



**MFB252DB**

NL	Gebruiksaanwijzing   <b>Magnetron</b>	2
EN	User Manual   <b>Microwave Oven</b>	20
FR	Notice d'utilisation   <b>Four à micro-ondes</b>	37
DE	Benutzerinformation   <b>Mikrowellenofen</b>	56
IT	Istruzioni per l'uso   <b>Forno a microonde</b>	76
PT	Manual de instruções   <b>Forno microondas</b>	94
ES	Manual de instrucciones   <b>Horno de microondas</b>	112



**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. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	7
4. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	10
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
6. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	14
7. EXTRA FUNCTIES.....	15
8. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	15
9. ONDERHOUD EN REINIGING.....	17
10. PROBLEEMOPLOSSING.....	17
11. MONTAGE.....	18
12. ENERGIEVERBRUIK.....	19
13. 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:** 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.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- 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. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- 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.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- 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.
- De magnetron is bedoeld om vrijstaand te worden gebruikt.
- De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst, tenzij deze in een kast is getest.
- De achterzijde van apparaten moet tegen een wand worden geplaatst.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrappers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Schakel het apparaat niet in als het leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## 2.1 Montage

### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Het apparaat kan bijna overal in de keuken geplaatst worden. Zorg ervoor dat de oven geplaatst wordt op een vlak oppervlak en dat zowel de luchtopeningen als het oppervlak onder het apparaat niet worden geblokkeerd (voor voldoende ventilatie).

## 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

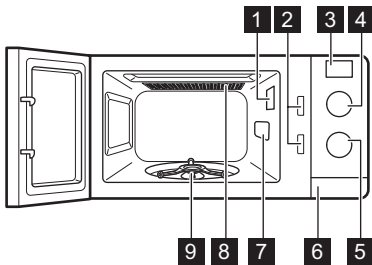
### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 3. PRODUCTBESCHRIJVING

### 3.1 Algemeen overzicht



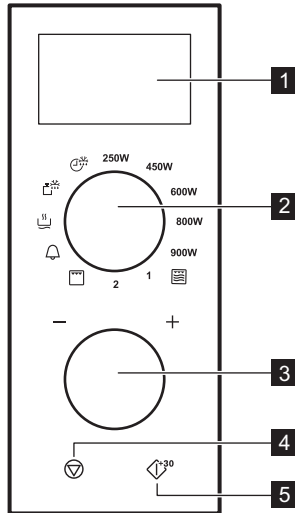
- 1 Lamp
- 2 Veiligheidsvergrendelingssysteem
- 3 Display
- 4 Knop voor vermogensinstelling
- 5 Instelknop
- 6 Deuropener



- 7 Waveguide-afdekking
- 8 Grillen
- 9 Ondersteuning draaischijf



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.








## 3.2 Bedieningspaneel



Symbol	Functie	Omschrijving
1 —	Display	Toont de instellingen en de huidige tijd.
2 —	Knop voor vermogensinstelling	Om het vermogen in te stellen.
3 + —	Instelknop	Om de bereidingstijd of het gewicht in te stellen.
4 	Knop Stoppen/Wissen	Druk op om het apparaat uit te schakelen of kookinstellingen te verwijderen.
5 	Start / +30 sec knop	Om het apparaat te starten of de bereidingstijd met 30 seconden te verlengen op het geselecteerde vermogen.

### Andere symbolen op het bedieningspaneel

Symbol	Functie	Omschrijving
250W	Laag vermogensniveau	
450W	Gemiddeld vermogensniveau	
600W	Gemiddeld hoog vermogensniveau	Om te beginnen met koken op het gewenste vermogensniveau.
800W	Hoog vermogensniveau	
900W	Max. vermogensniveau	

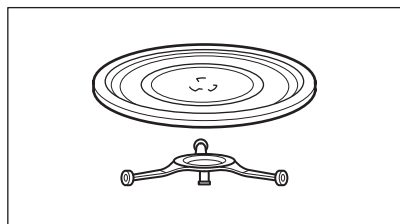
Symbol	Functie	Omschrijving
 1	Combi koken	De Combi-kookfunctie starten.
 2		
	Grillen	Om de grillfunctie te starten.
	Keuken timer	Telt de tijd af.
	Laag stadium	Chocolade smelten, boter zacht maken.
	Gewicht ontdooien	Voedsel ontdooien op gewicht.
	Tijd ontdooien	Voedsel ontdooien op tijd.

### 3.3 Accessoires

#### Draaiplateauset

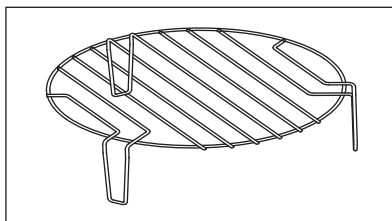


Gebruik altijd de draaiplateauset om voedsel in de magnetron te bereiden.



Glazen kookplateau en draaischijfsteun.

#### Grillrek



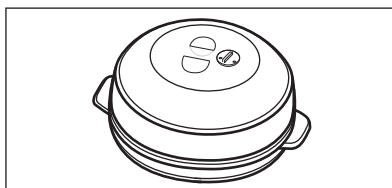
Gebruiken voor:

- grillen van voedsel

#### Stoompan ingesteld



Raadpleeg het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips" voor de aanbevolen kooktabel.



Gebruiken voor:

- Koken met stoom

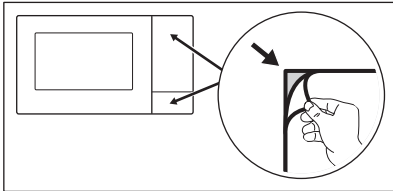
## 4. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 4.1 Beschermfolie verwijderen

Verwijder voor het eerste gebruik de beschermfolie van het bedieningspaneel en de deuropeningsknop.



### 4.2 Eerste reiniging

### ⚠ WAARSCHUWING!

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

- Verwijder alle onderdelen uit de magnetron.
- Reinig de ovenruimte voorzichtig met een vochtige, zachte doek.

### 4.3 Voorverwarmen

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.






1. Stel de -functie  in.
2. Laat de oven 30 minuten werken.

3. Open de deur en laat deze afkoelen.
4. Reinig de ovenruimte met een vochtige, zachte doek en droog deze zorgvuldig. De oven kan een vreemde geur en rook afgeven. Zorg ervoor dat de luchtstroom in de kamer voldoende is.

### 4.4 De klok instellen



U kunt de tijd instellen in een 12-uurs of 24-uurs kloksysteem.

1. Open de deur.
2. Houd  5 seconden ingedrukt om het 12-uurs kloksysteem in te stellen.
3. Druk nogmaals op  om het 24-uurs kloksysteem in te stellen.
4. Draai aan de tijdstellingsknop om het aantal uren in te voeren.
5. Druk ter bevestiging op .
6. Draai aan de tijdstellingsknop om het aantal minuten in te voeren.
7. Druk ter bevestiging op .
  - Als u niet wilt dat de klok zichtbaar is op het display, drukt u op  totdat OFF op het display verschijnt.
8. Sluit de deur.



Als de klok niet is ingesteld, wordt het display automatisch 20 seconden na het einde van de functie uitgeschakeld.

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 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.

### Koken

- 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 doorboort u eerst de dooiers.
- 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.
- Stel voor gekoeld of bevroren voedsel een langere bereidingstijd in.
- Gerechten die saus bevatten, moeten van tijd tot tijd worden omgeroerd.
- Groenten met een stevige structuur, zoals wortelen, erwten of bloemkool, moeten in water worden gekookt.
- Draai grotere stukken halverwege de bereidingstijd om.
- Snijd groenten indien mogelijk in stukken van gelijke grootte.
- Gebruik platte, brede 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 het voedsel in het apparaat niet volledig, maar laat het bij kamertemperatuur ontdooien. 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 ontdooien bij kamertemperatuur.
- 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 instructies van de fabrikant op de verpakking volgen (bijv. verwijder de metalen afdekking en prik het plastic folie door).

## Geslacht kookgerei en materialen

Kookgerei/materiaal	Magnetron			Grillen
	Ontdooien	Verwarming	Koken	
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. Pyrex, hittebestendig glas	✓	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein <sup>1)</sup>	✓	x	x	x
Grillrooster, glas en glaskeramik gemaakt van ovenbestendig/vriesbestendig materiaal (bijv. Arcoflam), grillrek	✓	✓	✓	✓
Keramisch <sup>2)</sup> , aardewerk <sup>2)</sup>	✓	✓	✓	x
Hittebestendig plastic tot 200°C <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	x

Kookgerei/materiaal	Magnetron			Grillen
	Ontdooien	Verwarming	Koken	
Karton, papier	✓	X	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X	X
Bakpapier met magnetronveilige afdichting <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	X	✓
Bakvormen, zwarte lak of siliconenlaag <sup>3)</sup>	X	X	X	✓
Bakplaat	X	X	X	✓
Braadpannen, bijv. Crostino of Crunch-bord	X	✓	✓	X
Kant-en-klare maaltijden in de verpakking <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	✓
Stoompannenset	✓	✓	✓	X

1) Zonder zilveren, gouden, platina 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


## 5.2 De magnetron in- en uitschakelen


### LET OP!

Stel de magnetron nooit in werking als er zich geen voedsel in de oven bevindt.

1. Draai aan de vermogensinstellingsknop om een vermogensinstelling te selecteren.
2. Draai aan de timerknop om de gewenste tijd te selecteren.

## 5.4 Tabel instelling vermogen

Symbol	Instelling vermogen	Power
	Laag stadium (smelten van chocolade, boter verzachten)	90 W


3. Druk op  om de magnetron te activeren.

Schakel het apparaat uit:





- wacht tot het apparaat automatisch uitschakelt en er een geluidssignaal klinkt.

## 5.3 Snel starten

Selecteer het vermogensniveau en druk op



 om de magnetron te activeren.

De bereidingstijd neemt met elke extra druk op de knop met 30 seconden toe.

Symbol	Instelling vermogen	Power
	Ontdooien	130 W
<b>250W</b>	Laag	250 W
<b>450W</b>	Medium	450 W
<b>600W</b>	Gemiddeld hoog	600 W
<b>800W</b>	Hoog	800 W
<b>900W</b>	Max.	900 W
<b>Combikoken</b>		
	Combikoken 1 (LO Grill)	60 % Magnetron, 40 % grill
	Combikoken 2 (HI Grill)	40 % Magnetron, 60 % grill
<b>Grillen</b>		
	Grillen	1000 W

## 5.5 Ontdooien

U kunt uit twee ontdooiwijzen kiezen:

- Ontdooien gewicht 
- Ontdooien tijd 






Gebruik geen ontdooiing van gewicht op voedsel dat langer dan 20 minuten uit de vriezer is gelaten, of voor bevroren kant-en-klaar voedsel.




Om ontdooien gewicht te activeren, moet je meer dan 100 g voedsel en minder dan 2000 g gebruiken.



Om minder dan 200 g voedsel te ontdooien, plaatst u het op de rand van het draaiplateau.

1. Draai de Knop voor vermogensinstelling en stel  in voor ontdooien op gewicht of  ontdooien op tijd.
2. Draai de Instelknop om het gewicht/de tijd in te stellen.  
Voor ontdooien per gewicht wordt de tijd automatisch ingesteld.
3. Druk op  om te bevestigen en de magnetron te activeren.

## 5.6 Grillen en combinatiekoken

1. Draai aan de knop voor de vermogensinstelling om de gewenste functie in te stellen.
2. Draai aan de instelknop om de tijd in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen en de magnetron te activeren. U kunt de instelling vermogen of tijd wijzigen terwijl de modus grillen of combinatiekoken actief is.

## 6. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 De draaiplateauset plaatsen

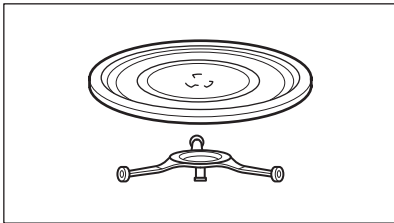
#### ⚠ LET OP!

Bereid geen voedsel zonder de draaiplateauset. Gebruik alleen de draaiplateauset die bij de magnetron is geleverd.



Kook nooit voedsel direct op de glazen kookplaat.

- Plaats de glazen kookplaat op de draaischijfsteun



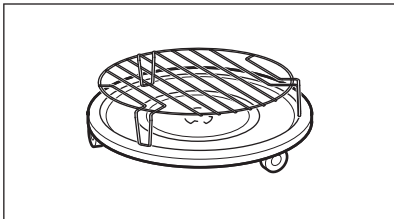
### 6.2 Plaats het grillrek.

#### ⚠ LET OP!



Grillrek kan niet worden gebruikt met de magnetronfunctie. Er bestaat een risico op schade aan het apparaat. Gebruik het grillrooster alleen met de grillfunctie.

Plaats het grillrooster op de draaischijfset.



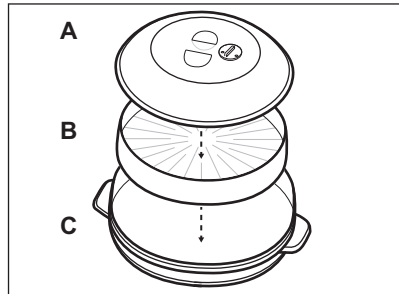
### 6.3 De stoompanset plaatsen

#### ⚠ LET OP!

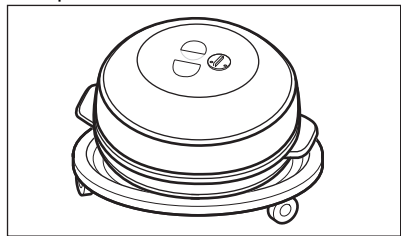


Stoompannenset kan niet worden gebruikt met de grillfunctie.

1. Vul de wateropvangbak (C).
2. Combineer de onderdelen van de stoompan: C - wateropvangbak, B - stoommand, A - deksel.



3. Plaats de stoompan op de draaiplateauset.



Houd het stoomventiel gesloten tijdens het koken.

## 7. EXTRA FUNCTIES

### 7.1 Kinderslot

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



Wanneer de klok is ingesteld, drukt u eerst op de knop Wissen

Druk op en houd gedurende 3 seconden ingedrukt.

Om het kinderslot uit te schakelen, opent u de deur en houdt u deze 3 seconden ingedrukt.

### 7.2 Keukentimer

U kunt maximaal 95 minuten instellen.

1. Draai aan de knop voor de vermogensinstelling en stel in
2. Draai de instelknop rechtsom om de tijd in te stellen.
3. Druk ter bevestiging op <sup>+30</sup>. De timer werkt nog steeds als u de deur opent of de magnetron pauzeert. Druk op om te annuleren. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

## 8. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 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.

### 8.2 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.

### 8.3 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.

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

## 8.4 Opwarmen

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

## 8.5 Grill

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

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

## 8.6 Combinatiekoken

Gebruik Combinatiekoken om bepaald voedsel krokant te houden.

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

Er bestaan 2 modi voor Combikoken. Elke modus combineert de functies van de magnetron en de grill, met verschillende duur- en vermogensstanden.

## 8.7 Bereidingstafel met stoom

Volg bij gebruik van de stoompanset de suggesties in de onderstaande tabel voor het beste kookresultaat.

Voedsel	Water (ml)	Vermogen (W)	Gewicht voedsel (g)	Tijd (min)	Wachttijd (min.) 1)
Wortelen in plakjes	400	900	150	5 - 6	1
			300	6 - 7	1
Babywortels	400	900	300	9:30 - 10:30	2
Bloemkool	400	900	125	4 - 5	1
			250	5 - 6	1
Broccoli	400	900	125	4 - 5	1
			250	5:30 - 6:30	1
Spinazie	400	900	200	5:30 - 6:30	1
Aardappelen in plakjes	400	900	300	6:30 - 7:30	2
			500	9 - 10	2
Sperziebonen	400	900	150	4:30 - 5:30	1
			300	5:30 - 6:30	1
Asperge	400	900	250	4:30 - 5:30	1
			500	7 - 8	1
Zalm	400	900	250	4 - 5	1
Garnalen	400	900	250	3:30 - 4:30	1
			400	5:00 - 5:30	1

Voedsel	Water (ml)	Vermogen (W)	Gewicht voedsel (g)	Tijd (min)	Wachttijd (min.) <sup>1)</sup>
Kipfilet	400	900	500	8:30 - 9:30	2

1) Bewaar het voedsel na het koken in het stoompan met het deksel en het ventiel gesloten.

## 9. ONDERHOUD EN REINIGING

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Opmerkingen en tips over schoonmaken

- Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek en een reinigingsmiddel.
- Gebruik een normaal reinigingsmiddel om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik om het in goede staat te houden. Verwijder regelmatig

voedselresten. Zorg ervoor dat u overtollige stoom/vochtigheid verwijdert.

- Reinig hardnekkig vuil met een speciaal reinigingsmiddel.
- Reinig alle accessoires regelmatig 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, mengt u een glas water met 2 theelepels citroensap en kookt u 5 minuten op vol magnetronvermogen.

## 10. PROBLEEMOPLOSSING

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 10.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
Het apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringenkast 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 er niets de deur blokkeert.
De lamp werkt niet.	De lamp is defect.	De lamp moet worden vervangen.
Er is vonkvorming in de holte.	Er staat een metalen schaal of schaal met een metalen rand in.	Haal het gerecht uit het apparaat.
Er is vonkvorming in de holte.	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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het draaiplateau maakt een krassend of schurend geluid.	Er bevindt zich een voorwerp of vuil onder de glazen bakplaat.	Reinig het gebied onder de glazen bakplaat.
Het apparaat stopt met werken zonder duidelijke reden.	Er is een storing.	Bel de klantenservice als deze situatie blijft bestaan.

## 10.2 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.) .....

## 11. MONTAGE

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Algemene informatie

#### ⚠ LET OP!

Sluit het apparaat niet aan op adapters of verlengsnoeren. Dit kan overbelasting en brandgevaar veroorzaken.

#### ⚠ LET OP!

De minimale montagehoogte is 85 cm.

- De magnetron is uitsluitend bedoeld voor gebruik op het aanrecht. Hij moet op een stabiel en vlak oppervlak worden geplaatst.
- Plaats de magnetron uit de buurt van stoom, hete lucht en waterspatten.
- 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 de magnetron in de

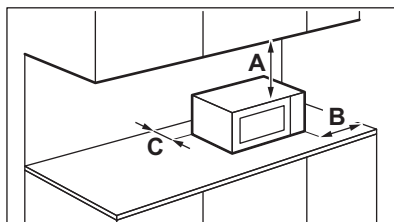
kamertemperatuur staan en absorbeer de warmte.

### 11.2 Elektrische installatie

De magnetron wordt geleverd met stekker en netsnoer.

De kabel heeft een aardingsdraad met een aardingsstekker. De stekker moet worden aangesloten op een stopcontact dat correct is geïnstalleerd en geaard. In het geval van een elektrische kortsluiting vermindert de aarding het risico op elektrische schokken.

### 11.3 Minimale afstanden



Afmetingen	mm
A <sup>1)</sup>	300
B	200
C	0

<sup>1)</sup> De minimale hoogte van de vrije ruimte die nodig is boven het bovenoppervlak van het apparaat.

## 11.4 Productafmetingen


Afmetingen	mm
Hoogte	280
Breedte	469
Diepte	348

## 12. ENERGIEVERBRUIK

### 12.1 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

## 13. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm 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. PRODUCT DESCRIPTION.....	24
4. BEFORE FIRST USE.....	27
5. DAILY USE.....	27
6. USING THE ACCESSORIES.....	30
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	31
8. HINTS AND TIPS.....	32
9. CARE AND CLEANING.....	33
10. TROUBLESHOOTING.....	34
11. INSTALLATION.....	35
12. ENERGY EFFICIENCY.....	35
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	36

## 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:** 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.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before any maintenance operation, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the socket.

- 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.
- 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.
- 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. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for 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.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 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.
- The microwave oven is intended to be used freestanding.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
- The rear surface of appliances shall be placed against a wall.
- 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.
- Do not activate the appliance when it is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- The appliance can be placed almost anywhere in the kitchen. Make sure the oven is placed on a flat, level surface and that vents as well as the surface underneath the appliance are not blocked (for sufficient ventilation).

### 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

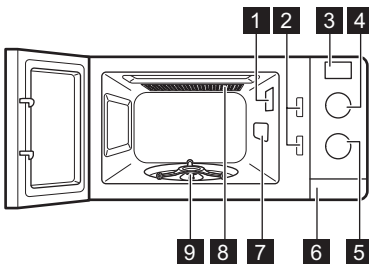
### **WARNING!**

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. PRODUCT DESCRIPTION

## 3.1 General overview



- 1** Lamp
- 2** Safety interlock system
- 3** Display
- 4** Power setting knob
- 5** Setting knob
- 6** Door opener

- 7** Waveguide cover

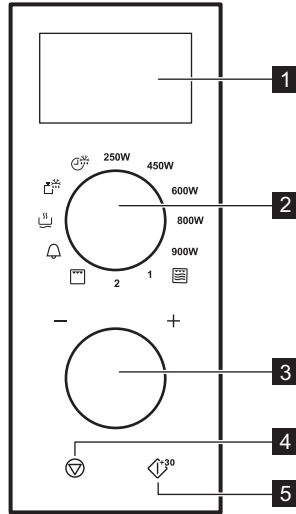
- 8** Grill

- 9** Turntable support



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.








### 3.2 Control Panel



Symbol	Function	Description
<b>1</b> —	Display	Shows the settings and current time.
<b>2</b> —	Power Setting knob	To set the power level.
<b>3</b> + —	Setting knob	To set the cooking time or weight.
<b>4</b>	Stop / Clear button	To deactivate the appliance or delete the cooking settings.
<b>5</b>	Start / +30 sec button	To start the appliance or increase the cooking time for 30 seconds at the selected power.

#### Other symbols on the control panel

Symbol	Function	Description
<b>250W</b>	Low Power level	
<b>450W</b>	Medium Power level	
<b>600W</b>	Medium High Power level	To start cooking at the desired power level.
<b>800W</b>	High Power level	
<b>900W</b>	Max Power level	

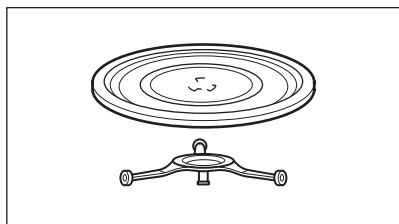
Symbol	Function	Description
 1	Combi cooking	To start the Combi cooking function.
 2		
	Grill	To start the grilling function.
	Kitchen timer	Counts down the time.
	Low stage	Melting Chocolate, Soften Butter.
	Weight defrost	To defrost food by weight.
	Time defrost	To defrost food by time.

### 3.3 Accessories

#### Turntable set

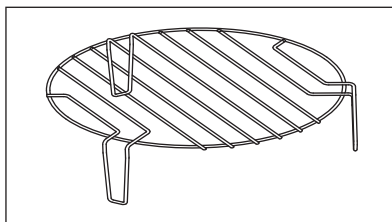


Always use the turntable set to prepare food in the microwave.



Glass cooking tray and turntable support.

#### Grill Rack



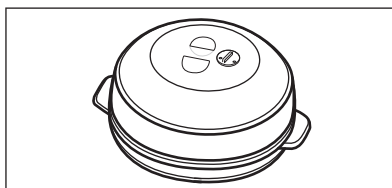
Use for:

- grilling food

#### Steam Pot set



For the suggested cooking table refer to "Hints and tips" chapter.



Use for:

- Steam cooking

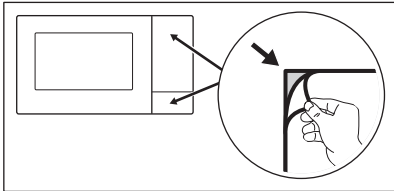
## 4. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 4.1 Removing protective film

Before first use remove the protective film from the control panel and the door opening button.



### 4.2 Initial Cleaning


#### **WARNING!**

Refer to "Care and cleaning" chapter.

- Remove all the accessories from the microwave.
- Carefully clean the oven cavity with a moist soft cloth.

### 4.3 Preheating

Preheat the empty oven before first use.






1. Set the function .
2. Let the oven operate for 30 minutes.
3. Open the door and let it cool down.

4. Clean the oven cavity with a moist soft cloth and dry carefully. The oven can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

### 4.4 Setting the Clock



You can set the time in 12 hour or 24 hour clock system.

1. Open the door.
2. Press and hold  for 5 seconds to set 12 hour clock system.
3. Press  once more to set 24 hour clock system.
4. Turn the Time Setting knob to enter the amount of hours.
5. Press  to confirm.
6. Turn the Time Setting knob to enter the amount of minutes.
7. Press  to confirm.
  - If you do not want the clock visible on the display, press  until the display shows OFF.
8. Close the door.



If the clock is not set, the display will turn off automatically 20 seconds after the end of the function.

## 5. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 5.1 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

Cookware / Material	Microwave			Grilling
	Defrosting	Heating	Cooking	
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e. g. Pyrex, heat-proof glass	✓	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain <sup>1)</sup>	✓	x	x	x
Glass and glass ceramic made of ovenproof/frost-proof material (e. g. Arcoflam), grill shelf	✓	✓	✓	✓
Ceramic <sup>2)</sup> , earthenware <sup>2)</sup>	✓	✓	✓	x
Heat-resistant plastic up to 200 °C <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	x
Cardboard, paper	✓	x	x	x

Cookware / Material	Microwave			Grilling
	Defrosting	Heating	Cooking	
Clingfilm	✓	x	x	x
Roasting film with microwave safe closure <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	x
Roasting dishes made of metal, e. g. enamel, cast iron	x	x	x	✓
Baking tins, black lacquer or silicon-coated <sup>3)</sup>	x	x	x	✓
Baking tray	x	x	x	✓
Browning cookware, e. g. crisp pan or crunch plate	x	✓	✓	x
Ready meals in packaging <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	✓
Steam pot set	✓	✓	✓	x

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



## 5.2 Activating and deactivating the microwave


### CAUTION!

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

1. Turn the power setting knob to select a power setting.
2. Turn the timer knob to select the preferred time.


## 5.4 Power setting table

Symbol	Power setting	Power
	Low stage (melting chocolate, soft-en butter)	90 W
	Defrost	130 W

3. Press  to activate the microwave. To deactivate the appliance:

- wait until the appliance deactivates automatically and an acoustic signal sounds.

## 5.3 Quick Start

Select the power level and press  to activate the microwave.

The cooking time increases by 30 seconds with each additional press of the button.

Symbol	Power setting	Power
<b>250W</b>	Low	250 W
<b>450W</b>	Medium	450 W
<b>600W</b>	Medium High	600 W
<b>800W</b>	High	800 W
<b>900W</b>	Max	900 W

#### Combi Cooking



Combi Cooking 1  
(LO Grill)

60 % Microwave, 40 % Grill



Combi Cooking 2  
(HI Grill)

40 % Microwave, 60 % Grill

#### Grill



Grill

1000 W

## 5.5 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 Power setting knob and set for Weight Defrosting or for Time Defrosting.
2. Turn the Setting knob to set the Weight/Time.  
For Weight Defrosting the time is set automatically.
3. Press to confirm and activate the microwave.

## 5.6 Grilling or Combi Cooking

1. Turn the Power Setting knob to set the desired function.
2. Turn the Setting knob to set the time.
3. Press to confirm and activate the microwave. You can change the power setting or time, while the Grilling or Combi cooking mode is active.

## 6. USING THE ACCESSORIES

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 6.1 Inserting the turntable set

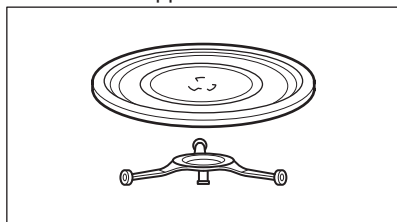
### ⚠ CAUTION!

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.

- Place the glass cooking tray on the turntable support



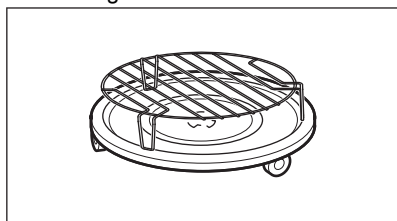
## 6.2 Inserting the grill rack

### ⚠ CAUTION!



Grill rack can not be used with the microwave function. There is a risk of damage to the appliance. Use the grill rack only with the Grill function.

Place the grill rack on the turntable set.



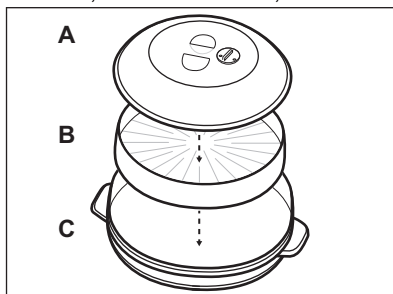
## 6.3 Inserting the steam pot set

### ⚠ CAUTION!

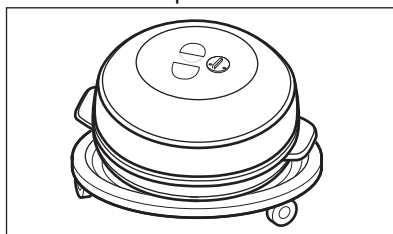


Steam pot set can not be used with the grill function.

- Fill the water collector (C).
- Combine the steam pot parts: C - water collector, B - steam basket, A - lid.



- Place the steam pot on the turntable set.



Keep The Steam valve closed during cooking.



## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 7.1 Child Safety Lock

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





When the clock is set, press the Clear button first

Press and hold  for 3 seconds.  
To deactivate the Child Safety Lock open the door then press and hold  for 3 seconds.

## 7.2 Kitchen Timer

You can set a maximum 95 minutes.

1. Turn the Power Setting knob and set .

2. Turn the Setting knob clockwise to set the time.
3. Press  to confirm.  
The Timer still works when you open the door or pause the microwave. Press  to cancel.  
When the set time is reached, an acoustic signal sounds.

## 8. HINTS AND TIPS

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 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 half-way through, e.g. soup.
Rice cooking results are poor.	To get better results for rice use a flat, wide dish.

### 8.2 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.

### 8.3 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.

### 8.4 Reheating

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

### 8.5 Grilling

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

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

### 8.6 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 2 modes for Combi Cooking. Each mode combines the microwave and the grill functions at different time periods and power levels.

### 8.7 Steam cooking table

When you use the steam pot set follow suggestions listed in the below table to get the best cooking result.

Food	Water (ml)	Power (W)	Food weight (g)	Time (min)	Standing time (min) <sup>1)</sup>
Carrots in slices	400	900	150	5 - 6	1
			300	6 - 7	1
Baby Carrots	400	900	300	9:30 - 10:30	2
Cauliflower	400	900	125	4 - 5	1
			250	5 - 6	1
Broccoli	400	900	125	4 - 5	1
			250	5:30 - 6:30	1
Spinach	400	900	200	5:30 - 6:30	1
Potatoes in slices	400	900	300	6:30 - 7:30	2
			500	9 - 10	2
Green Beans	400	900	150	4:30 - 5:30	1
			300	5:30 - 6:30	1
Asparagus	400	900	250	4:30 - 5:30	1
			500	7 - 8	1
Salmon	400	900	250	4 - 5	1
Shrimps	400	900	250	3:30 - 4:00	1
			400	5:00 - 5:30	1
Chicken Breast	400	900	500	8:30 - 9:30	2

<sup>1)</sup> After cooking, keep the food inside the Steam Pot with the lid and the valve closed.

## 9. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 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 to keep it in good condition. Remove food remains regularly. Make sure to get rid of excess steam/humidity.
- 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.

## 10. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
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.

### 10.2 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) .....

**We recommend that you write the data here:**

Serial number (S.N.) .....

## 11. INSTALLATION

### **⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 General Information

#### **⚠ 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.

- The microwave is for a kitchen counter top use only. It must be placed on a stable and flat surface.
- 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.

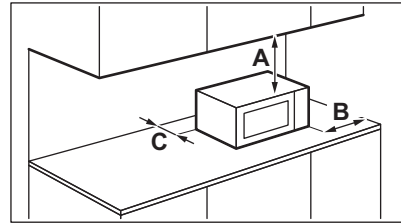
### 11.2 Electrical installation

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.

### 11.3 Minimal distances



Dimension	mm
A <sup>1)</sup>	300
B	200
C	0

<sup>1)</sup> The minimum height of free space necessary above the top surface of the appliance.

### 11.4 Product dimensions

Dimension	mm
Height	280
Width	469
Depth	348

## 12. ENERGY EFFICIENCY


### 12.1 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

## 13. 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.....	37
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	40
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	42
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	44
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	45
6. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	48
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	50
8. CONSEILS.....	50
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	52
10. DÉPANNAGE.....	52
11. INSTALLATION.....	53
12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	54
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	55

## 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** : 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. Il sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération d'entretien, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- 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.
- 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.
- 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. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson 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.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- 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.
- Le four à micro-ondes n'est pas conçu pour être encastré.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un meuble, à moins qu'il n'ait été spécifiquement testé à cet effet.
- La surface arrière des appareils doit être placée contre un mur.
- 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.
- N'activez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Instructions d'installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil peut être installé presque n'importe où dans la cuisine. Assurez-vous que le four est placé sur une surface

plate, de niveau, et que les orifices d'aération ainsi que la surface sous l'appareil ne sont pas obstrués (pour une ventilation suffisante).

## 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!**

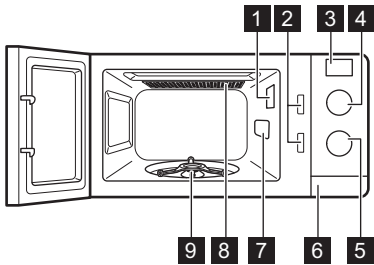
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil.

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

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1 Vue d'ensemble



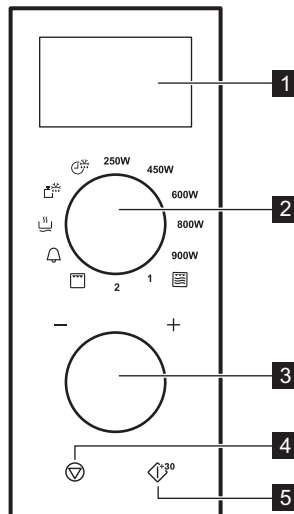
- 1** Éclairage
- 2** Système d'interverrouillage de sécurité
- 3** Affichage
- 4** Manette de réglage de la puissance
- 5** Manette de réglage
- 6** Ouvre porte
- 7** Plaque de couverture de guide d'ondes




- 8** Gril
- 9** Support de 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.

### 3.2 Bandeau de commande



Symbole	Fonction	Description
<b>1</b> —	Affichage	Affiche les réglages et l'heure actuelle.
<b>2</b> —	Manette de réglage de la puissance	Pour régler le niveau de puissance.
<b>3</b> 	Manette de réglage	Pour régler la durée de cuisson ou le poids.
<b>4</b> 	Bouton Arrêter/Effacer	Pour éteindre l'appareil ou supprimer les réglages de cuisson.
<b>5</b> 	Bouton Démarrer / +30 sec	Pour démarrer l'appareil ou augmenter le temps de cuisson de 30 secondes à la puissance sélectionnée.

### Autres symboles sur le bandeau de commande

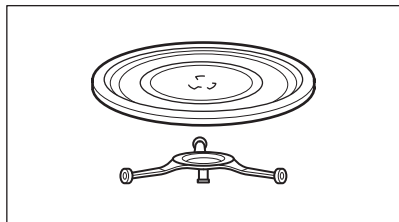
Symbole	Fonction	Description
<b>250W</b>	Niveau de faible puissance	
<b>450W</b>	Niveau de puissance moyen	
<b>600W</b>	Niveau de puissance moyen élevé	Pour démarrer la cuisson à la puissance souhaitée.
<b>800W</b>	Niveau de puissance élevé	
<b>900W</b>	Niveau de puissance max.	
 <b>1</b>	Cuisson combinée	Pour lancer la fonction Cuisson combinée.
 <b>2</b>		
	Gril	Pour activer la fonction Gril.
	Minuteur de cuisine	Effectue un décompte de la durée.
	Niveau bas	Faire fondre du chocolat, ramollir du beurre.
	Décongélation selon le poids	Pour décongeler les aliments en fonction du poids.
	Décongélation selon la durée	Pour décongeler les aliments en fonction de la durée.

### 3.3 Accessoires

#### Ensemble Plateau tournant

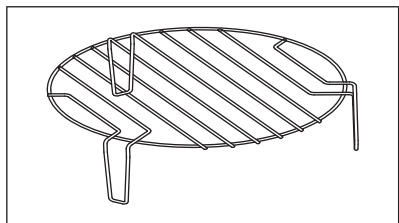


Utilisez toujours l'ensemble plateau tournant pour préparer les aliments au micro-ondes.



Plateau de cuisson en verre et support de plateau tournant.

#### Gril



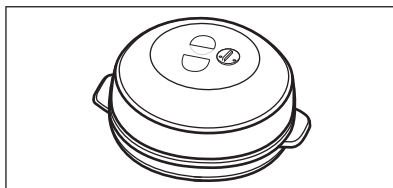
Utiliser pour :

- griller des aliments

#### Récipient cuisson vapeur



Pour le tableau des cuissons suggérées, reportez-vous au chapitre « Conseils et astuces ».



Utiliser pour :

- Cuisson à la vapeur

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

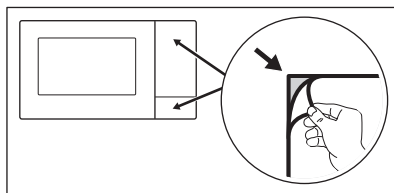


### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### 4.1 Retrait du film protecteur

Avant la première utilisation, retirez le film protecteur du bandeau de commande et du bouton d'ouverture de la porte.



#### 4.2 Nettoyage initial




### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

- Retirez tous les accessoires du micro-ondes.
- Nettoyez soigneusement la cavité du four avec un chiffon doux humide.

### 4.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.






1. Réglez la fonction .
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 30 minutes.
3. Ouvrez la porte et laissez-le refroidir.
4. Nettoyez la cavité du four avec un chiffon doux humide et séchez soigneusement.

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que le débit d'air dans la pièce est suffisant.

### 4.4 Réglage de l'horloge



Vous pouvez sélectionner le format 12 ou 24 heures pour l'horloge.

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez et maintenez enfoncé  pendant 5 secondes pour régler l'horloge sur 12 heures.
3. Appuyez sur  une fois de plus pour régler l'horloge sur 24 heures.
4. Tournez la manette de réglage de l'heure pour entrer le nombre de minutes.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. Tournez la manette de réglage du temps pour entrer le nombre de minutes.
7. Appuyez sur  pour confirmer.
  - Si vous ne souhaitez pas que l'horloge soit visible sur l'affichage, appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique Désac.
8. Refermez la porte.



Si l'horloge n'est pas réglée, l'affichage s'éteint automatiquement 20 secondes après la fin de la fonction.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Informations générales sur l'utilisation de l'appareil

- Après avoir éteint l'appareil, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes.
- Retirez l'emballage en aluminium, les récipients métalliques, 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 sécher, brûler ou prendre feu à certains endroits.

- N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Pour les œufs frits, 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 réfrigérés ou congelés, sélectionnez un temps de cuisson plus long.
- Les plats qui contiennent de la sauce doivent être remués de temps à autre.
- Les légumes qui ont une structure ferme, comme les carottes, les pois ou le chou-fleur, doivent être cuits dans de l'eau.
- Retournez les grosses pièces à la moitié du temps de cuisson.
- Si possible, coupez les légumes en morceaux de taille similaire.
- Utilisez des plats larges et plats.
- 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 de viande, volaille, 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 du beurre, de portions de gâteau, de fromage blanc

- Ne décongelez pas complètement les aliments dans l'appareil ; 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, 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 réchauffer les plats préparés dans l'appareil uniquement si leur emballage est adapté à une utilisation au micro-ondes.
- Vous devez suivre les instructions du fabricant imprimées sur l'emballage (par ex. retirer le couvercle métallique et percer le film plastique).

### Ustensiles de cuisine et matériaux appropriés

Ustensiles de cuisine / Matériaux	Micro-ondes			Gril
	Décongélation	Chauffe	Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le Pyrex, verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four <sup>1)</sup>	✓	x	x	x
Verre et vitrocéramique en matériau résistant au four/au gel (par exemple, Arcoflam), tablette de gril	✓	✓	✓	✓
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 en métal, par ex. en émail, en fonte	x	x	x	✓
Moules, laqués noirs ou revêtement en silicone <sup>3)</sup>	x	x	x	✓

Ustensiles de cuisine / Matériaux	Micro-ondes			Gril
	Décongélation	Chauffe	Cuisson	
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>	✓	✓	✓	✓
Récipient cuisson vapeur	✓	✓	✓	X

1) Sans placage/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

## 5.2 Activation et désactivation du micro-ondes

### ATTENTION!

Ne faites pas fonctionner le micro-ondes à vide.


1. Tournez le bouton de réglage de la puissance pour sélectionner le réglage souhaité.
2. Tournez le bouton du minuteur pour sélectionner la durée souhaitée.

3. Appuyez sur  pour activer le micro-ondes.

Pour désactiver l'appareil :



- attendez que l'appareil se désactive automatiquement et qu'un signal sonore retentisse.




## 5.3 Démarrage rapide

Sélectionnez la puissance et appuyez sur  pour activer le micro-ondes.

Le temps de cuisson augmente de 30 secondes à chaque pression supplémentaire sur le bouton.



## 5.4 Tableau des réglages de puissance

Symbole	Réglages de puissance	Puissance
	Niveau bas (faire fondre du chocolat, ramollir du beurre)	90 W
	Décongélation	130 W
<b>250W</b>	Faible	250 W
<b>450W</b>	À point	450 W
<b>600W</b>	Moyen élevé	600 W
<b>800W</b>	Élevé	800 W

Symbole	Réglages de puissance	Puissance
<b>900W</b>	Max.	900 W
<b>Cuisson combinée</b>		
 1	Cuisson combinée 1 (Grill bas)	60 % micro-ondes, 40 % grill
 2	Cuisson combinée 2 (Grill haut)	40 % micro-ondes, 60 % grill
<b>Gril</b>		
	Gril	1 000 W

## 5.5 Décongélation

Vous pouvez choisir 2 modes de décongélation :

- Décongélation selon le poids 
- Décongélation selon la durée 






N'utilisez pas la décongélation par poids pour des aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou pour des plats cuisinés congelés.




Pour activer la décongélation selon le poids, vous devez utiliser plus de 100 g d'aliments et moins de 2 000 g.



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

1. Tournez le bouton Manette de réglage de la puissance et sélectionnez  pour la décongélation selon le poids ou  pour la décongélation selon la durée.
2. Tournez le bouton Manette de réglage pour définir le poids/la durée. Pour la Décongélation selon le poids, la durée est automatiquement réglée.
3. Appuyez sur  pour confirmer et activer le micro-ondes.

## 5.6 Gril ou cuisson combinée

1. Tournez la manette de réglage de la puissance pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner la durée.
3. Appuyez sur  pour confirmer et activer le micro-ondes. Vous pouvez changer la puissance ou la durée pendant que le mode grill ou cuisson combinée est en cours.

## 6. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Insérer l'ensemble plateau tournant

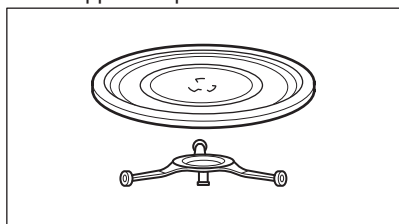
### ⚠ ATTENTION!

Ne faites pas cuire les aliments sans l'ensemble plateau tournant. Utilisez uniquement l'ensemble plateau tournant fourni avec le micro-ondes.



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

- Placez le plateau de cuisson en verre sur le support du plateau tournant



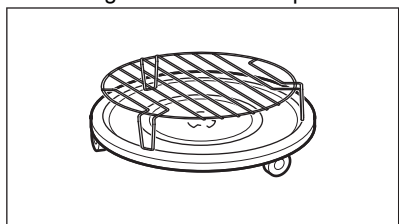
## 6.2 Insertion du gril

### ⚠ ATTENTION!



La grille ne peut pas être utilisée avec la fonction micro-ondes. Ceci pourrait endommager l'appareil. Utilisez la grille uniquement avec la fonction Grill.

Placez le gril sur l'ensemble plateau tournant.



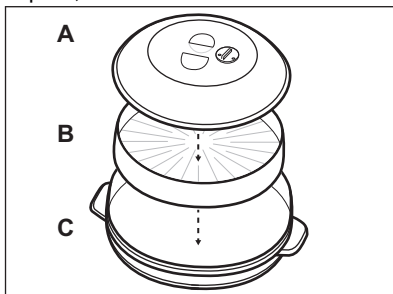
## 6.3 Insertion du récipient cuisson vapeur

### ⚠ ATTENTION!

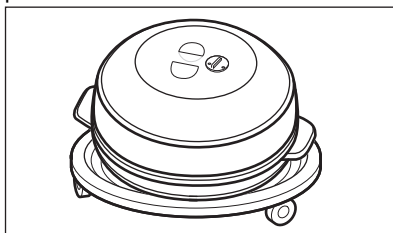


Le récipient cuisson vapeur ne peut pas être utilisé avec la fonction grill.

1. Remplissez le collecteur d'eau (C).
2. Assemblez les éléments du récipient vapeur : C - collecteur d'eau, B - panier vapeur, A - couvercle.



3. Placez le récipient cuisson vapeur sur le plateau tournant.




Maintenez la valve de vapeur fermée pendant la cuisson.

## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


### 7.1 Sécurité enfants

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






Lorsque l'horloge est réglée, appuyez d'abord sur le bouton Effacer .

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.

Pour désactiver la fonction Sécurité enfants, ouvrez la porte, puis maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.

### 7.2 Minuteur

Vous pouvez le régler jusqu'à 95 minutes.

1. Tournez la manette de réglage de la puissance et sélectionnez .
2. Tournez la manette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.  
Le minuteur continue de fonctionner lorsque vous ouvrez la porte ou mettez le micro-ondes en pause. Appuyez sur la touche  pour annuler.  
Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit.

## 8. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 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 décongelés, 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.

## 8.2 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.

## 8.3 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.

## 8.4 Réchauffage

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

## 8.5 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.

## 8.6 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 2 modes de cuisson combinée.

Chaque mode associe les fonctions micro-ondes et gril à différents moments et à des niveaux de puissance différents.

## 8.7 Tableau de cuisson vapeur

Lorsque vous utilisez le set de marmite à vapeur, suivez les suggestions répertoriées dans le tableau ci-dessous pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.

Aliments	Eau (ml)	Puissance (W)	Poids des aliments (g)	Durée (min)	Temps de repos (min) 1)
Carottes en tranches	400	900	150	5 à 6	1
			300	6 - 7	1
Carottes naines	400	900	300	0:30 à 1:30	2
Chou-fleur	400	900	125	4 - 5	1
			250	5 - 6	1
Brocolis	400	900	125	4 à 5	1
			250	5:30 à 6:30	1
Épinards	400	900	200	5:30 à 6:30	1
Pommes de terre en tranches	400	900	300	6:30 à 7:30	2
			500	9 - 10	2

Aliments	Eau (ml)	Puissance (W)	Poids des aliments (g)	Durée (min)	Temps de repos (min) 1)
Haricots verts	400	900	150	4:30 à 5:30	1
			300	5:30 à 6:30	1
Asperges	400	900	250	4:30 à 5:30	1
			500	7 - 8	1
Saumon	400	900	250	4 - 5	1
Crevettes	400	900	250	3:30 à 4:00	1
			400	5:00 à 5:30	1
Escalope de poulet	400	900	500	8:30 à 9:30	2

1) Après la cuisson, conservez les aliments à l'intérieur de la marmite à vapeur avec le couvercle et la vanne fermée.

## 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Remarques et conseils sur le nettoyage

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Pour nettoyer les surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage habituel.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation pour le maintenir en bon état. Retirez les résidus alimentaires

régulièrement. Assurez-vous d'éliminer l'excès de vapeur/d'humidité.

- Nettoyez les saletés tenaces avec un nettoyant spécial.
- Nettoyez tous les accessoires régulièrement et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage.
- 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, mélangez un verre d'eau avec 2 cc de jus de citron et faites bouillir à pleine puissance du micro-ondes pendant 5 minutes.

## 10. DÉPANNAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifier le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil ne fonctionne pas.	La porte n'est pas correctement fermée.	Assurez-vous que rien ne bloque la porte.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	L'ampoule doit être remplacée.
Il y a des étincelles dans la cavité.	Vous avez placé un plat en métal, ou un plat contenant une bordure en métal à l'intérieur.	Sortez le plat de l'appareil.
Il y a des étincelles 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 saleté 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.	Un dysfonctionnement s'est produit.	Si cette situation se reproduit, contactez le service après-vente agréé.

## 10.2 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.) .....

## 11. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 11.1 Informations générales

### ⚠ ATTENTION!

Ne branchez pas l'appareil à des adaptateurs ou des rallonges. Cela peut provoquer une surcharge et un risque d'incendie.

### ⚠ ATTENTION!

La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.

- Le micro-ondes est destiné uniquement à l'utilisation sur un plan de travail d'une cuisine. Il doit être placé sur une surface stable et plane.
- Placez le micro-ondes loin de la vapeur, de l'air chaud et des éclaboussures 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 le mettez pas en fonctionnement immédiatement après l'installation. Laissez-le reposer à température ambiante et absorber la chaleur.

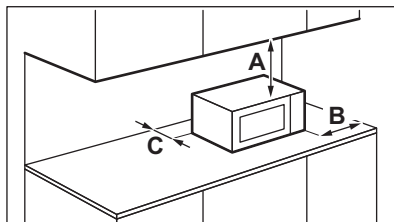
## 11.2 Installation électrique

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

Le câble inclut un fil de terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée

sur une prise correctement installée et mise à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique.

## 11.3 Distances minimales



Dimensions	mm
A <sup>1)</sup>	300
B	200
C	0

<sup>1)</sup> Hauteur minimale devant rester libre au-dessus de la surface supérieure du four.

## 11.4 Dimensions du produit


Dimensions	mm
Hauteur	280
Largeur	469
Profondeur	348


## 12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 12.1 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

## 13. 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    À DÉPOSER EN MAGASIN    À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

     OU  OU 

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

**FR**  

# 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.....	56
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	59
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	61
4. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	64
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	64
6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	68
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	69
8. TIPPS UND HINWEISE.....	69
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	71
10. FEHLERSUCHE.....	72
11. MONTAGE.....	73
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	73
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	74

## 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.

- ACHTUNG: Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- ACHTUNG: Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- 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.
- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- 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. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- 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.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- 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.
- Der Mikrowellenherd ist für den freistehenden Gebrauch vorgesehen.
- Der Mikrowellenherd darf nicht in einen Schrank gestellt werden, es sei denn, er wurde in einem Schrank getestet.
- Die Rückseite der Geräte muss gegen eine Wand zeigen.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

## 2.1 Montage

### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Das Gerät kann fast überall in der Küche aufgestellt werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer flachen, ebenen Fläche aufgestellt wird und die Lüftungsöffnungen unter dem Gerät nicht abgedeckt werden (zur ausreichenden Lüftung).

## 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 Lebensmittelrückstände 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

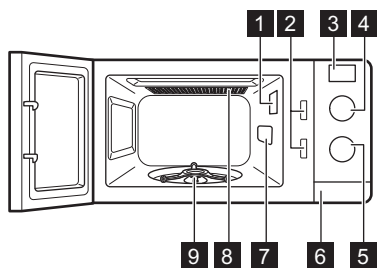
### **WARNUNG!**

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. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



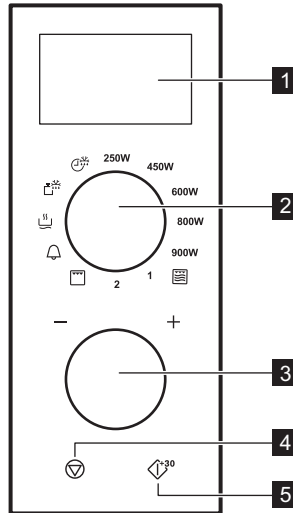
- 1** Lampe
- 2** Sicherheitsverriegelung
- 3** Display
- 4** Knopf für die Einstellung der Leistung
- 5** Einstellknopf
- 6** Türöffner

- 7** Wellenleiterabdeckung
- 8** Grill
- 9** Drehscheibe-Stütze



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN55011. Dieser Norm entsprechend wird dieses Produkt als Gerät der Gruppe 2, Klasse B 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 im Wohnbereich geeignet ist.




### 3.2 Bedienfeld



Symbol	Funktion	Beschreibung
<b>1</b> —	Anzeige	Zeigt die Einstellungen und die aktuelle Zeit an.
<b>2</b> —	Einstellknopf für die Leistung	Zum Einstellen der Leistungsstufe.
<b>3</b> + —	Einstellknopf	Zum Einstellen der Garzeit oder des Gewichts.
<b>4</b> 	Stopp-/Löschtaste	Zum Ausschalten des Geräts oder zum Löschen der Gareinstellungen.
<b>5</b> 	Start / +30 Sek. Taste	Zum Einschalten des Geräts oder um die Garzeit 30 Sekunden lang auf volle Leistung zu erhöhen.

#### Andere Symbole auf dem Bedienfeld

Symbol	Funktion	Beschreibung
<b>250W</b>	Niedrige Leistungsstufe	
<b>450W</b>	Mittel Leistungsstufe	
<b>600W</b>	Mittlere hohe Leistungsstufe	Zum Starten des Garvorgangs mit der gewünschten Leistungsstufe.
<b>800W</b>	Hohe Leistungsstufe	
<b>900W</b>	Max. Leistungsstufe	

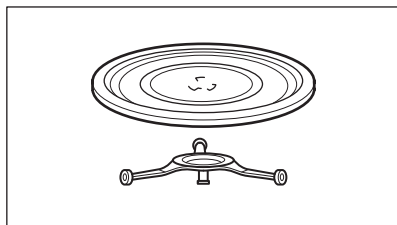
Symbol	Funktion	Beschreibung
 1	Kombi-Kochen	Starten der Kombi-Garfunktion.
 2		
	Grill	Starten der Grillfunktion.
	Küchen-Timer	Zählt die Zeit herunter.
	Niedrige Stufe	Schokolade schmelzen, Butter aufweichen.
	Gewicht auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln nach Gewicht.
	Zeit Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln nach Zeit.

### 3.3 Zubehör

#### Drehteller-Set

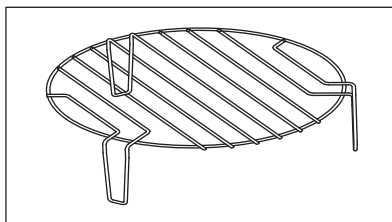


Verwenden Sie immer das Drehteller-Set, um Speisen in der Mikrowelle zuzubereiten.



Glasbodenplatte und Drehtellerhalterung.

#### Grillrost



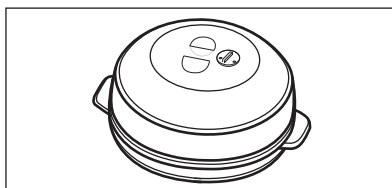
Verwendung für:

- Grillen von Speisen

#### Dampfgarer



Die empfohlene Kochtabelle finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“.



Verwendung für:

- Garen mit Dampf

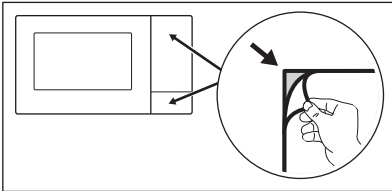
## 4. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### ⚠️ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 4.1 Entfernen der Schutzfolie

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie vom Bedienfeld und der Türöffnungstaste.



### 4.2 Erste Reinigung


### ⚠️ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

- Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus der Mikrowelle.
- Reinigen Sie den Garraum vorsichtig mit einem feuchten, weichen Tuch.

### 4.3 Aufheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.

1. Schalten Sie die Funktion  ein.
2. Lassen Sie den Backofen 30 Minuten lang eingeschaltet.
3. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie abkühlen.






4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten, weichen Tuch und trocknen Sie ihn sorgfältig.

Der Backofen kann Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation im Raum ausreichend ist.

### 4.4 Einstellen der Uhr



Sie können die Zeit im 12-Stunden- oder 24-Stunden-Format einstellen.

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Halten Sie die Taste  5 Sekunden lang gedrückt, um das 12-Stunden-Format einzustellen.
3. Drücken Sie  erneut, um das 24-Stunden-Format einzustellen.
4. Drehen Sie den Zeiteinstellungsknopf, um die Anzahl der Stunden einzugeben.
5. Drücken Sie zur Bestätigung .
6. Drehen Sie den Zeiteinstellungsknopf, um die Anzahl der Minuten einzugeben.
7. Drücken Sie zur Bestätigung .
  - Wenn die Uhr nicht auf dem Display angezeigt werden soll, drücken Sie  bis das Display AUS anzeigt.
8. Schließen Sie die Tür.



Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, schaltet sich das Display 20 Sekunden nach Ende der Funktion automatisch aus.

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

### ⚠️ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Geräts

- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen.

- Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter usw. von den Lebensmitteln entfernen.

### Kochen

- 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 an manchen Stellen austrocknen, verbrennen oder 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. Mit gebratenen Eiern zuerst das Eigelb durchstechen.
- 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.
- Soßenhaltige Gerichte müssen von Zeit zu Zeit gerührt werden.
- Gemüse, das eine feste Struktur hat, wie Karotten, Erbsen oder Blumenkohl, muss in Wasser gekocht 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, Portionen von Kuchen, Quark

- Die Speisen im Gerät nicht vollständig abtauen, sondern bei Raumtemperatur abtauen 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. Lassen Sie sie bei Raumtemperatur auftauen.
- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

### Fertiggerichte

- Sie können Fertiggerichte im Gerät nur zubereiten, wenn die Verpackung für die Mikrowelle geeignet ist.
- Folgen Sie den Herstelleranweisungen auf der Verpackung (z. B. Metalldeckel entfernen und Plastikfolie durchstechen).

### Geeignetes Kochgeschirr und Materialien

Kochgeschirr / Material	Mikrowelle			Grillen
	Auftauen	Heiz-	Kochen	
Ofenfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. Pyrex, hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	✓
Nicht-ofenfestes Glas und Porzellan <sup>1)</sup>	✓	x	x	x

Kochgeschirr / Material	Mikrowelle			Grillen
	Auftauen	Heiz-	Kochen	
Glas und Glaskeramik aus ofenfestem/frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam)	✓	✓	✓	✓
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 mikrowellengeeignetem Verschluss <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	x
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	x	x	x	✓
Backformen, schwarzer Lack oder siliziumbeschichtet <sup>3)</sup>	x	x	x	✓
Backblech	x	x	x	✓
Bräunungsgeschirr, z. B. Knusperpfanne oder Knusperplatte	x	✓	✓	x
Fertiggerichte in der Verpackung <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	✓
Dampfgarer	✓	✓	✓	x

1) Ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallplattierung / Dekoration

2) Ohne Quarz- oder Metallkomponenten oder Glasuren, die Metalle enthalten

3) Sie müssen die Anweisungen des Herstellers bezüglich der maximalen Temperaturen befolgen.

**✓ geeignet**


**x nicht geeignet**

## 5.2 Ein- und Ausschalten der Mikrowelle

### VORSICHT!

Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn sich kein Essen darin befindet.


1. Drehen Sie den Einstellknopf, um eine Leistungseinstellung auszuwählen.
2. Drehen Sie den Timerknopf, um die gewünschte Zeit auszuwählen.

3. Drücken Sie , um die Mikrowelle einzuschalten.






Um das Gerät zu ausschalten:

- Warten Sie, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet und ein akustisches Signal ertönt.

## 5.3 Schnellstart



Wählen Sie die Leistungsstufe und drücken Sie , um die Mikrowelle einzuschalten. Die Garzeit verlängert sich mit jedem weiteren Tastendruck um 30 Sekunden.

## 5.4 Tabelle der Leistungsstufen

Symbol	Leistungsstufen	Leistung
	Niedrige Stufe (Schokolade schmelzen, Butter weich machen)	90 W
	Auftauen	130 W
<b>250W</b>	Niedrig	250 W
<b>450W</b>	Mittel	450 W
<b>600W</b>	Mittelhoch	600 W
<b>800W</b>	Hoch	800 W
<b>900W</b>	Max	900 W
<b>Kombi-Kochen</b>		
	Kombi-Kochen 1 (LO Grill)	60 % Mikrowelle, 40 % Grill
	Kombi-Kochen 2 (HI Grill)	40 % Mikrowelle, 60 % Grill
<b>Grill</b>		
	Grill	1000 W

## 5.5 Auftauen

Sie können zwischen zwei Auftaumodi wählen:

- Auftauen nach Gewicht 
- Auftauen nach Zeit 






Verwenden Sie keine Gewichtsabtauung für Lebensmittel, die länger als 20 Minuten aus dem Gefrierschrank genommen wurden, oder für gefrorene Fertiggerichte.



Zum Auftauen nach Gewicht verwenden Sie Lebensmittel mit einem Gesamtgewicht zwischen 100 g und 2.000 g.




Um weniger als 200 g Essen aufzutauen, legen Sie es auf den Rand des Drehtellers.

1. Drehen Sie den Knopf für die Einstellung der Leistung und stellen Sie  für Auftauen nach Gewicht oder  für Auftauen nach Zeit ein.
2. Drehen Sie die Einstellknopf, um Gewicht/Zeit einzustellen. Beim Auftauen nach Gewicht wird die Zeit automatisch eingestellt.
3. Drücken Sie , um die Mikrowelle einzuschalten.

## 5.6 Grillen oder Garen im Kombi-Modus

1. Drehen Sie den Leistungsstufen-Knopf, um die gewünschte Funktion einzustellen.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzustellen.

3. Drücken Sie , um Ihre Auswahl zu bestätigen und die Mikrowelle einzuschalten. Während des Grill- oder Kombi-Modus können Sie die Leistungsstufe oder Zeit ändern.

## 6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einsetzen des Drehteller-Sets

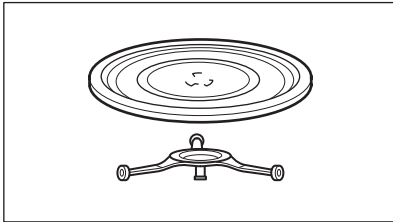
#### **VORSICHT!**

Kochen Sie keine Speisen ohne das Drehteller-Set. Verwenden Sie nur das mit der Mikrowelle mitgelieferte Drehteller-Set.



Kochen Sie niemals Lebensmittel direkt auf der Glasbodenplatte.

- Stellen Sie die Glasbodenplatte auf die Drehtellerhalterung



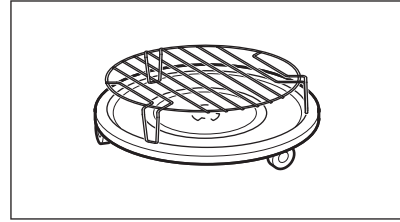
### 6.2 Einsetzen des Grillrosts

#### **VORSICHT!**



Der Grillrost kann nicht für die Mikrowellenfunktion verwendet werden. Das Gerät könnte beschädigt werden. Verwenden Sie den Grillrost nur mit der Grillfunktion.

Setzen Sie den Grillrost auf den Drehteller.



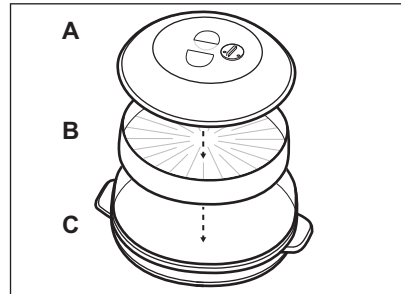
### 6.3 Einsetzen des Dampgarers

#### **VORSICHT!**

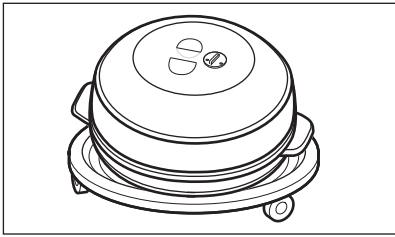


Der Dampfgarer kann nicht mit der Grillfunktion verwendet werden.

1. Füllen Sie den Wasserbehälter (C).
2. Kombinieren Sie die Teile des Dampfgarers: C - Wasserbehälter, B - Dampfkorb, A - Deckel.



3. Stellen Sie den Dampfkorb auf das Drehteller-Set.



Das Dampfventil während des Kochens geschlossen halten.

## 7. ZUSATZFUNKTIONEN

### 7.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert einen versehentlichen Betrieb der Mikrowelle.



Wenn die Uhr eingestellt ist, zuerst die Taste Löschen drücken (🗑️).

Halten Sie (🗑️) 3 Sekunden lang gedrückt. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, öffnen Sie die Tür und dann 3 Sekunden (🗑️) lang gedrückt halten.

### 7.2 Kurzzeitwecker

Sie können maximal 95 Minuten einstellen.

1. Drehen Sie den Leistungsstufen-Knopf und stellen Sie (🔔) ein.
2. Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, um die Zeit einzustellen.
3. Mit (👇<sup>30</sup>) bestätigen. Der Kurzzeitwecker läuft weiter, wenn Sie die Tür öffnen oder den Mikrowellenbetrieb unterbrechen. Mit (🗑️) abbrechen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

## 8. TIPPS UND HINWEISE

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 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.

Störung	Abhilfe
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.

## 8.2 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.

## 8.3 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.

## 8.4 Aufwärmen

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

## 8.5 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.

## 8.6 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 2 Modi zur Verfügung. Jeder Modus kombiniert die Mikrowellen- und Grillfunktion bei variierenden Garzeiten und Leistungsstufen.

## 8.7 Dampfunktionen

Wenn Sie den Dampfgarer verwenden, folgen Sie die in der folgenden Tabelle aufgeführten Empfehlungen, um das beste Kocheergebnis zu erzielen.

Lebensmittel	Wasser (ml)	Leistung (W)	Gewicht der Nahrung (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.) 1)
Karotten in Scheiben	400	900	150	5 – 6	1
			300	6 - 7	1
Baby-Karotten	400	900	300	9:30 – 10:30	2
Blumenkohl	400	900	125	4 - 5	1
			250	5 - 6	1
Broccoli	400	900	125	4 – 5	1
			250	5:30 – 6:30	1
Spinat	400	900	200	5:30 – 6:30	1
Kartoffeln in Scheiben	400	900	300	6:30 – 7:30	2
			500	9 -10	2
Bohnen, grün	400	900	150	4:30 – 5:30	1
			300	5:30 – 6:30	1
Spargel	400	900	250	4:30 – 5:30	1
			500	7 - 8	1
Lachs	400	900	250	4 - 5	1
			250	3:30 – 4:00	1
Shrimps	400	900	400	5:00 – 5:30	1
			400	5:00 – 5:30	1
Hähnchenbrust	400	900	500	8:30 – 9:30	2

1) Nach dem Garen die Lebensmittel im Dampfbehälter mit geschlossenem Deckel und Ventil aufbewahren.

## 9. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Hinweise und Tipps zur Reinigung

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem weichen Tuch mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung von Metalloberflächen ein übliches Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch, um es in gutem Zustand zu halten. Essensreste regelmäßig entfernen. Achten Sie darauf,

überschüssigen Dampf/Feuchtigkeit zu entfernen.

- Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem speziellen Reiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehöerteile regelmäßig und lassen Sie sie trocknen. 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.
- Um Gerüche zu entfernen, ein Glas Wasser mit 2 TL Zitronensaft mischen und 5 Minuten lang bei voller Mikrowellenleistung kochen lassen.

# 10. FEHLERSUCHE

**⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 10.1 Was tun, wenn..

Problem	Mögliche Ursache	Problembhebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten ist durchgebrannt.	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.	Achten Sie darauf, dass die Tür nicht blockiert wird.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Die Lampe muss ausgewechselt werden.
Es gibt Funken im Garraum.	Im Garraum befindet sich Kochgeschirr aus Metall oder mit Metallverzierung.	Nehmen Sie die Schale aus dem Gerät.
Es gibt Funken im Garraum.	Im Garraum befindet sich ein Metallspeiß oder Alufolie, die die Innenwände berührt.	Stellen Sie sicher, dass der Metallspeiß oder die Folie nicht die Innenwände berührt.
Das Drehteller-Set macht Kratz- oder Mahlgeräusche.	Es befindet sich ein Gegenstand oder Schmutz unter der Glasbodenplatte.	Reinigen Sie den Bereich unter der Glasbodenplatte.
Das Gerät funktioniert ohne ersichtlichen Grund nicht mehr.	Es ist eine Störung aufgetreten.	Falls dieser Vorfall wiederholt auftritt, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

## 10.2 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.) .....

## 11. MONTAGE

### **⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Allgemeine Informationen

#### **⚠️ VORSICHT!**

Schließen Sie das Gerät nicht an Adapter oder Verlängerungskabel an. Dies kann zu Überlastung und Brandgefahr führen.

#### **⚠️ VORSICHT!**

Die Mindesthöhe der Installation beträgt 85 cm.

- Die Mikrowelle ist nur für die Verwendung auf Küchenarbeitsflächen vorgesehen. Das Gerät muss auf einer stabilen und flachen Oberfläche aufgestellt werden.
- Stellen Sie die Mikrowelle weit weg von Dampf, Heißluft und Wasserspritzern.
- 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. Lassen Sie sie bei Raumtemperatur stehen und die Wärme absorbieren.

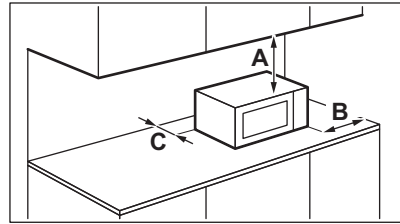
### 11.2 Elektrische Installation

Die Mikrowelle wird mit einem Netzkabel und Netzstecker geliefert.

Das Kabel hat einen Erdungsdraht mit einem Erdungsstecker. Der Stecker muss an eine

Steckdose angeschlossen werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses reduziert die Erdung das Risiko eines Stromschlags.

### 11.3 Mindestabstände



Abmessungen	mm
A <sup>1)</sup>	300
B	200
C	0

<sup>1)</sup> Freizuhalten der Mindestabstand über der Oberseite des Geräts.

### 11.4 Produktabmessungen

Abmessungen	mm
Höhe	280
Breite	469
Tiefe	348

## 12. ENERGIEEFFIZIENZ

### 12.1 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

## 13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

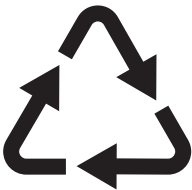
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreter (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 Akkumulatoren 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 Vertreter 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 Vertreter 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 Vertreter 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.

**Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	76
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	79
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	81
4. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	83
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	84
6. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	87
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	88
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	89
9. PULIZIA E CURA.....	91
10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	91
11. INSTALLAZIONE.....	92
12. EFFICIENZA ENERGETICA.....	93
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	93

## 1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

#### ⚠ AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza

dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.

- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa dell'alimentazione di rete.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- Non azionare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema telecomandato separato.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.

- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Il forno a microonde è destinato all'uso come apparecchiatura indipendente.
- Il forno a microonde non deve essere collocato in un armadio, a meno che non sia stato testato in tale ambiente.
- La superficie posteriore delle apparecchiature deve essere appoggiata a una parete.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non accendere l'apparecchiatura quando è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.

- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere collocata in qualsiasi posizione della cucina. Assicurarsi che il forno sia collocato su una superficie piana e orizzontale e che le aperture di ventilazione e la superficie sotto l'apparecchiatura non siano ostruite (per una ventilazione sufficiente).

## 2.2 Collegamento elettrico

### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Se l'apparecchiatura è collegata alla presa mediante una prolunga, assicurarsi che il cavo sia collegato a terra.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.

## 2.3 Utilizzo

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro e la cavità del forno come spazio di conservazione.

## 2.4 Pulizia e manutenzione

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.

- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Non lasciare che si accumulino resti di cibo versato o residui di detergente sulle superfici di sigillatura della porta.
- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'elettrodomestico possono causare incendi e archi elettrici quando è attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

## 2.6 Smaltimento

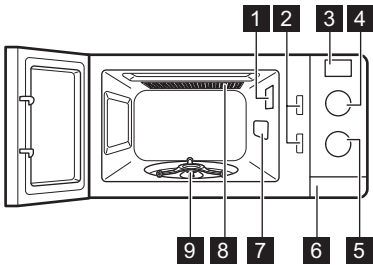
### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

### 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

#### 3.1 Panoramica generale



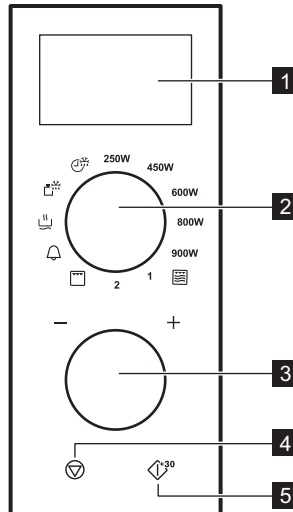
- 1** Lampadina
- 2** Sistema di blocco di sicurezza
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione della potenza
- 5** Manopola di regolazione
- 6** Apriporta

- 7** Copertura della guida d'onda
- 8** Grill
- 9** Supporto piatto girevole






Questo prodotto soddisfa i requisiti dello Standard europeo EN55011. In conformità a questo standard questo prodotto è classificato come apparecchiatura di classe B di gruppo 2. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera intenzionalmente energia a radiofrequenza sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento termico degli alimenti. Le apparecchiature di Classe B indicano che sono adatte all'uso in ambienti domestici.








#### 3.2 Pannello dei comandi



Simbolo	Funzione	Descrizione
<b>1</b> —	Display	Mostra le impostazioni e l'ora corrente.

Simbolo	Funzione	Descrizione
<b>2</b> —	Manopola di regolazione della potenza	Consente di impostare il livello di potenza.
<b>3</b> 	Manopola di regolazione	Per impostare il tempo di cottura o il peso.
<b>4</b> 	Tasto stop/annulla	Per disattivare l'apparecchiatura o eliminare le impostazioni di cottura.
<b>5</b> 	Tasto avvio/+30 sec.	Per avviare l'apparecchiatura o aumentare il tempo di cottura per 30 secondi alla potenza selezionata.

### Altri simboli sul pannello di controllo

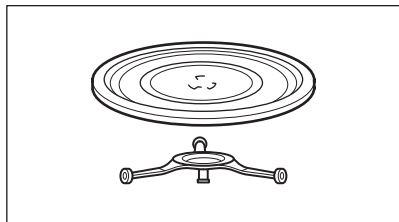
Simbolo	Funzione	Descrizione
<b>250W</b>	Livello di potenza basso	
<b>450W</b>	Livello di potenza medio	
<b>600W</b>	Livello di potenza medio-alto	Per avviare la cottura al livello di potenza desiderato.
<b>800W</b>	Livello di potenza alto	
<b>900W</b>	Livello di potenza max	
 <b>1</b>	Cottura combinata	Per avviare la funzione di cottura combinata.
 <b>2</b>		
	Grill	Per avviare la funzione grill.
	Timer della cucina	Esegue il conto alla rovescia.
	Livello basso	Cioccolato fuso, burro ammorbidito.
	Scongelamento in base al peso	Per scongelare il cibo a peso.
	Scongelamento in base al tempo	Per scongelare il cibo a tempo.

### 3.3 Accessori

#### Kit piatto girevole

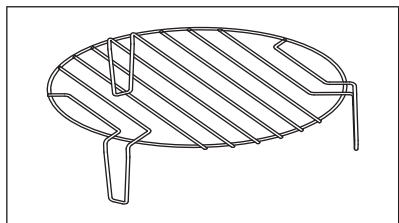


Utilizzare sempre il kit del piatto girevole per preparare il cibo nel forno a microonde.



Vassoio di cottura in vetro e supporto per piatto girevole.

#### Griglia per grill



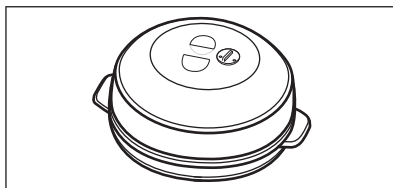
Utilizzare per:

- grigliare gli alimenti

#### Set cottura a vapore



Per la tabella di cottura consigliata, rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti".



Utilizzare per:

- Cottura a vapore

## 4. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

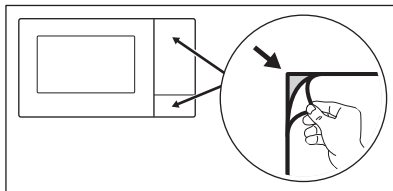


### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

#### 4.1 Rimozione della pellicola protettiva

Prima del primo utilizzo, rimuovere la pellicola protettiva dal pannello di controllo e dal pulsante di apertura della porta.



#### 4.2 Pulizia iniziale




### AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

- Rimuovere tutti gli accessori dal forno a microonde.
- Pulire accuratamente la cavità del forno con un panno morbido umido.

### 4.3 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.






1. Impostare la funzione .
2. Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.
3. Aprire la porta e lasciar raffreddare.
4. Pulire la cavità del forno con un panno morbido umido e asciugare accuratamente.

Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Accertarsi che il flusso d'aria nella stanza sia sufficiente.

### 4.4 Impostazione dell'orologio



È possibile impostare l'ora in formato a 12 o 24 ore.

1. Aprire la porta.
2. Tenere premuto  per 5 secondi per impostare il formato a 12 ore.
3. Premere  ancora una volta per impostare il formato a 24 ore.
4. Ruotare la manopola di impostazione dell'ora per inserire la quantità di ore.
5. Premere  per confermare.
6. Ruotare la manopola di impostazione dell'ora per inserire la quantità di minuti.
7. Premere  per confermare.
  - Se non si desidera che l'orologio sia visibile sul display, premere  finché il display mostra OFF.
8. Chiudere la porta.



Se l'orologio non è impostato, il display si spegnerà automaticamente 20 secondi dopo il termine della funzione.

## 5. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Informazioni generali sull'utilizzo dell'apparecchiatura

- Dopo aver disattivato l'apparecchiatura, lasciar riposare il cibo per alcuni minuti.
- Prima di preparare gli alimenti, rimuovere la pellicola di alluminio, i contenitori in metallo, ecc.

#### Cottura

- Se possibile, cucinare gli alimenti coperti con un materiale adatto all'uso nel microonde. Cuocere senza coperchio solo se li si vuole rosolati
- Non cuocere eccessivamente i piatti scegliendo un livello di potenza troppo alto e troppo a lungo. Gli alimenti possono seccarsi, bruciarsi o incendiarsi in alcuni punti.
- Non usare l'apparecchiatura per cuocere uova o lumache nel proprio guscio perché

potrebbero esplodere. Per le uova fritte, forare prima i tuorli.

- Forare con una forchetta diverse volte la buccia di patate, pomodori, salsicce e tipi di cibo simili prima di cuocerli, per evitare che esplodano.
- Per cibi freddi o congelati, impostare un tempo di cottura più lungo.
- Mescolare di tanto in tanto i piatti contenenti salsa.
- Le verdure sode, come carote, piselli o cavolfiore devono essere cotte in acqua.
- Girare i pezzi di cibo più grandi a metà cottura.
- Se possibile, tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.
- Utilizzare piatti piani e larghi.
- Non utilizzare pentole di porcellana, ceramica o terracotta con fondi non smaltati o piccoli fori, per esempio sui manici. L'umidità può penetrare in questi fori, causando la rottura delle pentole durante il riscaldamento.

- Il vassoio di cottura in vetro è necessario per il funzionamento del forno a microonde. Posizionare il cibo o i liquidi al di sopra.

### Scongelamento di carne, pollame, pesce

- Sistemare gli alimenti congelati e senza involucri su una piccola placca con angoli con un contenitore al di sotto in modo che il liquido di scongelamento si raccolga nel contenitore.
- Girare il cibo a metà scongelamento. Se possibile, separare e poi rimuovere i pezzi che hanno iniziato a scongelarsi.

### Scongelamento di burro, porzioni di torta, ricotta

- Non scongelare completamente gli alimenti nell'apparecchiatura, ma lasciare che si scongelino a temperatura ambiente. Il risultato sarà più uniforme. Prima dello

scongelamento, rimuovere gli involucri in metallo o alluminio.

### Scongelamento di frutta, verdure

- Qualora frutta e verdure restino crude, non scongelarle completamente all'interno dell'apparecchiatura. Lasciarle scongelare a temperatura ambiente.
- Si può usare una maggior potenza del microonde per cuocere frutta e verdure senza doverle scongelare prima.

### Piatti pronti

- È possibile preparare piatti pronti nell'apparecchiatura solo se la confezione è adatta all'uso in microonde.
- Seguire le istruzioni del produttore stampate sulla confezione (ad es. togliere il coperchio metallico e forare la pellicola di plastica).

## Pentole e materiali adatti

Pentole / Materiale	Microonde			Cottura al grill
	Scongela-mento	Riscalda-mento	Cottura	
Vetro e porcellana termoresistente senza componenti metallici, ad es. pyrex, vetro a prova di calore	✓	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non termoresistente <sup>1)</sup>	✓	x	x	x
Vetro e vetroceramica in materiale termoresistente/resistente al gelo (ad es. Aracoflam), ripiano griglia	✓	✓	✓	✓
Ceramica <sup>2)</sup> , terracotta <sup>2)</sup>	✓	✓	✓	x
Plastica termoresistente fino a 200 °C <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	x
Cartoncino, carta	✓	x	x	x
Pellicola	✓	x	x	x
Pellicola per arrostiti con chiusura sicura per microonde <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	x
Piatti per arrostito in metallo, ad es. smalto, ghisa	x	x	x	✓
Teglie, laccate nere o rivestite in silicone <sup>3)</sup>	x	x	x	✓
Lamiera dolci	x	x	x	✓
Pentole per rosolare, ad es. piatto crisp o crunch	x	✓	✓	x

Pentole / Materiale	Microonde			Cottura al grill
	Scongela-mento	Riscalda-mento	Cottura	
Piatti pronti confezionati <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	✓
Set pentola a vapore	✓	✓	✓	X

1) Senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo

2) Senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metalli

3) Sarà necessario attenersi alle istruzioni del produttore per le temperature massime.

✓ idoneo


X non idoneo

## 5.2 Accensione e spegnimento del forno a microonde

### ATTENZIONE!

Non lasciare il forno a microonde in funzione senza cibo all'interno.

1. Ruotare la manopola di regolazione della potenza per selezionare un'impostazione di potenza.
2. Ruotare la manopola del timer per selezionare la durata desiderata.


3. Premere  per attivare il forno a microonde.

Per spegnere l'apparecchiatura:



- Attendere che l'apparecchiatura si spenga automaticamente ed emetta un segnale acustico.




## 5.3 Avvio rapido

Selezionare il livello di potenza, quindi

premere  per attivare il forno a microonde. Il tempo di cottura aumenta di 30 secondi ad ogni ulteriore pressione del tasto.



## 5.4 Tabella delle impostazioni di potenza

Simbolo	Impostazione di potenza	Potenza
	Livello basso (cioccolato fuso, burro ammorbidito)	90 W
	Scongelamento	130 W
<b>250W</b>	Basso	250 W
<b>450W</b>	Medio	450 W
<b>600W</b>	Medio-alta	600 W
<b>800W</b>	Alto	800 W
<b>900W</b>	Massimo	900 W
<b>Cottura combinata</b>		

Simbolo	Impostazione di potenza	Potenza
 1	Cottura combinata 1 (Griglia Bassa)	60 % microonde, 40 % grill
 2	Cottura combinata 2 (Griglia Alta)	40 % microonde, 60 % grill
<b>Grill</b>		
	Grill	1000 W

## 5.5 Scongelo

È possibile scegliere tra due modalità di scongelamento:

- Scongelo in base al peso 
- Scongelo in base al tempo 






Non usare lo scongelamento in base al peso per alimenti lasciati fuori dal congelatore per più di 20 minuti o per cibi pronti congelati.




Per attivare lo scongelamento in base al peso è necessario usare tra 100 g e 2 kg. di alimenti.



Per scongelare meno di 200 g di cibo, collocarlo sull'estremità del piatto girevole.

1. Ruotare la manopola Manopola di regolazione della potenza e impostare  per lo scongelamento in base al peso o  per lo scongelamento in base al tempo.
2. Ruotare la manopola Manopola di regolazione per impostare il peso/tempo. Per lo sbrinamento in base al peso il tempo viene impostato automaticamente.
3. Premere  per confermare e attivare il microonde.

## 5.6 Grill o Cottura combinata

1. Ruotare la manopola d'impostazione della potenza per impostare la funzione desiderata.
2. Ruotare la manopola d'impostazione per impostare il tempo.
3. Premere  per confermare e attivare il forno a microonde. È possibile modificare l'impostazione della potenza o del tempo mentre sono in funzione il Grill o la Cottura combinata.

## 6. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Inserimento del kit del piatto girevole



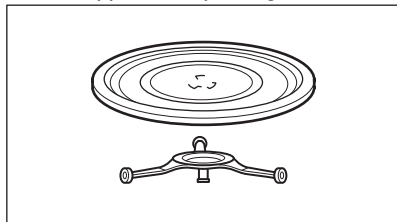
#### ATTENZIONE!

Non cuocere il cibo senza il kit del piatto girevole. Utilizzare solo il kit del piatto girevole in dotazione con il forno a microonde.



Non cuocere mai il cibo direttamente sul vassoio di cottura in vetro.

- Posizionare il vassoio di cottura in vetro sul supporto del piatto girevole



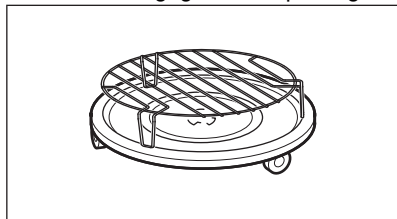
## 6.2 Inserire la griglia

### ATTENZIONE!



Non è possibile utilizzare la griglia del grill con la funzione microonde. Sussiste il rischio di danni all'apparecchiatura. Utilizzare la griglia del grill solo con la funzione Grill.

Posizionare la griglia sul kit piatto girevole.



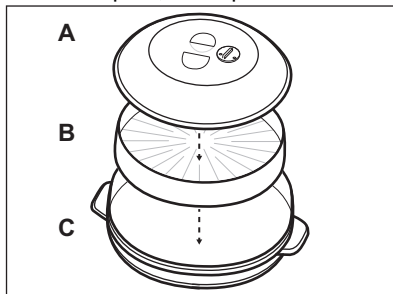
## 6.3 Utilizzo del Set cottura vapore

### ATTENZIONE!

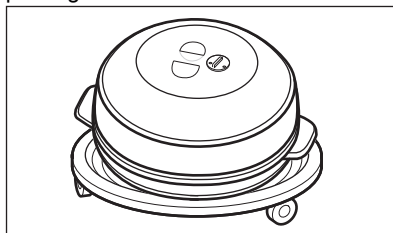


Il set cottura vapore non può essere utilizzato con la funzione grill.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua (C).
2. Assemblare le parti del Set Cottura vapore: C - serbatoio dell'acqua, B - cestello vapore, A - coperchio.



3. Posizionare il Set cottura vapore sul piatto girevole.




Tenere chiusa la valvola del vapore durante la cottura.

## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE


### 7.1 Blocco di sicurezza per bambini

Il blocco di sicurezza per bambini impedisce il funzionamento accidentale del forno a microonde.




Quando l'orologio è impostato, premere prima il pulsante Cancella .



Tenere premuto  per 3 secondi.

Per disattivare il blocco di sicurezza per bambini, aprire lo sportello, quindi tenere premuto  per 3 secondi.

### 7.2 Timer cucina

È possibile impostare al massimo 95 minuti.

1. Ruotare la manopola d'impostazione della potenza e impostare .
2. Ruotare la manopola d'impostazione per impostare il tempo.

3. Premere  per confermare. Il Timer rimane ancora in funzione quando si apre la porta o si mette in pausa il microonde. Premere  per annullare.

Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

## 8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Suggerimenti per la cottura a microonde

Problema	Soluzione
Non è possibile trovare dettagli sulla quantità di cibo preparato.	Cercare un tipo di cibo simile. Aumentare o ridurre la durata dei tempi di cottura in base alla seguente regola: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una quantità doppia equivale a circa il doppio del tempo.</li> <li>• Metà quantità equivale alla metà del tempo.</li> </ul>
Il cibo è diventato troppo secco.	Impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza del microonde inferiore.
Il cibo non è scongelato, caldo o cotto al termine del tempo.	Impostare un tempo di cottura più lungo o una potenza più elevata. Occorre notare che i piatti di grandi dimensioni richiedono più tempo.
Al termine del tempo di cottura, il cibo si surriscalda all'esterno, ma non è ancora pronto all'interno.	La volta successiva, selezionare una potenza inferiore e un tempo più lungo. Mescolare i liquidi a metà cottura, ad es. la zuppa.
I risultati di cottura del riso sono scarsi.	Per ottenere risultati migliori per il riso usare un piatto piano e largo.

### 8.2 Scongelo

Scongelo sempre l'arrosto rivolto verso il basso.

Non scongelare la carne coperta, in quanto potrebbe cuocerla invece che scongelarla.

Scongelo sempre il petto di pollame intero rivolto verso il basso.

### 8.3 Cottura

Rimuovere sempre la carne e il pollame freddi dal frigorifero almeno 30 minuti prima della cottura.

Lasciar riposare la carne, il pollame, il pesce e le verdure dopo la cottura.

Spennellare un po' d'olio o di burro fuso sul pesce.

Tutte le verdure devono essere cotte alla potenza massima del microonde.

Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda per ogni 250 g di verdure.

Tagliare le verdure fresche in pezzi di dimensioni uniformi prima della cottura. Cuocere tutte le verdure con un coperchio sul contenitore.

### 8.4 Riscaldamento

Quando si riscaldano piatti pronti confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

## 8.5 Grill

Cuocere al grill i cibi sottili mettendoli al centro della griglia.

Girare la pietanza a metà del tempo impostato e continuare a grigliare.

## 8.6 Cottura combinata

Utilizzare la cottura combinata per mantenere la croccantezza di alcuni alimenti.

A metà cottura, girare gli alimenti e continuare a cucinare.

Esistono 2 modalità per la cottura combinata. Ciascuna modalità combina le funzioni di cottura a microonde e al grill in momenti e livelli di potenza diversi.

## 8.7 Tabella di cottura vapore

Quando si utilizza il set di cottura vapore, seguire i suggerimenti elencati nella tabella seguente per ottenere il miglior risultato di cottura.

Cibo	Acqua (ml)	Potenza (W)	Peso del cibo (g)	Ora (min.)	Tempo di riposo (min) <sup>1)</sup>
Carote a fette	400	900	150	5 - 6	1
			300	6 - 7	1
Carotine	400	900	300	9:30 - 10:30	2
Cavolfiore	400	900	125	4 - 5	1
			250	5 - 6	1
Broccoli	400	900	125	4 - 5	1
			250	5:30 - 6:30	1
Spinaci	400	900	200	5:30 - 6:30	1
Patate a fette	400	900	300	6:30 - 7:30	2
			500	9 - 10	2
Fagiolini	400	900	150	4:30 - 5:30	1
			300	5:30 - 6:30	1
Asparago	400	900	250	4:30 - 5:30	1
			500	7 - 8	1
Salmone	400	900	250	4 - 5	1
Gamberetti	400	900	250	3:30 - 4:00	1
			400	5:00 - 5:30	1
Petto di pollo	400	900	500	8:30 - 9:30	2

<sup>1)</sup> Dopo la cottura, tenere gli alimenti all'interno della pentola a vapore con il coperchio e la valvola chiusi.

## 9. PULIZIA E CURA

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Note e suggerimenti per la pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua calda e detergente.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo per mantenerla in buone condizioni. Rimuovere regolarmente i

residui di cibo. Assicurarsi di eliminare vapore/umidità in eccesso.

- Pulire lo sporco ostinato con un detergente speciale.
- Pulire regolarmente tutti gli accessori e lasciarli asciugare. Usare un panno morbido inumidito con acqua calda e un detergente.
- Per ammorbidire i residui che sono difficili da rimuovere, far bollire un bicchiere d'acqua alla massima potenza del microonde per 2-3 minuti.
- Per eliminare gli odori, mescolare un bicchiere d'acqua con 2 cucchiaini di succo di limone e far bollire alla massima potenza del microonde per 5 minuti.

## 10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
L'apparecchiatura non funziona.	L'apparecchiatura non è collegata alla presa di corrente.	Inserire la spina dell'apparecchiatura nella presa di corrente.
L'apparecchiatura non funziona.	Il fusibile nel quadro elettrico è bruciato.	Controllare il fusibile. Se il fusibile si brucia più di una volta, contattare un elettricista qualificato.
L'apparecchiatura non funziona.	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Assicurarsi che non ci sia nulla che blocchi la porta.
La lampadina non funziona.	La lampadina è difettosa.	La lampadina deve essere sostituita.
Sono presenti scintille all'interno.	C'è un piatto metallico o un piatto con un profilo metallico all'interno.	Togliere il piatto dall'apparecchiatura.
Sono presenti scintille all'interno.	All'interno c'è uno spiedo metallico o pellicola di alluminio che tocca le pareti interne.	Assicurarsi che lo spiedo o la pellicola non tocchino le pareti interne.
Il piatto girevole può graffiare o emettere un suono stridente.	Sotto il vassoio di cottura in vetro c'è un oggetto o dello sporco.	Pulire l'area al di sotto del vassoio di cottura in vetro.

Problema	Causa possibile	Rimedio
L'apparecchiatura smette di funzionare senza un motivo preciso.	Si è verificato un malfunzionamento.	Se questa situazione si ripete, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.

## 10.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sull'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

### Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.) .....

Numero Prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....

## 11. INSTALLAZIONE

### ⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Informazioni generali

#### ⚠ ATTENZIONE!

Non collegare l'apparecchiatura ad adattatori o prolunghie. Ciò può causare un sovraccarico e un rischio di incendio.

#### ⚠ ATTENZIONE!

L'altezza di installazione minima è di 85 cm.

- Il forno a microonde è destinato solo all'uso sul piano di lavoro della cucina. Deve essere posizionato su una superficie piana e stabile.
- Tenere il forno a microonde lontano da vapore, aria calda e schizzi d'acqua.
- Se il forno a microonde è troppo vicino a una radio o a un televisore, ciò potrebbe causare interferenze nel segnale ricevuto.
- Se si trasporta il forno a microonde con temperature fredde, non attivarlo immediatamente dopo l'installazione.

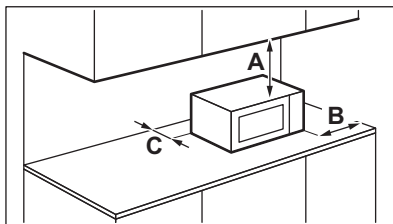
Lasciarlo a temperatura ambiente in modo che assorba il calore.

### 11.2 Installazione elettrica

La dotazione standard del forno a microonde al momento della fornitura prevede un cavo di rete e una spina.

Il cavo ha un cavo di terra con una spina di collegamento a terra. La spina deve essere inserita in una presa installata correttamente e collegata a terra. In caso di cortocircuito elettrico la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche.

### 11.3 Distanze minime



Dimensioni	mm
A <sup>1)</sup>	300
B	200
C	0

<sup>1)</sup> L'altezza minima dello spazio libero necessario al di sopra della superficie superiore dell'apparecchio.

## 11.4 Dimensioni del prodotto


Dimensioni	mm
Altezza	280
Larghezza	469
Profondità	348


## 12. EFFICIENZA ENERGETICA

### 12.1 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo energetico in standby con display acceso	0.8 W
Consumo energetico in standby con display spento	0.5 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

## 13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

## Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	94
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	97
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	99
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	101
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	102
6. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	105
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	107
8. SUGESTÕES E DICAS.....	107
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	109
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	109
11. INSTALAÇÃO.....	110
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	111
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	111

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

#### ⚠ AVISO!

Risco de asfixia, lesão ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma

forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- AVISO: Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem explodir.

- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Antes de qualquer operação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- Não opere o aparelho mediante um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho, porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.

- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar.
- O forno microondas destina-se a ser utilizado de forma independente.
- O forno micro-ondas não deve ser colocado num armário, a não ser que tenha sido testado num armário.
- A superfície traseira dos aparelhos deve ser colocada contra uma parede.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Não ative o aparelho quando estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco eléctrico.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- O aparelho pode ser colocado praticamente em qualquer sítio da

cozinha. Certifique-se de que o forno fica numa superfície plana e nivelada e que as ranhuras de ventilação, bem como a superfície inferior do aparelho, não ficam obstruídas (para que exista ventilação suficiente).

### 2.2 Ligação eléctrica

#### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Se o aparelho for ligado a uma tomada eléctrica por intermédio de um cabo de extensão, certifique-se de que esse cabo tem ligação à terra.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.

### 2.3 Utilização

#### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho, nem utilize a cavidade para efeitos de armazenamento.

### 2.4 Manutenção e limpeza

#### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não deixe que resíduos de alimentos ou de detergentes se acumulem nas superfícies vedantes da porta.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco eléctrico quando o microondas estiver a funcionar.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

### 2.5 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

### 2.6 Eliminação

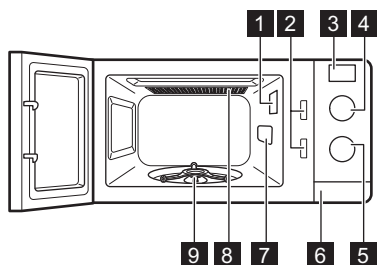
#### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Visão geral



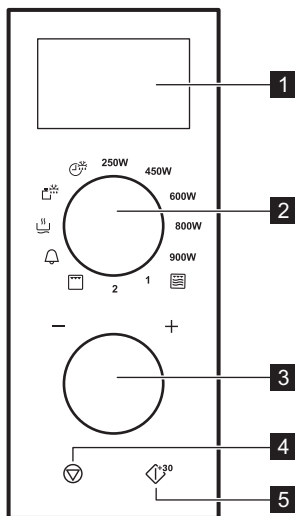
- 1 Lâmpada
- 2 Sistema de interbloqueio de segurança
- 3 Visor
- 4 Botão de definição da potência
- 5 Botão de definição
- 6 Dispositivo de abertura da porta
- 7 Cobertura do guia de ondas
- 8 Grelhador
- 9 Suporte do prato rotativo




- 8 Grelhador
- 9 Suporte do prato rotativo










Este Produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011. Em conformidade com esta norma, este produto é classificado como equipamento de classe B do grupo 2. O Grupo 2 significa que o equipamento gera intencionalmente energia de radiofrequência sob a forma de radiação eletromagnética para o tratamento térmico dos alimentos. Equipamento de Classe B significa que o equipamento é adequado para ser utilizado em estabelecimentos domésticos.

### 3.2 Painel de comandos



Símbolo	Função	Descrição
<b>1</b> —	Visor	Apresenta as definições e a hora atual.
<b>2</b> —	Botão de definição da potência	Para definir o nível de potência.
<b>3</b> 	Botão de definição	Para definir o tempo de cozedura ou o peso.
<b>4</b> 	Botão de parar / anular	Para desativar o aparelho ou cancelar as definições de cozedura.
<b>5</b> 	Botão de Iniciar / +30 seg.	Para iniciar o aparelho ou aumentar o tempo de cozedura durante 30 segundos na potência selecionada.

### Outros símbolos no painel de comandos

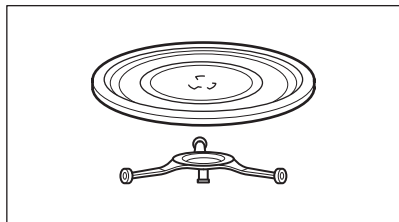
Símbolo	Função	Descrição
<b>250W</b>	Nível de potência baixo	
<b>450W</b>	Nível de potência médio	
<b>600W</b>	Nível de potência médio-alto	Para começar a cozinhar com o nível de potência pretendido.
<b>800W</b>	Nível de potência elevado	
<b>900W</b>	Nível máximo de potência	
<b>1</b> 	Cozedura Combinada	Para iniciar a função de Cozedura Combinada.
<b>2</b> 		
	Grelhador	Para iniciar a função de grelhador.
	Temporizador de cozinha	Conta o tempo de forma decrescente.
	Estado baixo	Derreter chocolate, suavizar manteiga.
	Descongelação por peso	Para descongelar alimentos por peso.
	Tempo de descongelação	Para descongelar alimentos por tempo.

### 3.3 Acessórios

#### Conjunto do prato rotativo

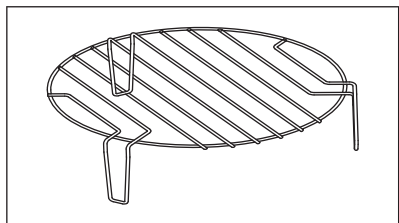


Utilize sempre o conjunto do prato rotativo para preparar alimentos no micro-ondas.



Tabuleiro de cozedura em vidro e suporte do prato rotativo.

#### Prateleira do grelhador



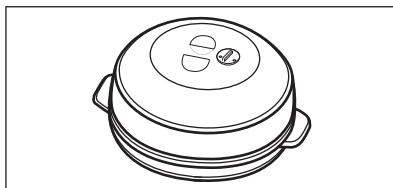
Utilizar para:

- grelhar alimentos

#### Conjunto de panelas de vapor



Para obter informações sobre a tabela de cozedura sugerida, consulte o capítulo "Sugestões e dicas".



Utilizar para:

- Cozinhar a vapor

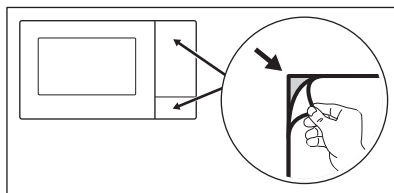
## 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

#### 4.1 Remover a película protetora

Antes da primeira utilização, retire a película protetora do painel de controlo e do botão de abertura da porta.



#### 4.2 Limpeza inicial

### AVISO!


Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

- Retire todos os acessórios do microondas.

- Limpe cuidadosamente a cavidade do forno com um pano macio húmido.

### 4.3 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.






1. Selecione a função .
2. Deixe o forno funcionar durante 30 minutos.
3. Abra a porta e deixe-a arrefecer.
4. Limpe a cavidade do forno com um pano macio húmido e seque cuidadosamente.

O forno pode emitir algum odor e fumo. Certifique-se de que o fluxo de ar na divisão é suficiente.

### 4.4 Definir o relógio



Pode acertar a hora no sistema de 12 horas ou 24 horas.

1. Abrir a porta.
2. Prima continuamente  durante 5 segundos para regular o sistema de relógio de 12 horas.
3. Prima  assim que selecionar um sistema de 24 horas.
4. Rode o botão de definição da hora para acertar as horas.
5. Prima  para confirmar.
6. Rode o botão de definição da hora para acertar os minutos.
7. Prima  para confirmar.
  - Se não pretender que o relógio seja visível no visor, prima  até que o visor apresente a mensagem OFF.
8. Feche a porta.



Se o relógio não estiver definido, o visor desliga-se automaticamente 20 segundos após o fim da função.

## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Informações gerais sobre a utilização do aparelho

- Depois de desativar o aparelho, deixe os alimentos repousar durante vários minutos.
- Retire a embalagem de folha de alumínio, os recipientes metálicos, etc., antes de preparar os alimentos.

#### Cozinhar

- Se possível, cozinhe os alimentos cobertos com um material adequado para utilização no micro-ondas. Cozinhe os alimentos sem tampa, apenas se quiser mantê-los estaladiços
- Não cozinhe demasiado os pratos escolhendo uma definição de potência demasiado elevada e demasiado tempo. Os alimentos podem secar, ficarem queimados ou incendiar-se em alguns locais.

- Não utilize o aparelho para cozinhar ovos ou caracóis nas suas cascas, pois estes podem explodir. Com ovos fritos, perfure primeiro as gemas.
- Antes de cozinhar, pique várias vezes com um garfo os alimentos que tenham pele ou casca, como batatas, tomates, salsichas e outros alimentos, para que não rebentem.
- Para alimentos refrigerados ou alimentos congelados, defina um tempo de cozedura mais longo.
- Os pratos que contenham molho devem ser mexidos periodicamente.
- Os legumes que têm uma estrutura firme, como as cenouras, ervilhas ou couve-flor, devem ser cozinhados em água.
- Vire os alimentos maiores a meio do processo de cozedura.
- Se possível, corte os legumes em pedaços com um tamanho semelhante.
- Utilize pratos planos e largos.
- Não utilize recipientes de porcelana, cerâmica ou barro que possuam fundos não vidrados ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas. Pode entrar

humidade nestas aberturas, fazendo com que o tacho rache ao aquecer.

- O prato de vidro é necessário para o funcionamento correcto do microondas. Coloque os alimentos ou líquidos sobre ele.

#### **Descongelar carne, aves, peixe**

- Coloque os alimentos congelados e não embalados num pequeno prato angulado com um recipiente por baixo para que o líquido de descongelação se acumule no recipiente.
- Vire os alimentos a meio do tempo de descongelação. Se possível, separe e depois retire os pedaços que começaram a descongelar.

#### **Descongelar manteiga, porções de bolos, quark**

- Não descongelar totalmente os alimentos no aparelho, mas deixar descongelar à temperatura ambiente. Obterá um

resultado mais uniforme. Retire todas as partes da embalagem que sejam de metal ou alumínio antes de descongelar.

#### **Descongelar fruta, legumes**

- Se pretender que os legumes ou a fruta fiquem crus, não os descongele completamente no aparelho. Deixe-os descongelar à temperatura ambiente.
- Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência superior do microondas.

#### **Refeições prontas**

- Pode preparar refeições prontas no aparelho apenas se a embalagem for adequada para utilização no micro-ondas.
- Deve seguir as instruções do fabricante impressas na embalagem (por exemplo, retirar a tampa metálica e perfurar a película de plástico).

#### **Tachos e materiais adequados**

Recipiente/Material	Micro-ondas			Grelhador
	Descongelar	Aquecer	Cozinhar	
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, Pirex, vidro à prova de calor	✓	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno <sup>1)</sup>	✓	x	x	x
Prateleira de grelhador, vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador (por ex., Arcoflam)	✓	✓	✓	✓
Cerâmica <sup>2)</sup> , louça de barro <sup>2)</sup>	✓	✓	✓	x
Plástico resistente ao calor até 200 °C <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	x
Cartão, papel	✓	x	x	x
Película aderente	✓	x	x	x
Película própria para assados com fecho seguro para micro-ondas <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	x
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	x	x	x	✓
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta <sup>3)</sup>	x	x	x	✓
Tabuleiro para assar	x	x	x	✓

Recipiente/Material	Micro-ondas			Grelhador
	Descongela	Aquecer	Cozinhar	
Recipientes para tostar, por ex., placa ou chapa	X	✓	✓	X
Refeições prontas em embalagens <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	✓
Conjunto de panelas a vapor	✓	✓	✓	X

1) Sem decoração/revestimento a prata, ouro, platina ou metal

2) sem quartzo ou componentes em metal, nem revestimentos metálicos

3) Tem de seguir as instruções do fabricante relativas às temperaturas máximas.

✓ adequado

X Não adequado

## 5.2 Ativar e desativar o micro-ondas



### CUIDADO!

Não permita que o micro-ondas funcione quando não existem alimentos no interior.

1. Rode o botão de definição de potência para selecionar uma definição de potência.
2. Rode o botão do temporizador para selecionar a hora pretendida.

## 5.4 Tabela de regulação de potência




Símbolo	Regulação da potência	Potência
	Estado inferior (derreter chocolate, amolecer manteiga)	90 W
	Descongela	130 W
<b>250W</b>	Baixo	250 W
<b>450W</b>	Médio	450 W
<b>600W</b>	Média-alta	600 W
<b>800W</b>	Alto	800 W
<b>900W</b>	Máx.	900 W
<b>Cozedura Combinada</b>		

3. Prima para activar o microondas. Para desligar o aparelho:

- Aguarde até que o aparelho se desative automaticamente e seja emitido um sinal sonoro.



## 5.3 Início rápido

Seleccione o nível de potência e prima para ativar o micro-ondas. O tempo de cozedura aumenta 30 segundos de cada vez que prime o botão.

Símbolo	Regulação da potência	Potência
 1	Cozedura Combinada 1 (Grelhador LO)	60 % Micro-ondas, 40 % Grelhador
 2	Cozedura Combinada 2 (Grelhador HI)	40 % Micro-ondas, 60 % Grelhador
<b>Grelhador</b>		
	Grelhador	1000 W

## 5.5 Descongelar

Pode escolher entre dois modos de descongelação:

- Descongelação por peso 
- Descongelação por tempo 






Não utilize a descongelação por peso em alimentos deixados fora do congelador durante mais de 20 minutos ou para alimentos congelados já preparados.




Para ativar a descongelação por peso, é necessário utilizar um peso superior a 100 g e inferior a 2000 g de alimentos.



Para descongelar menos de 200 g de alimentos, coloque-os na extremidade do prato rotativo.

1. Rode o Botão de definição da potência e defina  para Descongelação por peso ou  Descongelação por tempo.
2. Rode o Botão de definição para definir o Peso/Tempo.  
Para Descongelar por Peso, o tempo assume a configuração automática.
3. Prima  para confirmar e ativar o micro-ondas.

## 5.6 Grelhador ou Cozedura Combinada

1. Rode o botão de definição da potência para selecionar a função pretendida.
2. Rode o botão de seleção para definir o tempo.
3. Prima  para confirmar e ativar o micro-ondas. Pode alterar a potência ou o tempo, enquanto o Grelhador ou o modo de Cozedura Combinada está ativo.

## 6. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Inserir o conjunto do prato rotativo

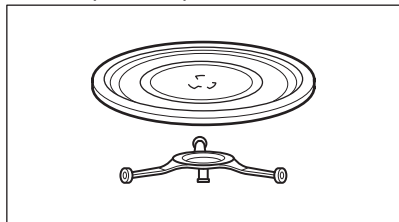
#### CUIDADO!

Não cozinhe os alimentos sem o conjunto do prato rotativo. Utilize apenas o conjunto do prato rotativo fornecido com o micro-ondas.



Nunca cozinhe alimentos diretamente na bandeja de cozedura de vidro.

- Coloque o tabuleiro de cozedura de vidro no suporte do prato rotativo



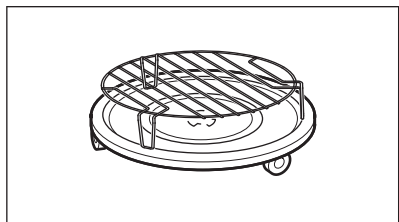
## 6.2 Insira a prateleira do grelhador

### ⚠ CUIDADO!



A grelha não pode ser utilizada com a função de micro-ondas. Existe o risco de danificar o aparelho. Utilize a grelha apenas com a função de grelhador.

Coloque a grelha no conjunto do prato rotativo.



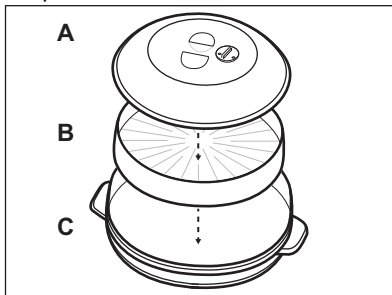
## 6.3 Inserir o conjunto de panelas a vapor

### ⚠ CUIDADO!

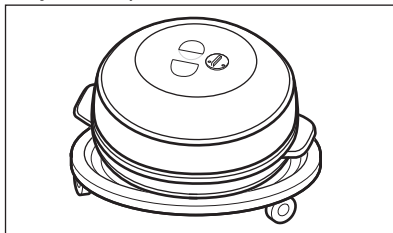


O conjunto de panelas a vapor não pode ser utilizado com a função de grelhador.

1. Encha o coletor de água (C).
2. Combine as peças da panela a vapor: C - coletor de água, B - cesto de vapor, A - tampa.



3. Coloque a panela de vapor sobre o conjunto do prato rotativo.



Mantenha a válvula de vapor fechada durante a cozedura.

## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 7.1 Bloqueio de segurança para crianças

O Bloqueio de Segurança para Crianças evita o funcionamento acidental do micro-ondas.



Quando o relógio estiver regulado, prima primeiro o botão Limpar

Prima continuamente durante 3 segundos. Para desativar o Bloqueio de Segurança para Crianças, abra a porta e prima sem soltar durante 3 segundos.

### 7.2 Temporizador de cozinha

Pode definir o máximo de 95 minutos.

1. Rode o botão de regulação da potência e selecione .
2. Rode o botão de seleção no sentido horário para definir o tempo.
3. Prima para confirmar. O temporizador continua a contar quando abrir a porta ou interromper o funcionamento do micro-ondas. Prima para cancelar. Quando o tempo definido tiver decorrido, o aparelho emite um sinal sonoro.

## 8. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 Dicas para cozinhar no micro-ondas

Problema	Solução
Não consegue encontrar detalhes sobre a quantidade de alimentos preparados.	Procure um tipo de alimento semelhante. Aumente ou diminua os tempos de cozedura de acordo com a seguinte regra: <ul style="list-style-type: none"><li>• O dobro da quantidade quase o dobro do tempo.</li><li>• Metade da quantidade é metade do tempo.</li></ul>
Os alimentos ficaram demasiado secos.	Defina um tempo de cozedura mais curto ou selecione uma potência de micro-ondas mais baixa.
Os alimentos não estão descongelados, quentes ou cozinhados quando o tempo termina.	Defina um tempo de cozedura mais longo ou uma potência mais elevada. Tenha em atenção que os pratos grandes precisam de mais tempo.
Após o fim do tempo de cozedura, os alimentos sobreaquecem por fora, mas ainda não estão prontos por dentro.	Da próxima vez, defina uma potência mais baixa e mais tempo. Mexa os líquidos a meio do tempo, por exemplo, a sopa.
Os resultados da cozedura com arroz são fracos.	Para obter os melhores resultados com arroz, utilize um prato plano e largo.

### 8.2 Descongelar

Descongele sempre com o lado da gordura para assar virado para baixo.

Não descongele a carne coberta, pois pode provocar a cozedura em vez de descongelar. Descongele sempre o peito de aves inteiro virado para baixo.

### 8.3 Cozinhar

Retire sempre a carne refrigerada e as aves do frigorífico pelo menos 30 minutos antes de cozinhar.

Deixe a carne, as aves, o peixe e os legumes cobertos depois de cozinhar.

Escove um pouco de óleo ou manteiga derretida sobre o peixe.

Todos os legumes devem ser cozinhados com a potência máxima do micro-ondas.

Adicione 30-45 ml de água fria por cada 250 g de legumes.

Corte os legumes frescos em pedaços de tamanho uniforme antes de os cozinhar. Cozinhe todos os legumes com uma tampa sobre o recipiente.

### 8.4 Reaquecer

Quando reaquecer refeições prontas embaladas, siga sempre as instruções da embalagem.

### 8.5 Grelhador

Grelhar alimentos planos no centro da prateleira do grelhador.

Vire os alimentos a meio do tempo definido e continue a grelhar.

### 8.6 Cozedura Combinada

Utilize a Cozedura Combinada para manter a crosta de determinados alimentos.

A meio do tempo de cozedura, virar os alimentos e continuar a cozinhar.

Existem 2 modos para a Cozedura Combinada. Cada modo combina as funções de micro-ondas e grelhador em diferentes períodos de tempo e níveis de potência.

### 8.7 Tabela para cozinhar a vapor

Quando utilizar o conjunto de painelas a vapor, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo para obter o melhor resultado de cozedura.

Alimentos	Água (ml)	Potência (W)	Peso dos alimentos (g)	Tempo (min)	Tempo de repouso (min.) <sup>1</sup>
Cenouras em fatias	400	900	150	5 - 6	1
			300	6 - 7	1
Cenouras Bebé	400	900	300	9:30 -10:30	2
Couve-flor	400	900	125	4 - 5	1
			250	5 - 6	1
Brócolos	400	900	125	4 - 5	1
			250	5:30 - 6:30	1
Espinafres	400	900	200	5:30 - 6:30	1
Batatas fatiadas	400	900	300	6:30 - 7:30	2
			500	9 -10	2
Feijão Verde	400	900	150	4:30 - 5:30	1
			300	5:30 - 6:30	1
Espargos	400	900	250	4:30 - 5:30	1
			500	7 - 8	1
Salmão	400	900	250	4 - 5	1

Alimentos	Água (ml)	Potência (W)	Peso dos alimentos (g)	Tempo (min)	Tempo de repouso (min.) <sup>1)</sup>
Camarão	400	900	250	3:30 - 4:00	1
			400	5:00 - 5:30	1
Peito de frango	400	900	500	8:30 - 9:30	2

1) Após a cozedura, mantenha os alimentos dentro da panela de vapor com a tampa e a válvula fechadas.

## 9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Notas e dicas sobre limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água morna e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies metálicas, utilize um agente de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização para o manter em boas condições. Remova regularmente os

restos de alimentos. Certifique-se de que elimina o excesso de vapor/humidade.

- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial.
- Limpe todos os acessórios regularmente e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um agente de limpeza.
- Para amolecer os restos de água que são difíceis de remover, ferva um copo de água com a potência máxima do microondas durante 2 a 3 minutos.
- Para remover odores, misture um copo de água com 2 colheres de chá de sumo de limão e ferva no microondas durante 5 minutos.

## 10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 10.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado à tomada.	Ligue a ficha do aparelho.
O aparelho não funciona.	O fusível na caixa de fusíveis está queimado.	Verifique o fusível. Se o fusível ficar queimado mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
O aparelho não funciona.	A porta não está fechada corretamente.	Certifique-se de não existe nada a bloquear a porta.
A lâmpada não funciona.	A luz está avariada.	É necessário substituir a lâmpada.

Problema	Causa possível	Solução
Existem faíscas na cavidade.	Existe um prato de metal ou um prato com um acabamento metálico no interior.	Retire o prato do aparelho.
Existem faíscas na cavidade.	Existe um espeto de metal ou alguma folha de alumínio no interior que está em contacto com as paredes interiores.	Certifique-se de que os espetos ou a folha de alumínio não se encontram a tocar nas paredes interiores.
O conjunto do prato rotativo produz um ruído de arranhões ou de moagem.	Existe um objeto ou sujidade por baixo do tabuleiro de cozedura de vidro.	Limpe a área por baixo do tabuleiro de cozedura de vidro.
O aparelho deixa de funcionar sem motivo aparente.	Ocorreu uma anomalia.	Se esta situação se repetir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

## 10.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características encontra-se no aparelho. Não remova a placa de características do aparelho.

### Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.) .....  
Número do produto (PNC) .....  
Número de série (S.N.) .....

## 11. INSTALAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Informações gerais

#### CUIDADO!

Não ligue o aparelho a adaptadores ou extensões. Isto pode causar sobrecarga e risco de incêndio.

#### CUIDADO!

A altura mínima de instalação é de 85 cm.

- O micro-ondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada de cozinha. Deve

ser colocado numa superfície estável e plana.

- Coloque o micro-ondas afastado de vapor, ar quente e salpicos de água.
- Se o micro-ondas estiver demasiado próximo de um rádio ou televisor, pode causar interferências no sinal recebido.
- Se transportar o micro-ondas no tempo frio, não o ative imediatamente após a instalação. Deixe repousar à temperatura ambiente e absorva o calor.

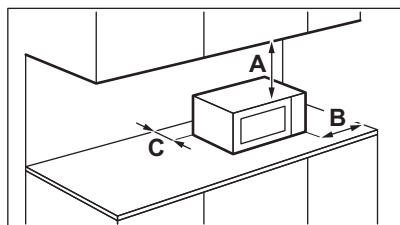
### 11.2 Instalação elétrica

Este micro-ondas é fornecido com um cabo de alimentação e uma ficha.

O cabo tem um fio de ligação à terra com uma ficha de ligação à terra. A ficha deve ser ligada a uma tomada elétrica devidamente

instalada e com ligação à terra. No caso de um curto-circuito elétrico, a ligação à terra reduz o risco de choque elétrico.

### 11.3 Distâncias mínimas



Dimensão	mm
A <sup>1)</sup>	300

Dimensão	mm
B	200
C	0

<sup>1)</sup> Altura mínima do espaço livre necessário por cima da superfície superior do aparelho.

### 11.4 Dimensões do produto

Dimensão	mm
Altura	280
Largura	469
Profundidade	348

## 12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 12.1 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia em modo de espera com o visor ligado	0.8 W
Consumo de energia em modo de espera com o visor desligado	0.5 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

## 13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	112
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	115
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	117
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	119
5. USO DIARIO.....	120
6. USO DE LOS ACCESORIOS.....	123
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	125
8. CONSEJOS.....	125
9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	127
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	127
11. INSTALACIÓN.....	128
12. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	129
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	129

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

#### ⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo,

siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

- Antes de realizar tareas de mantenimiento, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar,

incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.

- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- El horno microondas está diseñado para uso independiente.
- El microondas no se debe colocar en un armario a menos que se haya probado en el interior de un armario.
- La superficie trasera de los aparatos debe colocarse contra una pared.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No encienda el aparato cuando esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato se puede instalar prácticamente en cualquier parte de la cocina. Asegúrese de colocarlo en una superficie plana y nivelada, y compruebe que nada obstaculiza los orificios de

ventilación y la superficie de la parte inferior del aparato (para una ventilación adecuada).

### 2.2 Conexión eléctrica

#### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles

con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

- Si utiliza un cable prolongador para conectar el aparato a la toma de corriente, asegúrese de que el cable está conectado a tierra.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.

## 2.3 Uso

### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni use el interior como almacenamiento.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

- Limpie inmediatamente cualquier salpicadura o resto de limpiador para impedir que se acumule en las superficies del ajuste con la puerta
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

## 2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación

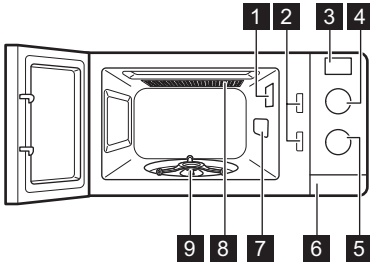
### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general



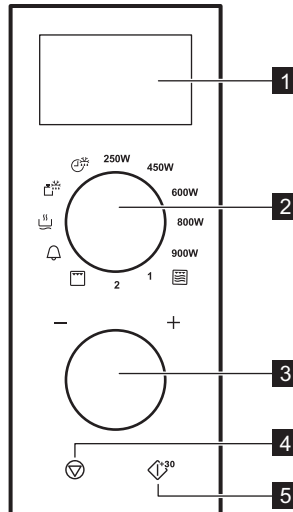
- 1** Bombilla
- 2** Sistema de bloqueo de seguridad
- 3** Pantalla
- 4** Mando de ajuste de potencia
- 5** Mando de ajuste
- 6** Abrepuertas

- 7** Cubierta de la guía de ondas
- 8** Grill
- 9** Soporte de plato giratorio





Este Producto cumple los requisitos de la norma europea EN55011. De conformidad con esta norma, este producto está clasificado como equipo de clase B del grupo 2. Grupo 2 significa que el equipo genera intencionalmente energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento térmico de alimentos. Clase B significa que el equipo es adecuado para su uso en entornos domésticos.








### 3.2 Panel de control



Símbolo	Función	Descripción
<b>1</b> —	Pantalla	Muestra los ajustes y la hora actual.

Símbolo	Función	Descripción
<b>2</b> —	Mando de ajuste de potencia	Para configurar el nivel de potencia.
<b>3</b> + —	Mando de ajuste	Para ajustar el tiempo de cocción o el peso.
<b>4</b> 	Tecla Parada / Borrar	Para desactivar el aparato o eliminar los ajustes de cocción.
<b>5</b> 	Tecla Inicio / +30 seg	Para encender el aparato o aumentar el tiempo de cocción durante 30 segundos a la potencia seleccionada.

### Otros símbolos del panel de control

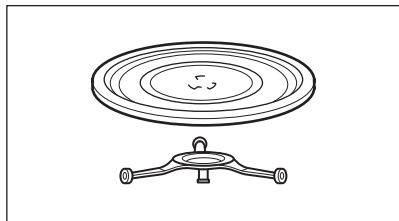
Símbolo	Función	Descripción
<b>250W</b>	Nivel de potencia bajo	
<b>450W</b>	Nivel de potencia medio	
<b>600W</b>	Nivel de potencia media-alta	Para empezar a cocinar al nivel de potencia deseado.
<b>800W</b>	Nivel de potencia alto	
<b>900W</b>	Nivel de potencia máximo	
	Cocción combinada	Para iniciar la función Cocción combinada.
		
	Grill	Para iniciar la función de grill.
	Temporizador de cocina	Cuenta atrás del tiempo.
	Nivel bajo	Fundir chocolate, ablandar mantequilla
	Descongelación por peso	Para descongelar los alimentos por peso.
	Descongelación por tiempo	Para descongelar los alimentos por tiempo.

### 3.3 Accesorios

#### Plato giratorio

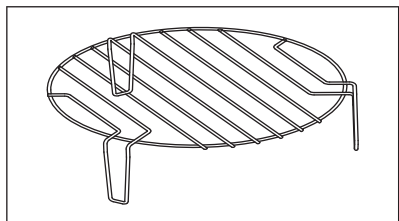


Utilice siempre el juego de plato giratorio para preparar los alimentos en el microondas.



Bandeja de cocción de vidrio y soporte giratorio.

#### Soporte de parrilla



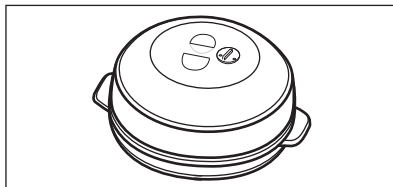
Usar para:

- alimentos a la parrilla

#### Juego de recipientes de vapor



Para ver la tabla de cocción sugerida, consulte el capítulo "Consejos".



Usar para:

- Cocción al vapor

## 4. ANTES DEL PRIMER USO

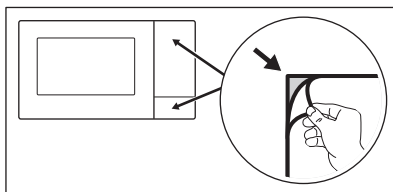


### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

#### 4.1 Retirada de la película protectora

Antes del primer uso, retire la película protectora del panel de control y del botón de apertura de la puerta.



#### 4.2 Limpieza inicial




### ADVERTENCIA!

Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

- Retire todos los accesorios del microondas.
- Limpie con cuidado el interior del horno con un paño suave y húmedo.

### 4.3 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes del primer uso.






1. Seleccione la función .
2. Deje funcionar el horno durante 30 minutos.
3. Abra la puerta y deje que se enfríe.
4. Limpie el interior del horno con un paño suave y húmedo y séquelo con cuidado.

El horno puede emitir olores y humos. Asegúrese de que el flujo de aire de la habitación es suficiente.

### 4.4 Configuración del reloj



Puede ajustar la hora en formato de 12 horas o 24 horas.

1. Abra la puerta.
2. Mantenga pulsado  5 segundos para ajustar el sistema de reloj de 12 horas.
3. Pulse  una vez más para ajustar el modo de reloj de 24 horas.
4. Gire el mando de ajuste de tiempo para introducir la cantidad de horas.
5. Pulse  para confirmar.
6. Gire el mando de ajuste de tiempo para introducir la cantidad de minutos.
7. Pulse  para confirmar.
  - Si no desea que el reloj esté visible en la pantalla, pulse  hasta que en la pantalla aparezca OFF.
8. Cierre la puerta.



Si el reloj no está ajustado, la pantalla se apagará automáticamente 20 segundos después de finalizar la función.

## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Información general sobre el uso del aparato

- Después de apagar el aparato, deje reposar el alimento unos minutos.
- Retire el envase de papel de aluminio, los recipientes metálicos, etc. antes de preparar los alimentos.

#### Cocción

- En la medida de lo posible, cocine alimentos cubiertos con material apto para uso en microondas. Cocine los alimentos sin tapar si desea mantenerlos crujientes
- No cocine en exceso los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. Los alimentos pueden secarse, quemarse o incendiarse en algunos lugares.
- No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que

pueden estallar. Para cocinar huevos fritos, perfore las yemas primero.

- Pinche los alimentos con piel como las patatas, los tomates, las salchichas y similares varias veces con un tenedor antes de cocinarlos para que no estallen.
- Para alimentos fríos o congelados, ajuste un tiempo de cocción más largo.
- Los platos que contienen salsa deben revolverse de vez en cuando.
- Las verduras que tienen una estructura firme como las zanahorias, los guisantes o la coliflor, deben cocinarse en agua.
- Dele la vuelta a los trozos grandes de comida a la mitad del tiempo de cocción.
- Si es posible, corte las verduras en trozos de tamaño similar.
- Utilice platos planos y anchos.
- No utilice recipientes de porcelana, cerámica o barro cocido que tengan fondos sin vidriar o pequeños orificios, por ejemplo, en las asas. La humedad que se transfiere a los orificios puede hacer que

el recipiente se agriete o rompa al calentarse.

- La bandeja de cocción de vidrio es necesaria para el funcionamiento del microondas. Coloque encima la comida o el líquido.

#### **Descongelar carne, aves, pescado**

- Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo para recoger el líquido de descongelación.
- Dele la vuelta a la mitad del tiempo de descongelación. En la medida de lo posible, separe y retire las piezas que han empezado a descongelarse.

#### **Mantequilla de descongelación, porciones de pastel, queso quark**

- No descongele completamente los alimentos en el aparato, también deje que se descongelen a temperatura ambiente. Produce un resultado más uniforme.

Retire todos los embalajes o envoltorios metálicos o de aluminio antes de descongelar.

#### **Descongelación de frutas y verduras**

- Si quiere mantener cruda la fruta o la verdura, no las descongele por completo en el aparato. Deje que se descongelen a temperatura ambiente.
- Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero utilice una potencia superior del microondas.

#### **Comidas preparadas**

- Puede calentar comidas preparadas en el aparato solo si el embalaje es adecuado para su uso en microondas.
- Debe seguir las instrucciones del fabricante impresas en el embalaje (p. ej., retirar la cubierta metálica y perforar la película de plástico).

### **Utensilios de cocina y materiales adecuados**

Material del utensilio de cocina	Microondas			Grill
	Descongelar	Calentador	Cocción	
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej. Pyrex, vidrio resistente al calor	✓	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno <sup>1)</sup>	✓	x	x	x
Vidrio y cerámica de vidrio hechos de material resistente al horno/congelación (por ejemplo, Arcoflam), parrilla	✓	✓	✓	✓
Cerámica <sup>2)</sup> , barro <sup>2)</sup>	✓	✓	✓	x
Plástico resistente al calor hasta 200 °C <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	x
Cartón, papel	✓	x	x	x
Película de cocción	✓	x	x	x
Película para asar con cierre apto para microondas <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	x
Fuentes de asado de metal, como esmalte o hierro fundido	x	x	x	✓
Moldes de horno con lacas negras o con revestimiento de silicona <sup>3)</sup>	x	x	x	✓
Bandeja	x	x	x	✓

Material del utensilio de cocina	Microondas			Grill
	Descongelar	Calentador	Cocción	
Recipientes para tostar, p. ej., crostino o plato crunch	X	✓	✓	X
Comidas precocinadas en el envase <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	✓
Juego de recipientes para cocinar al vapor	✓	✓	✓	X

1) Sin revestimientos/decoraciones de plata, oro, platino o metal

2) Sin cuarzo ni componentes metálicos, ni esmaltes que contengan metales

3) Debe seguir las instrucciones del fabricante sobre las temperaturas máximas.

✓ adecuado

X no adecuado



## 5.2 Activación y desactivación del microondas


### PRECAUCIÓN!

No deje funcionar el microondas sin alimentos en el interior.

1. Gire el mando de ajuste de potencia para seleccionar una potencia.
2. Gire el mando del temporizador para seleccionar el tiempo deseado.


## 5.4 Tabla de ajustes de potencia




Símbolo	Ajuste de potencia	Energía
	Bajo nivel (fundir chocolate, ablandar mantequilla)	90 W
	Descongelar	130 W
<b>250W</b>	Bajo	250 W
<b>450W</b>	Medio	450 W
<b>600W</b>	Medio alto	600 W
<b>800W</b>	Alto	800 W
<b>900W</b>	Máx.	900 W
<b>Cocción combinada</b>		

3. Pulse  para activar el microondas. Para apagar el aparato:

- espere hasta que el aparato se apague automáticamente y suene una señal acústica.



## 5.3 Inicio rápido

Seleccione el nivel de potencia y pulse  para activar el microondas. El tiempo de cocción aumenta 30 segundos con cada pulsación adicional del botón.

Símbolo	Ajuste de potencia	Energía
 1	Cocción combinada 1 (parrilla LO)	60 % microondas, 40 % grill
 2	Cocción combinada 2 (parrilla HI)	40 % microondas, 60 % grill
<b>Grill</b>		
	Grill	1000 W

## 5.5 Descongelar

Puede elegir entre dos modos de descongelación:

- Descongelación por peso 
- Descongelación por tiempo 






No utilice la descongelación por peso en alimentos que se dejen fuera del congelador durante más de 20 minutos o en alimentos congelados precocinados.




Para activar la descongelación por peso debe usar más de 100 g de alimento y menos de 2000 g.



Para descongelar menos de 200 g de comida, colóquela en el borde del plato giratorio.

1. Gire el Mando de ajuste de potencia y ajuste  para la descongelación por peso o  para la descongelación por tiempo.
2. Gire el Mando de ajuste para ajustar el peso/tiempo. Para la descongelación por peso, el tiempo se ajusta automáticamente.
3. Pulse  para confirmar y activar el microondas.

## 5.6 Cocción grill o combinada

1. Gire el mando de ajuste de potencia para seleccionar la función que desee.
2. Gire el mando de ajuste para ajustar la hora.
3. Pulse  para confirmar y activar el microondas. Puede cambiar el ajuste de potencia o el tiempo mientras está activo el modo de cocción grill o combinado.

## 6. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Colocar el plato giratorio



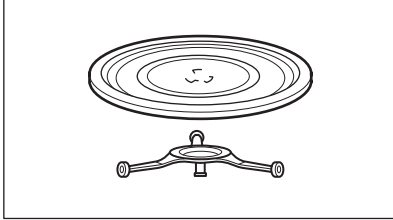
### PRECAUCIÓN!

No cocine alimentos sin el plato giratorio. Utilice únicamente el plato giratorio suministrado con el microondas.



Nunca cocine alimentos directamente en la bandeja de cocción de vidrio.

- Coloque la bandeja de cocción de vidrio en el soporte del plato giratorio



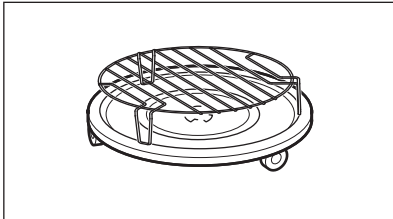
## 6.2 Colocar la rejilla del grill

### PRECAUCIÓN!



La rejilla del grill no se puede utilizar con la función de microondas. Existe el riesgo de dañar el aparato. Utilice la rejilla de grill solo con la función Grill.

Coloque la rejilla en el plato giratorio.



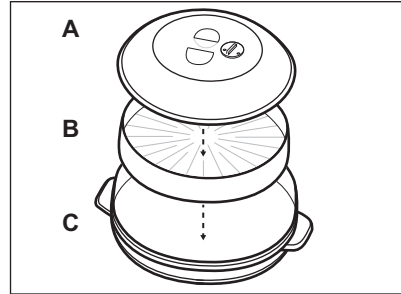
## 6.3 Inserción del juego de recipientes de vapor

### PRECAUCIÓN!

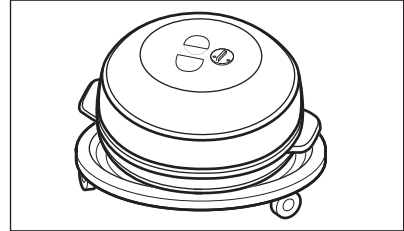


El juego de recipientes para cocinar al vapor no se puede utilizar con la función de grill.

1. Llene el colector de agua (C).
2. Ensamble las piezas del recipiente de vapor: C - colector de agua, B - cesta de vapor, A - tapa.



3. Coloque el recipiente de vapor en el plato giratorio.




Mantenga cerrada la válvula de vapor durante la cocción.



## 7. FUNCIONES ADICIONALES

### 7.1 Bloqueo de seguridad para niños

El bloqueo de seguridad para niños evita el funcionamiento accidental del microondas.






Cuando el reloj esté ajustado, pulse primero el botón Borrar .

Mantenga pulsado  durante 3 segundos. Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, abra la puerta y mantenga pulsado  durante 3 segundos.

### 7.2 Temporizador de cocina

Puede ajustar como máximo 95 minutos.

1. Gire el mando de ajuste de potencia y ajuste .
2. Gire el mando de ajuste hacia la derecha para ajustar la hora.
3. Pulse  para confirmar. El temporizador sigue funcionando cuando se abre la puerta del microondas o se realiza una pausa. Pulse  para cancelar. Al terminar el tiempo programado sonará una señal.

## 8. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Consejos para la cocción en microondas

Problema	Solución
No se pueden encontrar datos sobre la cantidad de alimentos preparados.	Busque un tipo de alimento similar. Aumente o reduzca los tiempos de cocción según la regla siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>• El doble de la cantidad es casi el doble de tiempo.</li><li>• La mitad de la cantidad es la mitad del tiempo.</li></ul>
Los alimentos se han secado demasiado.	Establezca un tiempo de cocción más corto o seleccione una potencia de microondas más baja.
Los alimentos no se descongelan, calientan o cocinan al finalizar el tiempo.	Seleccione un tiempo de cocción mayor o una potencia más alta. Tenga en cuenta que los platos grandes necesitan más tiempo.
Al finalizar el tiempo de cocción, los alimentos se sobrecalientan por fuera, pero no están listos en el interior.	La próxima vez ajuste una potencia más baja y más tiempo. Remueva los líquidos a la mitad del tiempo, p. ej., la sopa.
Los resultados de cocción de arroz son deficientes.	Para obtener mejores resultados en el arroz, utilice un plato plano y ancho.

### 8.2 Descongelar

Descongele siempre el asado con la grasa hacia abajo.

No descongele carne tapada, ya que podría cocinarse en lugar de descongelarse.

Descongele siempre pechugas de ave enteras hacia abajo.

### 8.3 Cocinar

Saque siempre la carne y las aves frías del frigorífico al menos 30 minutos antes de cocinarlos.

Deje tapados la carne, las aves, el pescado y las verduras después de la cocción.

Unte un poco de aceite o mantequilla fundida en el pescado.

Todas las verduras se deben cocinar a la máxima potencia del microondas.

Añada 30 – 45 ml de agua fría por cada 250 g de verduras.

Corte las verduras en pedazos del mismo tamaño antes de cocinarlos. Cocine todas las verduras con una tapa sobre el recipiente.

### 8.4 Recalentar

Cuando recaliente comida preparada envasada siga siempre las instrucciones que figuran en el envase.

### 8.5 Grill

Ase los alimentos de poco espesor en el centro de la rejilla del grill.

Dé la vuelta al alimento a la mitad del tiempo establecido y continúe el asado.

### 8.6 Cocción combinada

Utilice la Cocción combinada para mantener crujientes determinados alimentos.

Dé la vuelta al alimento a la mitad del tiempo establecido y continúe la cocción.

Existen 2 modos de Cocción combinada.

Cada modo combina las funciones de microondas y de grill en diferentes periodos de tiempo y niveles de potencia.

### 8.7 Tabla de cocción al vapor

Cuando utilice el juego de recipientes para cocinar al vapor, siga las sugerencias indicadas en la tabla siguiente para obtener el mejor resultado de cocción.

Comida	Agua (ml)	Potencia (W)	Peso de los alimentos (g)	Hora (m)	Tiempo de reposo (min.) 1)
Zanahorias en rodajas	400	900	150	5 - 6	1
			300	6 - 7	1
Zanahorias baby	400	900	300	9:30 - 10:30	2
Coliflor	400	900	125	4 - 5	1
			250	5 - 6	1
Brócoli	400	900	125	4 - 5	1
			250	5:30 - 6:30	1
Espinacas	400	900	200	5:30 - 6:30	1
			300	6:30 - 7:30	2
Patatas en rodajas	400	900	500	9 - 10	2
			150	4:30 - 5:30	1
Judías verdes	400	900	300	5:30 - 6:30	1
			250	4:30 - 5:30	1
Espárragos	400	900	500	7 - 8	1

Comida	Agua (ml)	Potencia (W)	Peso de los alimentos (g)	Hora (m)	Tiempo de reposo (min.) 1)
Salmón	400	900	250	4 - 5	1
Langostinos	400	900	250	3:30 - 4:00	1
			400	5:00 - 5:30	1
Pechuga de pollo	400	900	500	8:30 - 9:30	2

1) Después de cocinar, mantenga los alimentos dentro del recipiente de vapor con la tapa y la válvula cerradas.

## 9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Notas y consejos de limpieza

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua tibia y un limpiador.
- Limpie las superficies metálicas con un producto de uso general.
- Limpie el interior del aparato después de cada uso para mantenerlo en buenas condiciones. Retire los restos de alimentos con regularidad. Asegúrese de eliminar el exceso de vapor/humedad.

- Limpie la suciedad rebelde con un limpiador especial.
- Limpie todos los accesorios con regularidad y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y un detergente.
- Para reblandecer los restos difíciles, hierva un vaso de agua a potencia máxima de microondas durante 2 a 3 minutos.
- Para eliminar los olores, mezcle un vaso de agua con 2 cucharaditas de zumo de limón y hiérvalo a toda potencia en el microondas durante 5 minutos.

## 10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 10.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el aparato.
El aparato no funciona.	El fusible de la caja de fusibles está fundido.	Compruebe el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El aparato no funciona.	La puerta no está bien cerrada.	Asegúrese de que nada bloquea la puerta.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	La luz se debe cambiar.

Problema	Posible causa	Solución
Hay chispas en el interior.	Hay un plato de metal o un plato con un adorno de metal en el interior.	Retire el plato del aparato.
Hay chispas en el interior.	Hay un pincho de metal o láminas de aluminio que tocan las paredes internas.	Asegúrese de que el pincho o las láminas no toquen las paredes internas.
El conjunto del plato giratorio emite ruidos o rechina.	Hay algún objeto o suciedad debajo de la bandeja de cocción de vidrio.	Limpie la zona de debajo de la bandeja de cocción de vidrio.
El aparato deja de funcionar sin motivo aparente.	Hay un fallo de funcionamiento.	Si esta situación se repite, llame al Centro de servicio técnico.

## 10.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de

características. La placa de características se encuentra en el aparato. No retire la placa de características del aparato.

### Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.) .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

## 11. INSTALACIÓN

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Información general

#### PRECAUCIÓN!

No conecte el aparato a adaptadores ni a alargadores. Esto puede causar sobrecarga y riesgo de incendio.

#### PRECAUCIÓN!

La altura mínima de instalación es de 85 cm.

- El microondas es solo para uso en una encimera de cocina. Debe colocarse sobre una superficie estable y plana.
- Alejar el microondas del vapor, el aire caliente y las salpicaduras de agua.

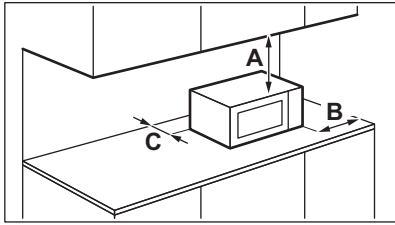
- Si el microondas está demasiado cerca de la TV o la radio, puede causar interferencias en la recepción de la señal.
- Si transporta el microondas a lugares fríos, no lo encienda inmediatamente tras la instalación. Deje reposar a temperatura ambiente y absorba el calor.

### 11.2 Instalación eléctrica

Este microondas se suministra con un cable principal y un enchufe principal.

El cable tiene un cable de tierra con un enchufe de tierra. El enchufe debe enchufarse en una toma que esté correctamente instalada y conectada a tierra. En caso de cortocircuito eléctrico, la puesta a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica.

### 11.3 Distancias mínimas



Dimensiones	mm
A <sup>1)</sup>	300
B	200

Dimensiones	mm
C	0

1) La altura libre mínima necesaria por encima de la superficie superior del aparato.

### 11.4 Dimensiones del producto

Dimensiones	mm
Alto	280
Ancho	469
Fondo	348

## 12. EFICIENCIA ENERGÉTICA

### 12.1 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en espera con la pantalla encendida	0.8 W
Consumo de energía en espera con la pantalla apagada	0.5 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

## 13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.





**aeg.com**

867300962-C-052025



**CE**