 3. MONTAGE.....                       | 59 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 61 |
| 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 63 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 63 |
| 7. AUTOMATIKPROGRAMME.....            | 66 |
| 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....       | 67 |
| 9. ZUSATZFUNKTIONEN.....              | 68 |
| 10. TIPPS UND HINWEISE.....           | 68 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE.....         | 69 |
| 12. FEHLERSUCHE.....                  | 69 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 70 |
| 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 71 |

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



#### **WARNUNG!**

Erstickungs- und Verletzungsgefahr oder Gefahr bleibender Schäden.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erhitzen, behalten Sie das Gerät im Auge, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.

- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Das Gerät muss mit geöffneter dekorativer Tür betrieben werden (falls zutreffend).

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.

- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

## 2.2 Elektrischer Anschluss

### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Wird das Gerät über ein Verlängerungskabel an der Steckdose angeschlossen, stellen Sie sicher, dass das Kabel geerdet ist.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.

- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und den Garraum nicht zur Aufbewahrung.

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Es dürfen sich keine Lebensmittelspritzer oder Reste von Reinigungsmitteln auf den Türdichtflächen befinden.
- Fett- und Lebensmittlrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

## 2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

## 2.6 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

## 3. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 3.1 Allgemeine Informationen



### VORSICHT!

Lüftungsöffnungen nicht blockieren. Wenn Lüftungsöffnungen blockiert sind, kann sich das Gerät überhitzen.



### VORSICHT!

Das Gerät nicht an Adapter oder Verlängerungskabel anschließen. Dies kann zu Überlast führen und es besteht Brandgefahr.



### VORSICHT!

Die Mindesteinbauhöhe beträgt 85 cm.

- Die Mikrowelle vor Dampf, heißer Luft oder Wasserspritzern schützen.
- Befindet sich die Mikrowelle zu dicht am Fernsehgerät und Radio kann sie Störungen beim Funk- oder Fernsehempfang verursachen.
- Wird die Mikrowelle bei kaltem Wetter transportiert, schalten Sie sie nicht sofort nach der Montage ein. Warten Sie, bis sich ihre Temperatur der Raumtemperatur angeglichen hat.

### 3.2 Elektrischer Anschluss



### WARNUNG!

Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.



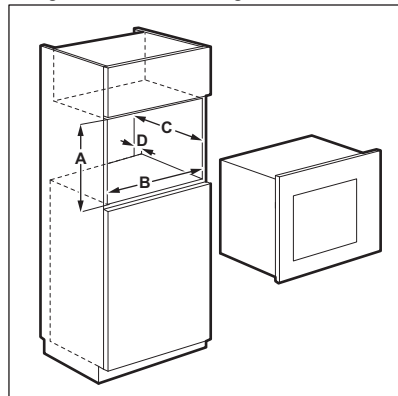
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Die Mikrowelle wird mit einem Netzkabel mit Netzstecker geliefert.

Das Kabel besitzt einen Erdungsleiter mit einem Erdungsstecker. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß montierte und geerdete Steckdose gesteckt werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses reduziert die Erdung die Stromschlaggefahr.

### 3.3 Montage der Mikrowelle

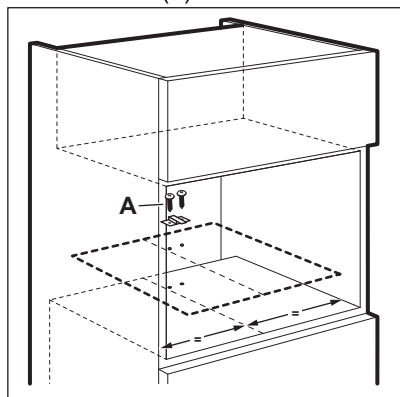
1. Prüfen Sie, ob der Einbauschrank die geforderten Montageabstände ermöglicht.



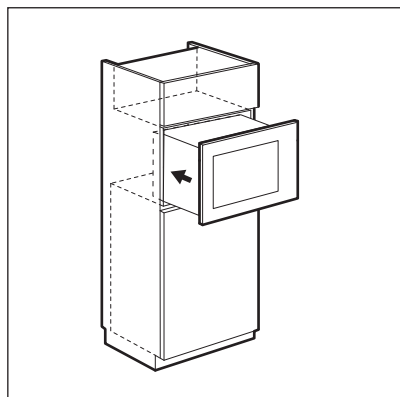
#### Montageabstände

| Abmessungen | mm          |
|-------------|-------------|
| A           | 450 + 2     |
| B           | 560 + 8     |
| C           | minimum 550 |
| D           | 45          |

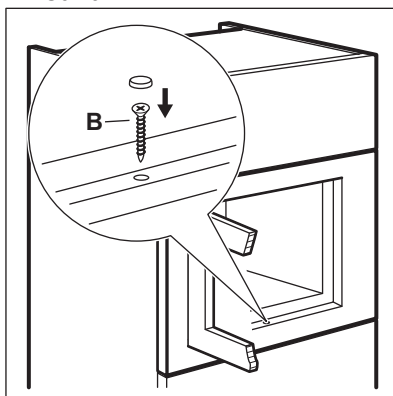
2. Legen Sie die Schablone auf den Boden des Einbauschranks und prüfen Sie, ob sie hineinpasst. Falls ja, markieren Sie die Positionen für die Schrauben. Entfernen Sie die Schablone und befestigen Sie den Winkel mit den Schrauben (A) an der markierten Stelle.



3. Setzen Sie die Mikrowelle ein. Wenn Sie den Winkel angebracht haben, achten Sie darauf, dass er die Geräterückseite festklemmt.

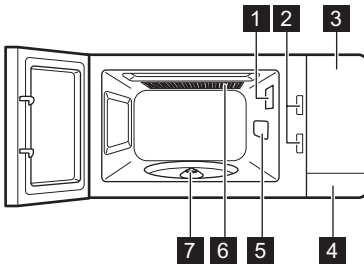


4. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie die Mikrowelle mit einer Schraube (B) am Schrank.



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht



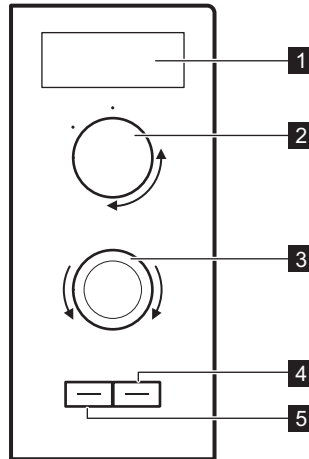
- 1** Lampe
- 2** Sicherheitsverriegelung
- 3** Bedienfeld
- 4** Türöffner
- 5** Wellenleiterabdeckung

- 6** Grill
- 7** Drehteller-Träger



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN55011. In Übereinstimmung mit dieser Norm wird dieses Produkt als Gerät der Klasse B, Gruppe 2 eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät absichtlich Hochfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz in Wohngebäuden geeignet ist.

### 4.2 Bedienfeld



| Funktion                              | Beschreibung                                         |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>1</b> Display                      | Anzeige der Einstellungen und der aktuellen Uhrzeit. |
| <b>2</b> Einstellknopf                | Einstellen der Leistungsstufe.                       |
| <b>3</b> Gewichts-/Zeit-Einstellknopf | Einstellen der Gardauer oder des Gewichts.           |

| Funktion                            | Beschreibung                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4</b> Taste Start / +30 Sekunden | Drücken Sie  , um das Gerät einzuschalten oder die Gardauer um 30 Sekunden bei voller Leistung zu verlängern. |
| <b>5</b> Taste Stopp/Löschen        | Drücken Sie zum Ausschalten des Geräts oder Löschen der Gareinstellungen  .                                   |

## Einstellknopf

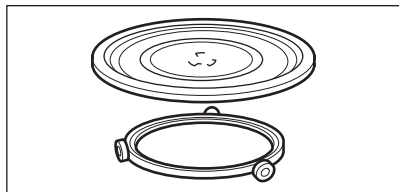
| Symbol                                                                             | Funktion              | Beschreibung                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|    | Mikrowelle            | Auswahl der Mikrowellenfunktion.                                          |
|    | Grillstufe            | Auswahl der Grillfunktion.                                                |
|    | Ventilator            | Auswahl der Heißluftfunktion.                                             |
|    | Kombi-Garen           | Zur gemeinsamen Verwendung der Grill- und Mikrowellenfunktion.            |
|    | Kombi-Garen           | Zur gemeinsamen Verwendung der Heißluft- und Mikrowellenfunktion.         |
|    | Kombi-Garen           | Zur gemeinsamen Verwendung der Grill- und Heißluftfunktion.               |
|    | Kombi-Garen           | Zur gemeinsamen Verwendung der Heißluft-, Grill- und Mikrowellenfunktion. |
|   | Auftauen nach Gewicht | Auftauen von Speisen nach Gewicht.                                        |
|  | Auftauen nach Zeit    | Auftauen von Speisen nach Zeit.                                           |
|  | Uhr                   | Einstellen der Uhr.                                                       |
|  | Auto-Kochen           | Verwenden von Auto-Kochen.                                                |

## 4.3 Zubehör

### Drehteller-Set

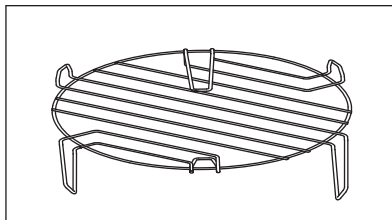


Verwenden Sie beim Zubereiten von Speisen in der Mikrowelle stets das Drehteller-Set.



### Glasteller und Rollenführung

#### Grillrost



Verwendung:

- Grillen
- Kombi-Garen
- Umluftgaren

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung



### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

- Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus der Mikrowelle.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Allgemeine Informationen zum Gebrauch des Gerätes

- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen.
- Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter usw. von den Lebensmitteln entfernen.

#### Garen

- Lebensmittel nach Möglichkeit mit einem mikrowellengeeigneten Material abdecken. Lebensmittel nur dann ohne

Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist

- Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Beim Zubereiten von Spiegeleiern zuerst den Dotter anstechen.
- Stechen Sie Lebensmittel mit „Haut“ oder „Schale“, wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen oder ähnliches, vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach an, damit sie nicht platzen.

- Die Garzeit bei kalten oder tiefgekühlten Lebensmitteln verlängern.
- Gerichte mit einer Soße müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.
- Feste Gemüsesorten wie Karotten, Erbsen oder Blumenkohl müssen in Wasser gegart werden.
- Wenden Sie Lebensmittel in größeren Stücken nach der Hälfte der Garzeit.
- Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke schneiden.
- Flaches, breites Kochgeschirr verwenden.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut mit unglasierten Böden oder kleinen Öffnungen, zum Beispiel an Griffen. Durch in diese Öffnungen eingedrungene Feuchtigkeit kann das Kochgeschirr beim Erhitzen Risse bekommen.
- Der Glasteller ist wichtiger Bestandteil der Mikrowelle. Stellen Sie Lebensmittel oder Flüssigkeiten darauf.

#### **Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch**

- Gefrorene, ausgepackte Lebensmittel auf einem kleinen, geeigneten Teller so in einen Behälter legen, dass die Auftauflüssigkeit vom Behälter aufgefangen wird.
- Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. Bereits angetaute

Stücke nach Möglichkeit abtrennen und herausnehmen.

#### **Auftauen von Butter, Tortenstücken, Quark**

- Nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Zimmertemperatur auftauen lassen. So erzielen Sie ein gleichmäßigeres Ergebnis. Vor dem Auftauen alle Metall- oder Aluminiumverpackungen entfernen.

#### **Auftauen von Obst, Gemüse**

- Sollen Obst und Gemüse nicht gekocht werden, nicht vollständig im Gerät auftauen. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

#### **Fertiggerichte**

- Sie können Fertiggerichte im Gerät nur zubereiten, wenn ihre Verpackung mikrowellengeeignet ist.
- Befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung (z.B. Metalldeckel entfernen und Kunststoffolie einstecken).

### **Geeignetes Kochgeschirr und Materialien**

| Kochgeschirr/Material                                                                      | Mikrowelle |          |       | Grillen/<br>Umluft |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|-------|--------------------|
|                                                                                            | Auftauen   | Erwärmen | Garen |                    |
| Ofenfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. Pyrex, feuerfestes Glas              | ✓          | ✓        | ✓     | ✓                  |
| Nicht feuerfestes Glas und Porzellan <sup>1)</sup>                                         | ✓          | x        | x     | x                  |
| Glas und Glaskeramik aus feuerfestem/frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam), Grillrost | ✓          | ✓        | ✓     | ✓                  |
| Keramik <sup>2)</sup> , Steingut <sup>2)</sup>                                             | ✓          | ✓        | ✓     | x                  |
| Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C <sup>3)</sup>                                       | ✓          | ✓        | ✓     | x                  |
| Pappe, Papier                                                                              | ✓          | x        | x     | x                  |
| Frischhaltefolie                                                                           | ✓          | x        | x     | x                  |
| Bratfolie mit mikrowellen-geeignetem Verschluss <sup>3)</sup>                              | ✓          | ✓        | ✓     | x                  |

| Kochgeschirr/Material                                              | Mikrowelle |          |       | Grillen/<br>Umluft |
|--------------------------------------------------------------------|------------|----------|-------|--------------------|
|                                                                    | Auftauen   | Erwärmen | Garen |                    |
| Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen                  | X          | X        | X     | ✓                  |
| Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet <sup>3)</sup> | X          | X        | X     | ✓                  |
| Backblech                                                          | X          | X        | X     | ✓                  |
| Bräunungsgeschirr, z. B. Crisp- oder Crunchplatte                  | X          | ✓        | ✓     | X                  |
| Fertiggerichte in Verpackungen <sup>3)</sup>                       | ✓          | ✓        | ✓     | ✓                  |

1) Ohne Beschichtung/Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall

2) Ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur

3) Beachten Sie die Herstellerhinweise zu den Höchsttemperaturen.

✓ Geeignet

X nicht geeignet

## 6.2 Ein- und Ausschalten der Mikrowelle

### VORSICHT!

Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen in ihr befinden.

1. Drehen Sie Einstellknopf, um die gewünschte Funktion einzuschalten.
2. Drehen Sie Gewichts-/Zeit-Einstellknopf, um die Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie , um Ihre Auswahl zu bestätigen und die Mikrowelle einzuschalten.  
Drücken Sie zum Löschen der Einstellungen .

Ausschalten der Mikrowelle:

- Warten Sie, bis die Mikrowelle nach Ablauf der eingestellten Gardauer automatisch ausgeschaltet wird.
- Öffnen Sie die Tür. Die Mikrowelle wird automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Tür und drücken Sie  zum Weitergaren. Mit dieser Option können Sie überprüfen, ob das Gericht gar ist.
- Drücken Sie .



Wenn die Mikrowelle automatisch ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.

## 6.3 Leistungseinstellung für die Mikrowellenfunktion

| Display | Prozentsatz der höchsten Leistungsstufe |
|---------|-----------------------------------------|
| P 100   | 100%                                    |
| P 80    | 80%                                     |
| P 50    | 50%                                     |
| P 30    | 30%                                     |
| P 10    | 10%                                     |

## 6.4 Schnellstart



Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.

Drücken Sie , um die Mikrowelle für einen 30 Sekunden langen Betrieb bei voller Leistung einzuschalten.  
Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Gardauer um 30 Sekunden erhöht.  
Drehen Sie den Gewichts-/Zeit-Einstellknopf im Standby-Modus gegen den Uhrzeigersinn,

um die Gardauer einzustellen, und drücken Sie anschließend , um die Mikrowelle bei voller Leistung zu starten.

6.5 Auftauen

Sie können zwischen zwei Auftaumodi wählen:

- Auftauen nach Gewicht 
- Auftauen nach Zeit 

 Auftauen nach Gewicht sollte nicht für tiefgekühlte Fertiggerichte oder für Lebensmittel verwendet werden, die vor mehr als 20 Minuten aus dem Gefrierfach genommen wurden.

 Für das Auftauen nach Gewicht müssen die Lebensmittel mehr als 100 g und weniger als 2000 g wiegen.

 Lebensmittel, die weniger als 200 g wiegen, müssen zum Auftauen am Rand des Drehtellers platziert werden.

1. Drehen Sie den Einstellknopf und stellen Sie  für Auftauen nach Gewicht oder  für Auftauen nach Zeit ein.
2. Drehen Sie den Gewichts-/Zeit-Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn, um das Gewicht oder im Uhrzeigersinn, um die Zeit einzustellen. Beim Auftauen nach Gewicht wird die Zeit automatisch eingestellt. Nach ein paar Sekunden startet die Mikrowelle automatisch.
3. Drücken Sie , um Ihre Auswahl zu bestätigen und die Mikrowelle einzuschalten.

7. AUTOMATIKPROGRAMME

 **WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Auto-Kochen

Benutzen Sie diese Funktion zum einfachen Garen Ihrer Lieblings Speisen. Die Mikrowelle wählt automatisch die optimalen Einstellungen.

1. Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, um das gewünschte Menü einzustellen.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung.
3. Drehen Sie den Gewichts-/Zeit-Einstellknopf, um das Gewicht des Gerichts einzustellen.
4. Drücken Sie auf , um die Einstellung zu bestätigen und die Mikrowelle einzuschalten.

| Menü                          | Menge         | Ungefäher Prozentwert der Leistung |
|-------------------------------|---------------|------------------------------------|
| A1<br>Automatisches Aufwärmen | 150 g         | 100%                               |
|                               | 250 g         |                                    |
|                               | 350 g         |                                    |
|                               | 450 g         |                                    |
|                               | 600 g         |                                    |
| A2<br>Kartoffeln              | 1 (ca. 230 g) | 100%                               |
|                               | 2 (ca. 460 g) |                                    |
|                               | 3 (ca. 690 g) |                                    |
| A3<br>Fleisch                 | 150 g         | 100%                               |
|                               | 300 g         |                                    |
|                               | 450 g         |                                    |
|                               | 600 g         |                                    |
| A4<br>Gemüse                  | 150 g         | 100%                               |
|                               | 350 g         |                                    |
|                               | 500 g         |                                    |
| A5<br>Fisch                   | 150 g         | 80%                                |
|                               | 250 g         |                                    |
|                               | 350 g         |                                    |
|                               | 450 g         |                                    |
|                               | 650 g         |                                    |

| Menü                       | Menge                             | Ungefährer Prozentwert der Leistung |
|----------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| A6<br>Nudeln               | 50 g (450 ml Wasser hinzufügen)   | 80%                                 |
|                            | 100 g (800 ml Wasser hinzufügen)  |                                     |
|                            | 150 g (1200 ml Wasser hinzufügen) |                                     |
|                            | 150 g (1200 ml Wasser hinzufügen) |                                     |
| A7<br>Suppe                | 200 g                             | 100%                                |
|                            | 400 g                             |                                     |
|                            | 600 g                             |                                     |
| A8<br>Kuchen <sup>1)</sup> | 475 g                             | Bei 160 °C vorheizen                |

| Menü            | Menge  | Ungefährer Prozentwert der Leistung |
|-----------------|--------|-------------------------------------|
| A9<br>Pizza     | 200 g  | C - 4                               |
|                 | 300 g  |                                     |
|                 | 400 g  |                                     |
| A10<br>Hähnchen | 500 g  | C - 4                               |
|                 | 750 g  |                                     |
|                 | 1000 g |                                     |
|                 | 1200 g |                                     |

**1)** Im Fall von Kuchen muss der Mikroellenofen vorgeheizt werden.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Einsetzen des Drehteller-Sets

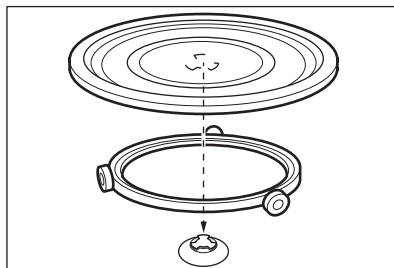
#### **VORSICHT!**

Lebensmittel nicht ohne das Drehteller-Set garen. Verwenden Sie ausschließlich das mit der Mikrowelle gelieferte Drehteller-Set.



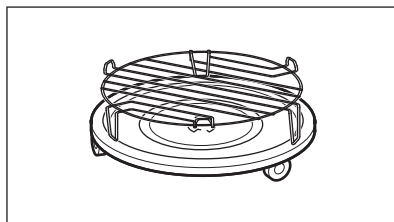
Lebensmittel niemals direkt auf dem Glasteller garen.

1. Legen Sie die Rollenführung um die Drehschindel.
2. Stellen Sie den Glasteller auf die Rollenführung.



### 8.2 Einsetzen des Grillrostes

Legen Sie den Grillrost auf das Drehteller-Set.



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Kindersicherung

Diese Kindersicherung verhindert eine versehentliche Bedienung der Mikrowelle.

Halten Sie  3 Sekunden gedrückt.  
Ein akustisches Signal ertönt.

Bei eingeschalteter Kindersicherung wird im Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt.  
Ausschalten der Kindersicherung Halten Sie  3 Sekunden gedrückt.

## 10. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 10.1 Tipps für das Garen mit der Mikrowelle

| Störung                                                                                  | Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sie finden keine Angaben für die vorbereitete Speisemenge.                               | Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Lebensmittel. Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Regel: <ul style="list-style-type: none"><li>• Doppelte Menge bedeutet nahezu doppelte Zeit.</li><li>• Halbe Menge bedeutet halbe Zeit.</li></ul> |
| Die Speise wurde zu trocken.                                                             | Kürzere Garzeit einstellen oder niedrigere Mikrowellen-Leistung wählen.                                                                                                                                                                                            |
| Die Speise ist nach Ablauf der Zeit immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gegart.        | Längere Garzeit einstellen oder höhere Leistung wählen. Beachten Sie, dass für die Zubereitung größerer Gargutmengen eine längere Gardauer erforderlich ist.                                                                                                       |
| Nach Ablauf der Gardauer ist die Speise außen überhitzt, aber im Inneren noch nicht gar. | Stellen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit ein. Flüssigkeiten nach der Hälfte der Zeit umrühren, z. B. Suppe.                                                                                                                           |
| Reis wird nicht richtig gekocht.                                                         | Bei Reis erhalten Sie mit flachem Geschirr bessere Ergebnisse.                                                                                                                                                                                                     |

### 10.2 Auftauen

Braten immer mit der fetten Seite nach unten auftauen.

Abgedecktes Fleisch nicht auftauen, dadurch könnte das Fleisch gegart werden statt aufzutauen.

Geflügel stets mit der Brust nach unten auftauen.

### 10.3 Garen

Gekühltes Fleisch und Geflügel stets 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen.

Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse nach dem Garen abgedeckt lassen.

Den Fisch mit etwas Öl oder geschmolzener Butter bestreichen.

Alle Gemüsesorten müssen bei höchster Mikrowellenleistung gekocht werden.

Geben Sie pro 250 g Gemüse 30-45 ml kaltes Wasser hinzu.

Frisches Gemüse vor dem Garen in gleich große Stücke schneiden. Gemüse immer in einem Gefäß abgedeckt garen.

## 10.4 Aufwärmen

Befolgen Sie stets die Anweisungen auf der Verpackung beim Aufwärmen von Fertiggerichten.

## 10.5 Grillen

Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Grillrostes.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der eingestellten Grillzeit, und setzen Sie den Grillvorgang dann fort.

## 10.6 Kombi-Garen

Beim Garen im Kombi-Modus bleibt die Knusprigkeit erhalten, die für bestimmte Gerichte ausschlaggebend ist.

Wenden Sie nach der Hälfte der Garzeit die Speisen und garen Sie sie fertig.

Für das Kombi-Garen stehen Ihnen 3 Modi zur Verfügung. Jeder Modus kombiniert die Mikrowellen-, Grill- und Umluftfunktion bei variierenden Garzeiten und Leistungsstufen.

## 10.7 Umluftgaren

Die Zubereitung von Speisen kann wie in einem herkömmlichen Backofen erfolgen.

Die Mikrowellenfunktion bleibt ausgeschaltet.

# 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 11.1 Hinweise und Tipps zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. So brennen Verschmutzungen nicht fest und können einfach entfernt werden.

- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern.
- Sämtliches Zubehör regelmäßig reinigen und trocknen lassen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Um hartnäckige Rückstände leichter entfernen zu können, stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, und lassen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten bei voller Mikrowellenleistung kochen.
- Zur Beseitigung von Gerüchen geben Sie 2 TL Zitronensaft in ein mit Wasser gefülltes Glas, und lassen Sie das Wasser bei voller Mikrowellenleistung 5 Minuten im Gerät kochen.

# 12. FEHLERSUCHE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn ...

| Störung                                                     | Mögliche Ursache                                                                    | Abhilfe                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht.                               | Das Gerät ist ausgeschaltet.                                                        | Schalten Sie das Gerät ein.                                                                                           |
| Das Gerät funktioniert nicht.                               | Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.                                              | Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.                                                                         |
| Das Gerät funktioniert nicht.                               | Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.                                    | Überprüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft. |
| Das Gerät funktioniert nicht.                               | Die Tür ist nicht richtig geschlossen.                                              | Vergewissern Sie sich, dass die Tür nicht blockiert ist.                                                              |
| Die Lampe funktioniert nicht.                               | Die Lampe ist defekt.                                                               | Die Lampe muss ausgewechselt werden.                                                                                  |
| Im Garraum bilden sich Funken.                              | Im Garraum befindet sich Kochgeschirr aus Metall oder mit Metallverzierung.         | Nehmen Sie das Kochgeschirr aus dem Gerät.                                                                            |
| Im Garraum bilden sich Funken.                              | Im Garraum befindet sich ein Metallspeer oder Alufolie, die die Innenwände berührt. | Stellen Sie sicher, dass der Metallspeer oder die Folie nicht die Innenwände berührt.                                 |
| Das Drehteller-Set macht Kratz- oder Mahlgeräusche.         | Unter dem Glasteller befinden sich Gegenstände oder Schmutz.                        | Reinigen Sie die Fläche unter dem Glasteller.                                                                         |
| Das Gerät funktioniert ohne ersichtlichen Grund nicht mehr. | Eine Störung ist aufgetreten.                                                       | Falls dieser Vorfall wiederholt auftritt, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.                          |

12.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich auf dem Gerät. Entfernen Sie nicht das Typenschild vom Gerät.

| Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren: |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Modell (MOD.)                                   | ..... |
| Produktnummer (PNC)                             | ..... |
| Seriennummer (S.N.)                             | ..... |

13. ENERGIEEFFIZIENZ

## 13.1 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

|                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Energieverbrauch im Standby mit eingeschaltetem Display                                                | 0.8 W  |
| Stromverbrauch im Standby bei ausgeschaltetem Display                                                  | 0.5 W  |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20 Min |

## 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

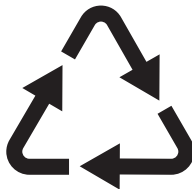
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Alttakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer

Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer

zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.







**aeg.com**

867300848-C-042025

