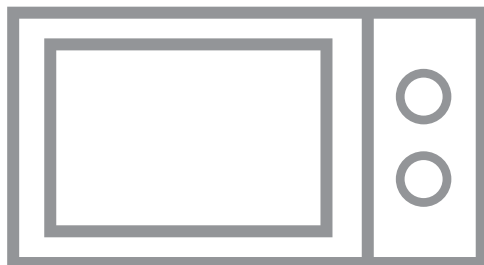


▶ MBS3423CM

NL	<b>Gebruiksaanwijzing</b> Magnetron	2
EN	<b>User Manual</b> Microwave Oven	20
FR	<b>Notice d'utilisation</b> Four à micro-ondes	37
DE	<b>Benutzerinformation</b> Mikrowellenofen	56

# USER MANUAL



**AEG**

## INHOUDSOPGAVE

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

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registreer uw product voor een betere service:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: Model, productnummer, serienummer.

De informatie staat op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is

niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens 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 eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd het apparaat en de snoeren buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
  - Boerderijen, personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen

- Door gasten in hotels, motels, bed&breakfasts en andere woonomgevingen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- 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 hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.
- De magnetron moet niet in een kast worden geplaatst tenzij het is getest in een kast.
- De achterkant van het apparaat moet tegen de muur worden geplaatst.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon

te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

- Schakel het apparaat niet in als het leeg is. Metalen delen in de ovenruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Let op de minimumafmetingen van de kast (indien van toepassing). Raadpleeg het hoofdstuk Montage.
- Het apparaat moet bediend worden met een geopende decoratieve deur (indien van toepassing).

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Montage



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

### 2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.

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

### 2.3 Gebruik



#### **WAARSCHUWING!**

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

- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Oefen geen kracht uit op een geopende 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, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u 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 een vlamboog veroorzaken als de magnetronfunctie in werking wordt gezet.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. 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 uitsluitend 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



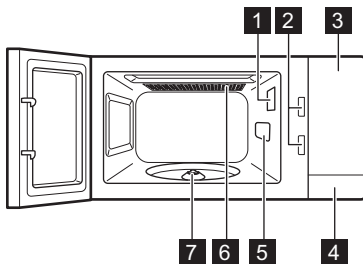
### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

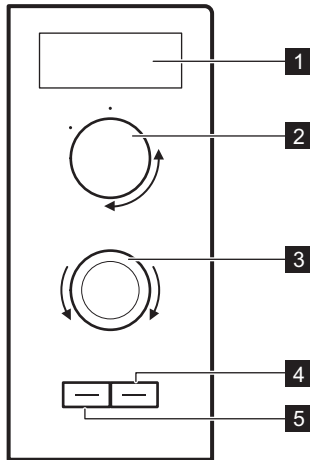
# 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



## 3.1 Algemeen overzicht







- 1 Lampje
- 2 Veiligheidsvergrendelingssysteem
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Deuropener
- 5 Afdekking voor microgolfgelieder
- 6 Grillen
- 7 Schacht draaiplateau

## 3.2 Bedieningspaneel










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

### Bedieningsknop


Symbol	Functie	Beschrijving
	Magnetron	Om de magnetronfunctie te selecteren.
	Grillen	Om de grillfunctie te selecteren.
	Ventilator	Om de heteluchtfunctie te selecteren.
	Combinatiekoken	Om de grill- en magnetronfunctie tegelijkertijd te gebruiken.

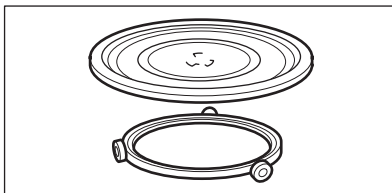


Symbol	Functie	Beschrijving
	Combinatiekoken	Om de hetelucht- en magnetronfunctie tegelijkertijd te gebruiken.
	Combinatiekoken	Om de grill- en heteluchtfunctie tegelijkertijd te gebruiken.
	Combinatiekoken	Om de hetelucht-, grill- en magnetronfunctie tegelijkertijd te gebruiken.
	Ontdooien gewicht	Voedsel ontdooien op gewicht.
	Ontdooien tijd	Voedsel ontdooien op tijd.
	Klok	Om de klok in te stellen.
	Auto-cooking	Gebruik van auto-cooking.

### 3.3 Accessoires

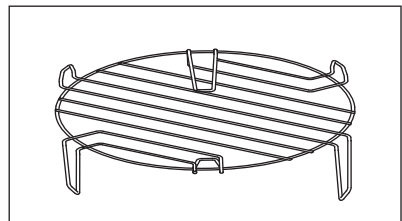
#### Set draaiplateau

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



Glazen plateau en wieltjes.

#### Grillrooster



Gebruiken voor:

- grillen
- combinatiekoken
- convectiekoken

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

-  **WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 4.1 Eerste reiniging

-  **WAARSCHUWING!**  
Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

- Verwijder alle onderdelen uit de magnetron.

- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

## 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.

#### **Meer**

- Kook het eten zo mogelijk afgedekt met materiaal dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Bereid eten slechts zonder het te bedekken als u een korst wilt behouden
- Bereid de gerechten niet te lang door gedurende een te lange tijd een te hoge stand te gebruiken. Het eten kan uitdrogen, verbranden of op sommige plekken hard worden.
- Gebruik het apparaat niet om eieren in hun schaal en slakken te bereiden, omdat ze kunnen barsten. Bij gebakken eieren, moet u het eigeel eerst doorprikken.
- Prik eten met 'vel' of 'schil', zoals aardappelen, tomaten, worstjes, een paar keer met een vork in voordat u het in de magnetron plaatst, zodat ze niet barsten.
- Voor gekoeld of bevroren eten is een langere bereidingstijd nodig.
- Gerechten met saus moeten van tijd tot tijd worden geroerd.
- Groenten met een stevige structuur, zoals wortel, doperwtten of bloemkool, moeten in water worden gekookt.
- Draai grotere stukken halverwege de bereidingstijd om.
- Snij groenten zo mogelijk in stukjes van gelijke grootte.
- Gebruik platte, brede schalen of borden.

- Gebruik geen kookgerei gemaakt van porselein, keramisch materiaal of aardewerk met kleine gaatjes, bijvoorbeeld op handgrepen. Er kan vocht in deze openingen komen en bij het verwarmen het kookgerei laten barsten.
- Het glazen plateau is noodzakelijk voor de werking van de magnetron. Plaats het eten of de vloeistoffen op het plateau.

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

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

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

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

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

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

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

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

Geschikt kookgerei en materialen

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

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

<sup>2)</sup> Zonder quartz of metalen onderdelen, of glas dat metalen bevat

<sup>3)</sup> U dient de instructies van de fabrikant over de maximum temperaturen na te leven.

**✓ geschikt**

**X niet geschikt**



## 5.2 De magnetron aan- en uitzetten





### LET OP!


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

1. Draai aan Bedieningsknop om de gewenste functie in te stellen.

2. Draai aan Knop gewicht / tijd om de gewenste tijd in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen en de magnetron in te schakelen.  
Druk op  om de instellingen te wissen.

De magnetron uitschakelen:

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


 Indien de magnetron automatisch uitschakelt, geeft hij een geluidssignaal.

### 5.3 Vermogensinstelling voor magnetronfunctie


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

### 5.4 Snelle start

 De maximale bereidingstijd is 95 minuten.



Om de magnetron 30 seconden op volledig vermogen in te schakelen, drukt u op .


De bereidingstijd wordt met 30 seconden verhoogd met iedere extra druk op de knop.


Draai om de kooktijd in stand-by in te stellen Knop gewicht / tijd naar links en druk daarna op  om de magnetron op vol vermogen te activeren.


## 5.5 Ontdooien




U kunt uit twee ontdooiwijzen kiezen:

- Ontdooien gewicht 
- Ontdooien tijd 

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

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

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

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



## 6. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Auto-cooking

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

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

Menu	Bedrag	Geschat percentage vermogen
A1	150 g 250 g Automatisch opwarmen 350 g 450 g 600 g	100%
A2	Aardappel 1 (ongeveer 230 g) 2 (ongeveer 460 g) 3 (ongeveer 690 g)	100%
A3	Vlees 150 g 300 g 450 g 600 g	100%
A4	Groente 150 g 350 g 500 g	100%
A5	Vis 150 g 250 g 350 g 450 g 650 g	80%

Menu	Bedrag	Geschat percentage vermogen
A6	Pasta 50 g (voeg 450 ml water toe) 100 g (voeg 800 ml water toe) 150 g (voeg 1200 ml water toe)	80%
A7	Soep 200 g 400 g 600 g	100%
A8	Cake <sup>1)</sup> 475 g	Voorverwarmen op 160 °C
A9	Pizza 200 g 300 g 400 g	C - 4
A10	Kip 500 g 750 g 1000 g 1200 g	C - 4

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

## 7. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

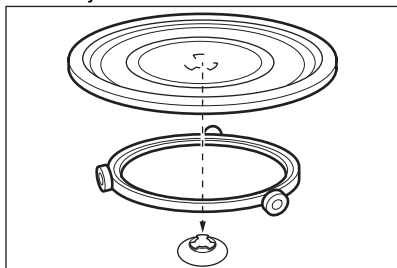
### 7.1 Het plaatsen van het draaiplateau



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

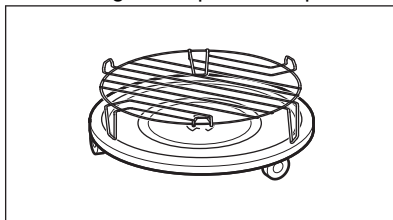
**i** Bereid nooit voedsel direct op het glazen draaiplateau.

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



## 7.2 Het grillrek plaatsen

Plaats het grillrek op het draaiplateau.



## 8. EXTRA FUNCTIES


### 8.1 Kinderslot

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

Druk  gedurende 3 seconden in.

Er klinkt een geluidssignaal.

Als het kinderslot actief is, toont het display de huidige tijd.

Druk om het kinderslot uit te schakelen gedurende 3 seconden op .

## 9. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Tips voor bereiding in de magnetron

Probleem	oplossing
U kunt de gegevens over de hoeveelheid voedselbereiding niet vinden.	<p>Zoek naar gelijksoortig voedsel. Verhoog of verlaag de bereidingstijd aan de hand van deze richtlijn:</p> <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.

Probleem	oplossing
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.

## 9.2 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.

## 9.3 Meer

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

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

Doe een beetje olie of vloeibare boter op de vis.

Alle groenten moeten op vol vermogen gekookt worden.

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

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

## 9.4 Opwarmen

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

## 9.5 Grill

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

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

## 9.6 Combinatiekoken

Gebruik Combinatiekoken om bepaald voedsel krokant te houden.

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

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

## 9.7 Koken met hete lucht

U kunt eten bereiden zoals in een gewone oven.

Er worden geen magnetrons gebruikt.

# 10. ONDERHOUD EN REINIGING



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 10.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.

- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Het vuil brandt niet in en kan eenvoudig worden verwijderd.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale reiniger.
- Maak alle accessoires schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Kook om de moeilijk te verwijderen restjes te verwijderen een glas water gedurende 2 tot 3 minuten op de hoogste magnetronstand.
- Om geurtjes te verwijderen, meng een glas water met 2 theelepels citroensap en kook gedurende 5 minuten op de hoogste magnetronstand.

## 11. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Problemen oplossen

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



## 11.2 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.)	.....

## 12. MONTAGE



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Algemene informatie



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



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



**LET OP!**  
De minimale installatiehoogte is 85 cm.

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

### 12.2 Elektrische installatie



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



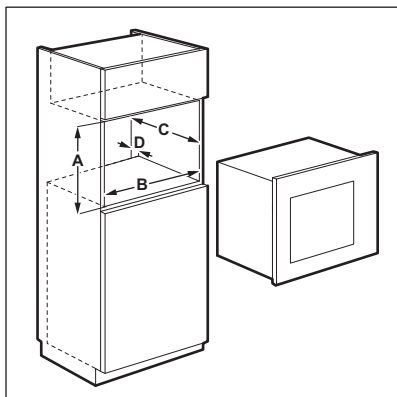
De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Deze magnetron wordt geleverd met een netsnoer en stekker.

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

### 12.3 De magnetron installeren

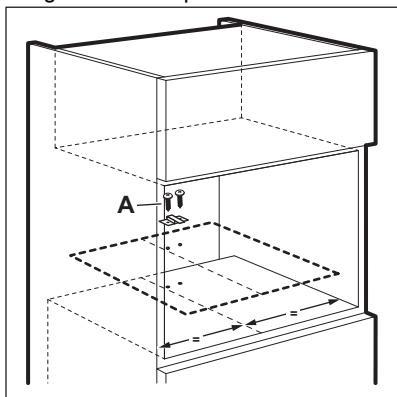
1. Controleer of de afmetingen van het meubel voldoen aan de montageafmetingen.



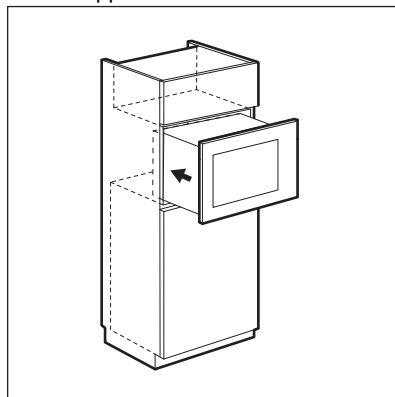
Montageafmetingen

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

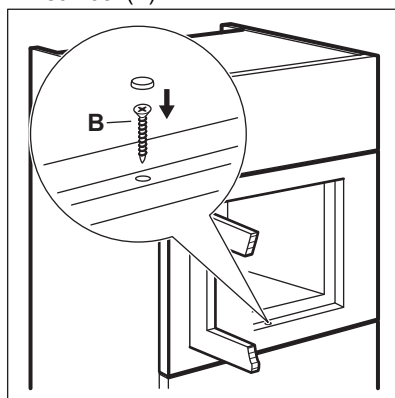
2. Leg het sjabloon onderin het kastje en controleer of deze past. Zo ja, markeer de schroefpunten. Verwijder het sjabloon en bevestig de beugel d.m.v. de schroeven (A) op de gemarkeerde plaats.




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




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



## 13. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbol . 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.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	20
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	24
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	25
4. BEFORE FIRST USE.....	27
5. DAILY USE.....	27
6. AUTOMATIC PROGRAMMES.....	30
7. USING THE ACCESSORIES.....	31
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	31
9. HINTS AND TIPS.....	32
10. CARE AND CLEANING.....	33
11. TROUBLESHOOTING.....	33
12. INSTALLATION.....	34

## FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

### 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 damages 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.
- Do not let children play with the appliance. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

## 1.2 General Safety

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Farm houses, staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - By clients in hotels, motels, bed and breakfast and other residential type environments.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- 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 door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- 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.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- 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 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.
- Pay attention to the minimum dimensions of the cabinet (if applicable). Refer to the installation chapter.
- The appliance must be operated with the decorative door open (if applicable).

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

### 2.2 Electrical Connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- If the appliance is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

### 2.3 Use



#### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

### 2.4 Care and Cleaning



#### **WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use 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.

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

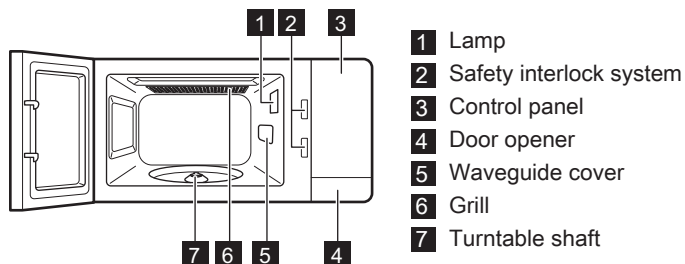
## 2.6 Disposal



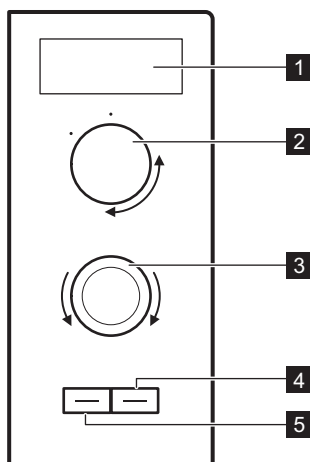
**WARNING!**  
Risk of injury or suffocation.



## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview














### 3.2 Control Panel



Function	Description
<b>1</b> Display	Shows the settings and current time.
<b>2</b> Control knob	Turn to set the power level.
<b>3</b> Weight / Time knob	Turn to set the cooking time or weight.
<b>4</b> Start / +30 seconds button	Press  <b>OK</b> to start the appliance or increase the cooking time by 30 seconds at full power.
<b>5</b> Stop / Clear button	Press  to deactivate the appliance or delete the cooking settings.

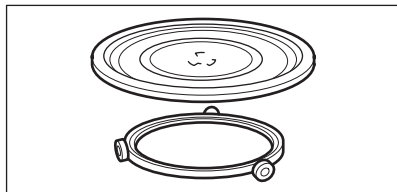
## Control knob

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

### 3.3 Accessories

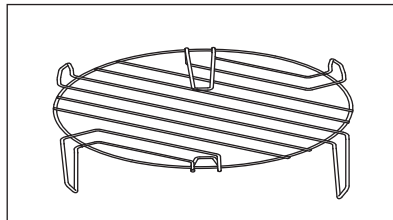
#### Turntable set

- i** Always use the turntable set to prepare food in the microwave.



Glass cooking tray and roller guide.

#### Grill Rack



Use for:

- grilling food
- combi cooking
- convection cooking

## 4. BEFORE FIRST USE



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 4.1 Initial Cleaning



**WARNING!**  
Refer to "Care and cleaning" chapter.

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

## 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 / Convection
	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 oven-proof/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
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	✓

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

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

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

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

✓ suitable


X not suitable


## 5.2 Activating and deactivating the microwave





### CAUTION!

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

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

To clear all the settings, press .

To deactivate the microwave:

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



When the microwave deactivates automatically, an acoustic signal sounds.


## 5.3 Power setting for Microwave function


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

## 5.4 Quick Start





The maximum cooking time is 95 minutes.




To activate the microwave for 30 seconds at the full power press . The cooking time increases by 30 seconds with each additional press of the button.




To set the cooking time in the standby mode turn the Weight / Time knob counterclockwise then press  to activate the microwave at the full power.

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



## 6. AUTOMATIC PROGRAMMES



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 6.1 Auto cooking

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

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

Menu	Amount	Approximate percentage of power
A1 Auto reheat	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g	100%
A2 Potato	1 (about 230 g) 2 (about 460 g) 3 (about 690 g)	100%

Menu	Amount	Approximate percentage of power
A3 Meat	150 g 300 g 450 g 600 g	100%
A4 Vegetable	150 g 350 g 500 g	100%
A5 Fish	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g	80%
A6 Pasta	50 g (add 450 ml of water) 100 g (add 800 ml of water) 150 g (add 1200 ml of water)	80%
A7 Soup	200 g 400 g 600 g	100%

Menu	Amount	Approximate percentage of power
A8 Cake <sup>1)</sup>	475 g	Preheat at 160 °C
A9 Pizza	200 g 300 g 400 g	C - 4

Menu	Amount	Approximate percentage of power
A10 Chicken	500 g 750 g 1000 g 1200 g	C - 4

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

## 7. USING THE ACCESSORIES



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 7.1 Inserting the turntable set

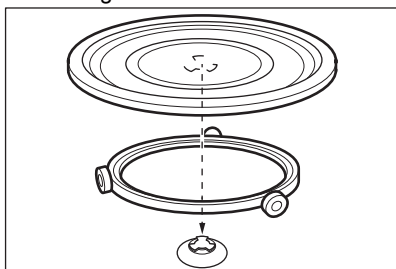


**CAUTION!**  
Do not cook food without the turntable set. Use only the turntable set provided with the microwave.



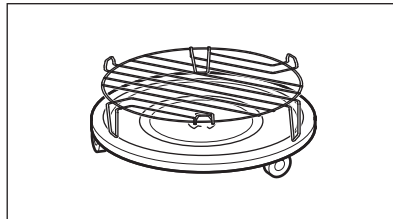
Never cook food directly on the glass cooking tray.

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



### 7.2 Inserting the grill rack


Place the grill rack on the turntable set.



## 8. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 8.1 Child Safety Lock

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

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

When the Child Safety Lock is active the display shows the current time.

To deactivate the Child Safety Lock

Press and hold  for 3 seconds.

## 9. HINTS AND TIPS



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 9.1 Tips for the microwave cooking

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

### 9.2 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.

### 9.3 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.

### 9.4 Reheating

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

### 9.5 Grilling

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

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

### 9.6 Combi Cooking

Use Combi Cooking to keep the crispness of certain foods.

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

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



## 9.7 Convection Cooking

You can cook food as in a traditional oven.

No microwaves are used.

## 10. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 10.1 Notes and tips on cleaning

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

## 11. TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 11.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The appliance does not operate.	The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The appliance does not operate.	The fuse in the fuse box is blown.	Check the fuse. If the fuse blows more than once, contact a qualified electrician.
The appliance does not operate.	The door is not closed properly.	Make sure that nothing blocks the door.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	The lamp has to be replaced.
There is sparking in the cavity.	There is a metal dish or a dish with a metal trim inside.	Remove the dish from the appliance.
There is sparking in the cavity.	There is a metal skewer or some aluminium foil inside that touches the interior walls.	Make sure that the skewer or foil does not touch the interior walls.

Problem	Possible cause	Remedy
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.

### 11.2 Service data

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

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

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

## 12. INSTALLATION



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

- 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.

### 12.1 General Information



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



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



**CAUTION!**  
The minimum installation height is 85 cm.

- Put the microwave far away from steam, hot air and water splashes.
- If the microwave is too close to a radio or TV set it may cause interference in the received signal.

### 12.2 Electrical installation



**WARNING!**  
Only a qualified person must do the electrical installation.



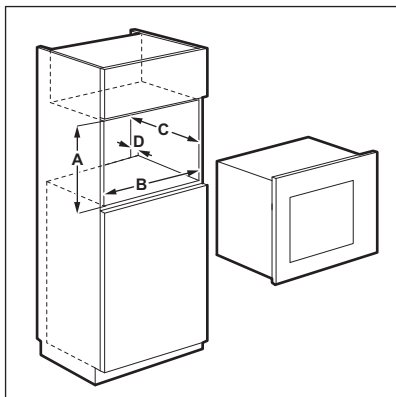
The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

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

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

## 12.3 Installing the microwave

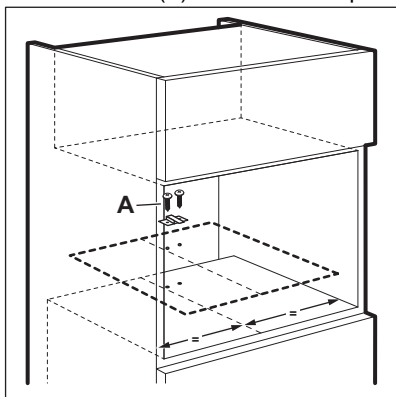
1. Check if the dimensions of the furniture meet the installation distances.



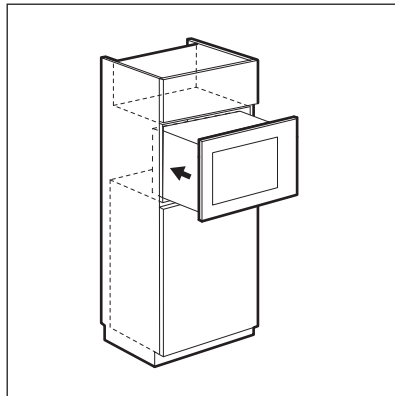
Installation distances

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

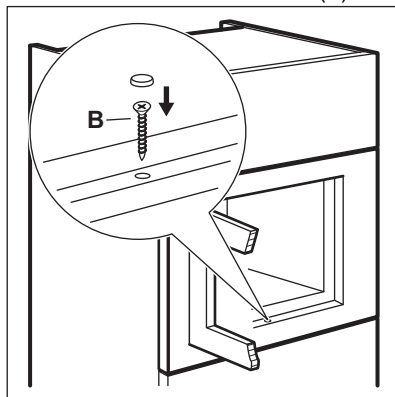
2. Put the template on the bottom of cabinet and check if it fits. If yes, mark the spots for screws. Remove the template and fix the bracket with the screws (A) in the marked spot.




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



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



## 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.

# TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	37
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	41
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	43
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	45
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	45
6. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	48
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	49
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	50
9. CONSEILS.....	50
10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	51
11. DÉPANNAGE.....	52
12. INSTALLATION.....	53

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Web pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

### 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 (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- 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.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être conservés hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que :
  - dans les bâtiments de ferme, dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels, des environnements du type chambres d'hôtes et autres environnements à caractère résidentiel.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.

- 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 toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.



- 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 de l'appareil doit être positionnée 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 sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques situées dans la cavité peuvent produire des arcs électriques.
- Faites attention aux dimensions minimales du meuble (le cas échéant). Reportez-vous au chapitre « Installation ».
- L'appareil doit être mis en marche avec la porte décorative du meuble ouverte (si présente).

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Instructions d'installation



#### AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- 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 caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'exercez jamais 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 matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise 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 humide. Utilisez uniquement des

produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni 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 un service après-vente agréé. Utilisez exclusivement des pièces 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



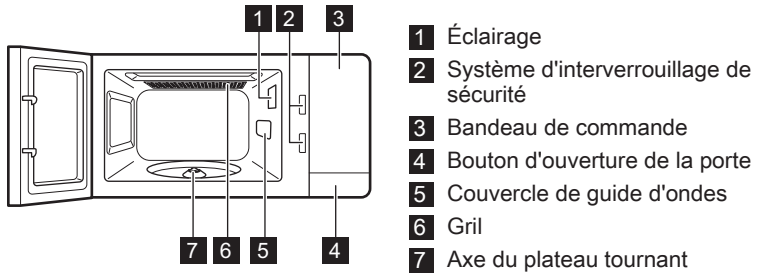
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

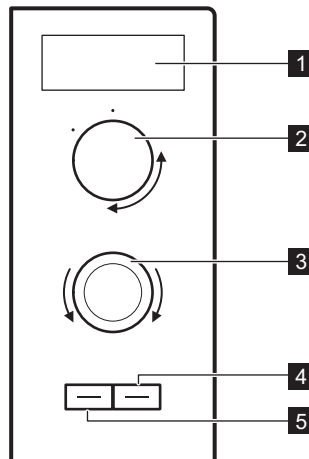
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble














### 3.2 Bandeau de commande



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

## Manette de commande

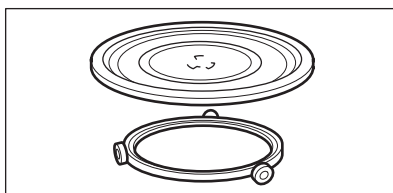
Symbole	Fonction	Description
	Micro-ondes	Pour choisir la fonction Micro-ondes.
	Gril	Pour choisir la fonction Gril.
	Ventilateur	Pour choisir la fonction Chaleur tournante.
	Cuisson combinée	Pour utiliser les fonctions Gril et Micro-ondes ensemble.
	Cuisson combinée	Pour utiliser les fonctions Ventilateur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

## 3.3 Accessoires

## Ensemble du plateau tournant

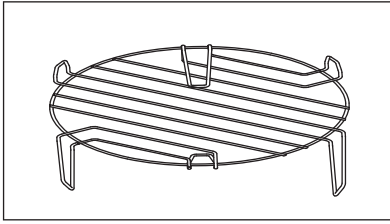


Utilisez toujours l'ensemble du plateau tournant pour cuire des aliments dans le micro-ondes.



Plateau de cuisson en verre et support à roulettes.

Grille



Utilisez-la pour :

- faire griller des aliments
- cuisson combinée
- convection naturelle

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

### 4.1 Premier nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

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

#### Cuisson

- Si possible, faites cuire les aliments en les couvrant avec un ustensile d'une matière adaptée à l'utilisation au micro-ondes. Ne cuisinez les aliments sans les couvrir que si vous souhaitez conserver leur croustillant.
- Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Pour

les œufs sur le plat, percez d'abord les jaunes.

- Piquez les aliments couverts d'une « peau », comme les pommes de terre, les tomates ou les saucisses, avec une fourchette avant de les cuire afin qu'ils n'exploient pas.
- Pour les aliments congelés ou les plats surgelés, réglez un temps de cuisson plus long.
- Les plats contenant de la sauce doivent être remués de temps en temps.
- Les légumes fermes tels que les carottes, les petits pois ou le chou-fleur doivent être cuits dans l'eau.
- Retournez les grosses pièces à la moitié du temps de cuisson.
- Si possible, coupez les légumes en morceaux de même taille.
- Utilisez des plats larges et à fond plat.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en porcelaine, en céramique ou en faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées. L'humidité peut s'infiltrer dans ces ouvertures et fissurer le récipient une fois chauffé.

- Le plateau de cuisson en verre est nécessaire au fonctionnement du four à micro-ondes. Placez les aliments ou les liquides dessus.

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

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

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

- Ne décongelez pas ces aliments entièrement dans l'appareil mais laissez-les décongeler à température ambiante. Cela vous assure un résultat plus homogène. Retirez tout

emballage en métal ou en aluminium avant la décongélation.

#### Décongélation de fruits et légumes

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

#### Plats préparés

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

Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles

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

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

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

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

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

✓ compatible



X incompatible

## 5.2 Activation et désactivation du micro-ondes




### ATTENTION!

Ne faites pas fonctionner le micro-ondes à vide.

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

Pour arrêter le micro-ondes, vous pouvez :

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

simplement surveiller la cuisson des aliments.

- appuyer sur .



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


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


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

## 5.4 Démarrage rapide





Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

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

Le temps de cuisson augmente de 30 secondes à chaque fois que vous appuyez sur la touche.  
 Pour régler le temps de cuisson en mode Veille, tournez la Manette du poids / temps vers la gauche, puis appuyez sur  pour démarrer le micro-ondes à pleine puissance.

## 5.5 Décongélation

Vous pouvez choisir 2 modes de décongélation :

- Décongélation selon le poids 
- Décongélation selon la durée 






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



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



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

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

## 6. PROGRAMMES AUTOMATIQUES





### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Cuisson automatique

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

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

Menu	Montant	Pourcentage approximatif de puissance
A1 Réchauffage automatique	150 g	100 %
	250 g	
	350 g	
	450 g	
A2 Pomme(s) de terre	600 g	100 %
	1 (environ 230 g)	
	2 (environ 460 g)	
	3 (environ 690 g)	



Menu	Montant	Pourcentage approximatif de puissance
A3 Viande	150 g 300 g 450 g 600 g	100 %
A4 Légumes	150 g 350 g 500 g	100 %
A5 Poisson	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g	80 %
A6 Gratin de pâtes	50 g (ajouter 450 ml d'eau) 100 g (ajouter 800 ml d'eau) 150 g (ajouter 1 200 ml d'eau)	80 %

Menu	Montant	Pourcentage approximatif de puissance
A7 Soupe	200 g 400 g 600 g	100 %
A8 Gâteaux <sup>1)</sup>	475 g	Préchauffer à 160 °C
A9 Pizza	200 g 300 g 400 g	C - 4
A10 Poulet	500 g 750 g 1 000 g 1 200 g	C - 4

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

## 7. UTILISATION DES ACCESSOIRES



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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



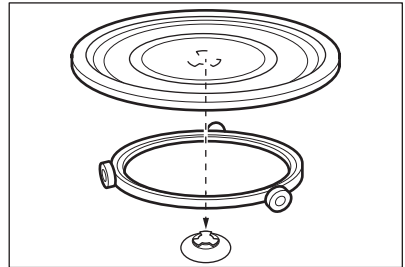
**ATTENTION!**  
Ne cuisez pas les aliments sans l'ensemble du plateau tournant. N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec le micro-ondes.



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

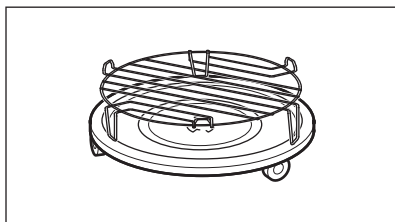
1. Placez le support à roulettes autour de l'axe du plateau tournant.

2. Posez le plateau de cuisson en verre sur le support à roulettes



### 7.2 Installation de la grille


Placez la grille sur le plateau tournant.




## 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 8.1 Sécurité enfants

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

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.

Un signal sonore retentit.  
Lorsque la Sécurité enfants est activée, l'heure s'affiche.  
Pour désactiver la Sécurité enfants , maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.

## 9. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 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.

## 9.2 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.

## 9.3 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.

## 9.4 Réchauffage

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

## 9.5 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.

## 9.6 Cuisson combinée

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

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

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

## 9.7 Convection naturelle

Vous pouvez cuire les aliments comme dans un four traditionnel.

Pas besoin de micro-ondes.

# 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Remarques et conseils de nettoyage

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant pour nettoyer les surfaces en métal.
- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. La saleté ne brûle pas et peut être retirée facilement.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits de nettoyage spécifiques.
- Nettoyez régulièrement tous les accessoires et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Pour ramollir les résidus alimentaires secs, faites bouillir un verre d'eau à pleine puissance de micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes.
- Pour éliminer les odeurs, versez 2 cuillères à café de jus de citron dans un verre d'eau, puis faites bouillir ce mélange à pleine puissance de micro-ondes pendant 5 minutes.

# 11. DÉPANNAGE



## AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

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

### 11.2 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.) .....

## 12. INSTALLATION



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Informations générales



**ATTENTION!**  
Ne bouches pas les aérations. Cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.



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



**ATTENTION!**  
La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.

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

### 12.2 Installation électrique



**AVERTISSEMENT!**  
Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.



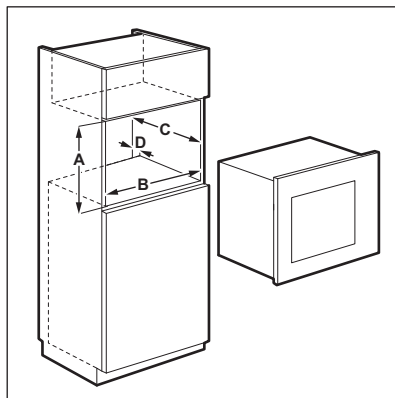
Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

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

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

### 12.3 Installation du micro-ondes

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

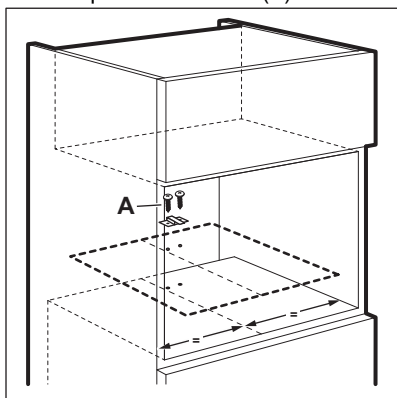


Distances d'installation

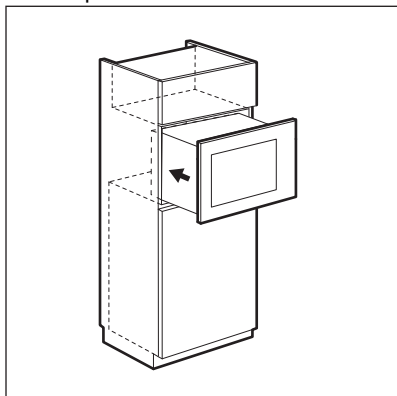
Dimensions	mm
A	450 + 2

Dimensions	mm
B	560 + 8
C	minimum 550
D	45

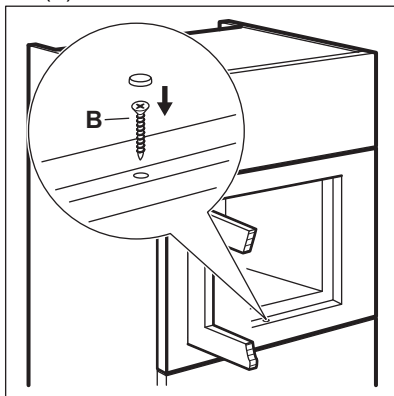
2. Posez le gabarit dans le fond du meuble pour vérifier s'il rentre. Si oui, faites une marque pour indiquer l'emplacement des vis. Retirez le gabarit et vissez le support dans les marques avec les vis (A).




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




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



## 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.

# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	56
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	60
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	62
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	64
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	64
6. AUTOMATIKPROGRAMME.....	67
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	68
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	69
9. TIPPS UND HINWEISE.....	69
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	70
11. FEHLERSUCHE.....	71
12. MONTAGE.....	72

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST


Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

### 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen



oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



### WARNUNG!

Erstickungs- und Verletzungsgefahr sowie Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dem Netzkabel fern.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:
  - Bauernhöfe, Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
  - Für Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.

- 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 mikrowellene geeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich

nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

- Die Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Die Mikrowelle darf nicht in einem Einbauküchenschrank installiert werden, es sei denn, sie wurde in einem Einbauschränk getestet.
- Die Geräterückseite muss gegen die Wand gestellt werden.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glasür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
- Achten Sie auf die Mindestabmessungen des Einbauschranks (falls vorhanden). Siehe hierzu Kapitel „Montage“.
- Das Gerät muss mit geöffneter Dekortür betrieben werden (falls vorhanden).

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Wird das Gerät über ein Verlängerungskabel an der Steckdose angeschlossen, stellen Sie sicher, dass das Kabel geerdet ist.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

## 2.3 Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür 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!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- 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. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

## 2.5 Service

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich 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



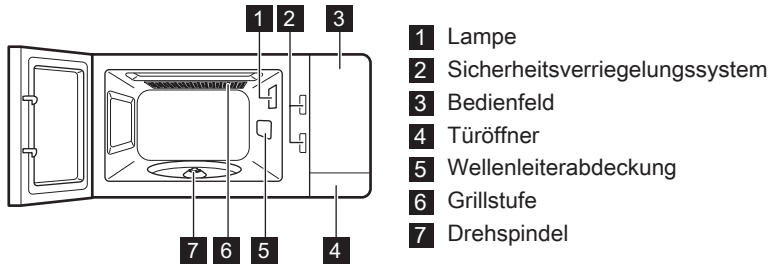
### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

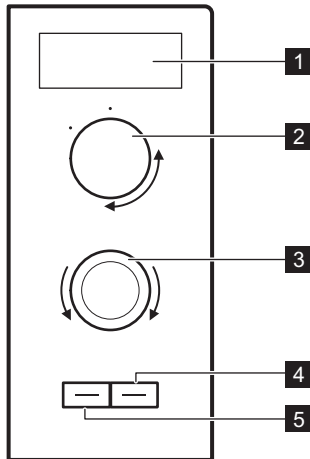
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.



## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht














### 3.2 Bedienfeld




	<b>Funktion</b>	<b>Beschreibung</b>
<b>1</b>	Display	Anzeige der Einstellungen und der aktuellen Uhrzeit.
<b>2</b>	Einstellknopf	Einstellen der Leistungsstufe.
<b>3</b>	Gewichts-/Zeit-Einstellknopf	Einstellen der Gardauer oder des Gewichts.
<b>4</b>	Taste Start / +30 Sekunden	Drücken Sie  OK, um das Gerät einzuschalten oder die Gardauer um 30 Sekunden bei voller Leistung zu verlängern.
<b>5</b>	Taste Stop/Löschen	Drücken Sie zum Ausschalten des Geräts oder Löschen der Gareinstellungen  .

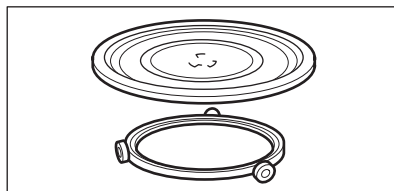
## Einstellknopf

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

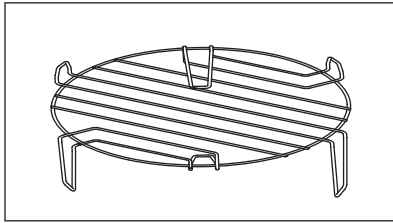
## 3.3 Zubehör

## Drehteller-Set

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



Glasteller und Rollenführung

**Grillrost****Verwendung:**

- Grillen
- Kombi-Garen
- Umluftgaren

**4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

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

**4.1 Erste Reinigung**

**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel „Reinigung  
und Pflege“.

**5. TÄGLICHER GEBRAUCH**

**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

**5.1 Allgemeine Informationen zum Gebrauch des Gerätes**

- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen.
  - Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter usw. von den Lebensmitteln entfernen.
- Garen**
- Lebensmittel nach Möglichkeit mit einem mikrowellengeeigneten Material abdecken. Lebensmittel nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist
  - Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen.
  - Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Beim Zubereiten von Spiegeleiern zuerst den Dotter anstechen.
  - Stechen Sie Lebensmittel mit „Haut“ oder „Schale“, wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen oder ähnliches, vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach an, damit sie nicht platzen.
  - Die Garzeit bei kalten oder tiefgekühlten Lebensmitteln verlängern.
  - Gerichte mit einer Soße müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.
  - Feste Gemüsesorten wie Karotten, Erbsen oder Blumenkohl müssen in Wasser gegart werden.
  - Wenden Sie Lebensmittel in größeren Stücken nach der Hälfte der Garzeit.
  - Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke schneiden.
  - Flaches, breites Kochgeschirr verwenden.
  - Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut mit unglasierten Böden oder kleinen Öffnungen, zum Beispiel an Griffen. Durch in diese Öffnungen eingedrungene Feuchtigkeit kann das



Kochgeschirr beim Erhitzen Risse bekommen.

- Der Glasteller ist wichtiger Bestandteil der Mikrowelle. Stellen Sie Lebensmittel oder Flüssigkeiten darauf.

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

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

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

- Nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Zimmertemperatur auftauen lassen. So erzielen Sie ein gleichmäßigeres Ergebnis. Vor dem

Auftauen alle Metall- oder Aluminiumverpackungen entfernen.

#### **Auftauen von Obst, Gemüse**

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

#### **Fertiggerichte**

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

Geeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillen/ Umluft
	Auftauen	Erwär- men	Garen	
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet <sup>3)</sup>	X	X	X	✓
Backblech	X	X	X	✓
Bräunungsgeschirr, z. B. Crisp- oder Crunchplatte	X	✓	✓	X
Fertiggerichte in Verpackungen <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	✓

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

2) Ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur

3) Beachten Sie die Herstellerhinweise zu den Höchsttemperaturen.

✓ **Geeignet**



X **nicht geeignet**

## 5.2 Ein- und Ausschalten der Mikrowelle





### VORSICHT!

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

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

Ausschalten der Mikrowelle:

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



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


## 5.3 Leistungseinstellung für die Mikrowellenfunktion

Display	Prozentsatz der höchsten Leistungsstufe
P100	100%
P 80	80%
P 50	50%
P 30	30%
P 10	10%

## 5.4 Schnellstart



Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.

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

anschließend  $\nabla^{\circ\text{OK}}$ , um die Mikrowelle bei voller Leistung zu starten.

## 5.5 Auftauen

Sie können zwischen zwei Auftaumodi wählen:

- Auftauen nach Gewicht  $\square^{\circ\text{OK}}$
- Auftauen nach Zeit  $\odot^{\circ\text{OK}}$

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

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

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

1. Drehen Sie den Einstellknopf und stellen Sie  $\square^{\circ\text{OK}}$  für Auftauen nach Gewicht oder  $\odot^{\circ\text{OK}}$  für Auftauen nach Zeit ein.
2. Drehen Sie den Gewichts-/Zeit-Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn, um das Gewicht oder im Uhrzeigersinn, um die Zeit einzustellen.  
Beim Auftauen nach Gewicht wird die Zeit automatisch eingestellt. Nach ein paar Sekunden startet die Mikrowelle automatisch.
3. Drücken Sie  $\nabla^{\circ\text{OK}}$ , um Ihre Auswahl zu bestätigen und die Mikrowelle einzuschalten.

## 6. AUTOMATIKPROGRAMME



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Auto-Kochen

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

1. Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, um das gewünschte Menü einzustellen.
2. Drücken Sie  $\nabla^{\circ\text{OK}}$  zur Bestätigung.
3. Drehen Sie den Gewichts-/Zeit-Einstellknopf, um das Gewicht des Gerichts einzustellen.
4. Drücken Sie auf  $\nabla^{\circ\text{OK}}$ , um die Einstellung zu bestätigen und die Mikrowelle einzuschalten.

Menü	Menge	Ungefäherer Prozentwert der Leistung
A1 Automatisches Aufwärmen	150 g	100%
	250 g	
	350 g	
	450 g	
A2 Kartoffeln	600 g	100%
	1 (ca. 230 g)	
	2 (ca. 460 g)	
A3 Fleisch	3 (ca. 690 g)	100%
	150 g	
	300 g	
A4 Gemüse	450 g	100%
	600 g	
	150 g	
	350 g	100%
	500 g	

Menü	Menge	Ungefährer Prozentwert der Leistung
A5 Fisch	150 g	80%
	250 g	
	350 g	
	450 g	
	650 g	
A6 Nudeln	50 g (450 ml Wasser hinzufügen)	80%
	100 g (800 ml Wasser hinzufügen)	
	150 g (1200 ml Wasser hinzufügen)	
	200 g	
	300 g	
A7 Suppe	200 g	100%
	400 g	
	600 g	

Menü	Menge	Ungefährer Prozentwert der Leistung
A8 Kuchen <sup>1)</sup>	475 g	Bei 160 °C vorheizen
A9 Pizza	200 g	C - 4
	300 g	
	400 g	
A10 Hähnchen	500 g	C - 4
	750 g	
	1000 g	
	1200 g	

<sup>1)</sup> Im Fall von Kuchen muss der Mikroellenofen vorgeheizt werden.

## 7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Einsetzen des Drehteller-Sets



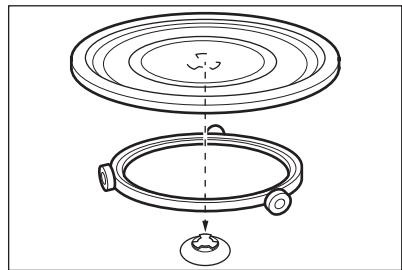
### VORSICHT!

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



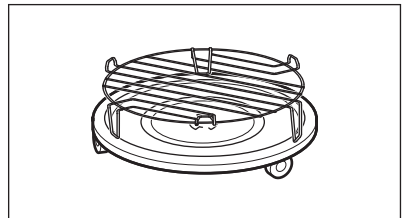
Lebensmittel niemals direkt auf dem Glasteller garen.

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



### 7.2 Einsetzen des Grillrostes

Legen Sie den Grillrost auf das Drehteller-Set.




## 8. ZUSATZFUNKTIONEN

### 8.1 Kindersicherung

Diese Kindersicherung verhindert eine versehentliche Bedienung der Mikrowelle.

Halten Sie  3 Sekunden gedrückt.

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

## 9. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Tipps für das Garen mit der Mikrowelle

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

### 9.2 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.

### 9.3 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.

## 9.4 Aufwärmen

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

## 9.5 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.

## 9.6 Kombi-Garen

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

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

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

## 9.7 Umluftgaren

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

Die Mikrowellenfunktion bleibt ausgeschaltet.

# 10. REINIGUNG UND PFLEGE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 10.1 Hinweise und Tipps zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. So brennen Verschmutzungen nicht fest und können einfach entfernt werden.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern.
- Sämtliches Zubehör regelmäßig reinigen und trocknen lassen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Um hartnäckige Rückstände leichter entfernen zu können, stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, und lassen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten bei voller Mikrowellenleistung kochen.
- Zur Beseitigung von Gerüchen geben Sie 2 TL Zitronensaft in ein mit Wasser gefülltes Glas, und lassen Sie das Wasser bei voller Mikrowellenleistung 5 Minuten im Gerät kochen.

# 11. FEHLERSUCHE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 11.1 Was tun, wenn ...

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

## 11.2 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.) .....

## 12. MONTAGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Allgemeine Informationen



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



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



**VORSICHT!**  
Die Mindesteinbauhöhe beträgt 85 cm.

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

### 12.2 Elektrischer Anschluss



**WARNUNG!**  
Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.



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

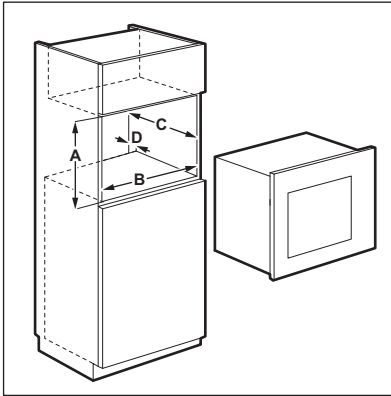
Die Mikrowelle wird mit einem Netzkabel mit Netzstecker geliefert.

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

### 12.3 Montage der Mikrowelle

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

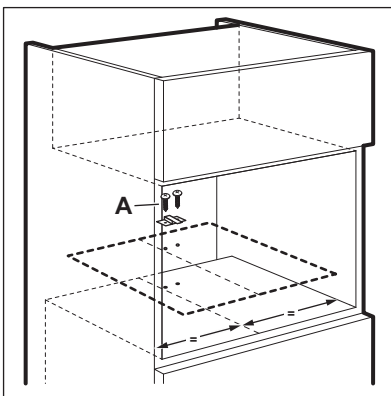




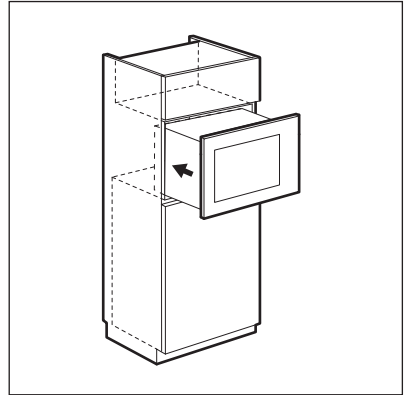
Montageabstände

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

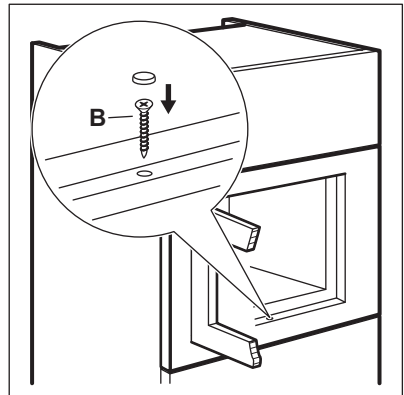
2. Legen Sie die Schablone auf den Boden des Einbauschranks und prüfen Sie, ob sie hineinpasst. Falls ja, markieren Sie die Positionen für die Schrauben. Entfernen Sie die Schablone und befestigen Sie den Winkel mit den Schrauben (A) an der markierten Stelle.




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




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



## 13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867300848-B-422020



**AEG**