MCD2665E

DE	Benutzerhandbuch	2
FR	Notice D'Utilisation	35
NL	Gebruiksaanwijzing	70
ES	Manual De Usuario	102
EN	User Manual	134



AEG

perfekt in form und funktion

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 3
2. GERÄTEÜBERBLICK 10
3. BEDIENBLENDE 12
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 13
5. BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS 15
6. PROGRAMMTABELLEN 24
7. REINIGUNG & PFLEGE 30
8. WAS TUN, WENN 31
9. AUFSTELLANWEISUNGEN 32
10. TECHNISCHE DATEN 34
11. UMWELTINFORMATION 34

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- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.aeg.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Warnungs-/ Sicherheitshinweise

Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden. Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

1.1 Zur Vermeidung von Verletzungen

⚠ **WARNHINWEIS!**
Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist.

Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.

b) Die Scharniere und

Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.

c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.

d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.

e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entspre-chend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung & Pflege". Säubern sie die mikrowelle in regelmässigen abständen und entfernen sie alle möglichen essensreste. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von AEG autorisierten Kundendienst auswechseln lassen. Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von AEG autorisierte Kundendienststelle.

1.2 Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

WARNUNG!

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

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

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

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

Kinder von der Tür und von allen erreichbaren Teilen fernhalten, die während des Grillbetriebs heiß werden können, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Gerätetür, die Geräteaußenflächen, die Geräte-rückseite, der Geräteinnenraum, Lüftungsöffnungen, Zubehörteile und das Geschirr im GRILL, KOMBI-

und AUTOKOCH-Betriebsart nicht berühren, da sie heiß werden. Vor der Reinigung sicherstellen, dass alle Geräteteile abgekühlt sind.

1.3 Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

WARNUNG!

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Kontakt mit den Heizelementen sollte unbedingt vermieden werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Gerät aufhalten.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und stehen dabei unter Aufsicht.

Der Mikrowellenherd ist nur für das Erwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Nahrungsmitteln oder Bekleidung und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Produkten kann ein Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandrisiko verursachen.

Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt, wie zum Beispiel: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäuser; zur Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern; in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in Höhen über 2000 m vorgesehen.

1.4 Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popkorngeschirr verwendet werden. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung verwenden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheits-verriegelung betreiben. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmenbei Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

1.5 Zur Vermeidung von elektrischem Stromschlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen

und den AEG autorisierten Kundendienst anfordern. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen. Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden. Bitte das Auswechseln durch einen von AEG autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

1.6 Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

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

1.7 Zur Vermeidung von Verbrennungen

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden. Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen. Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden. Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug! Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

1.8 Sonstige Hinweise

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

1.9 Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

- Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
- Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

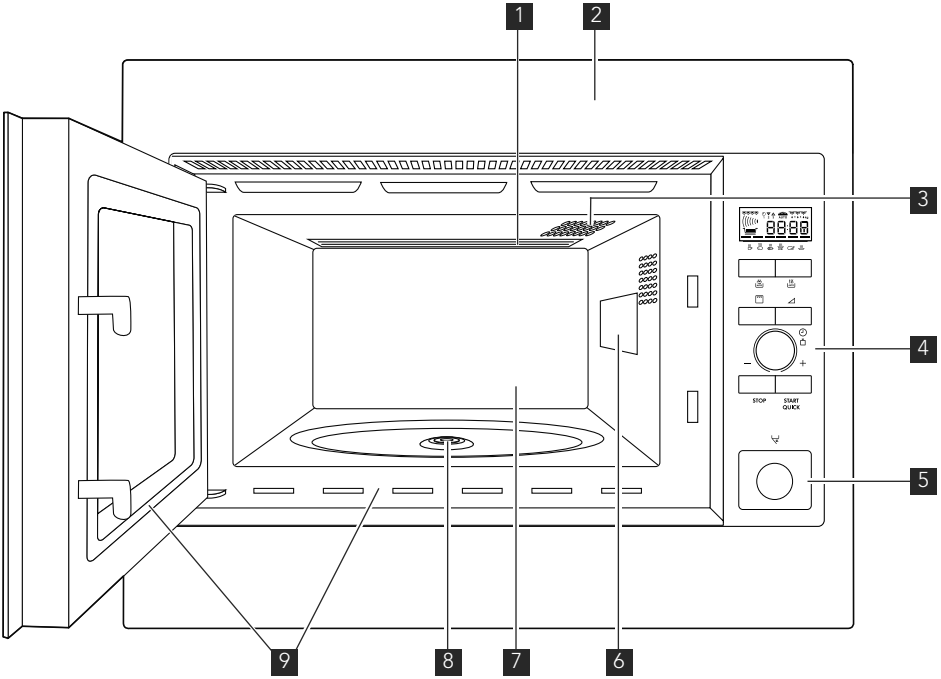
Wenn das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen. Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch GRILL, KOMBI- und AUTOKOCH-Betriebsart noch heiss ist, da diese sonst schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

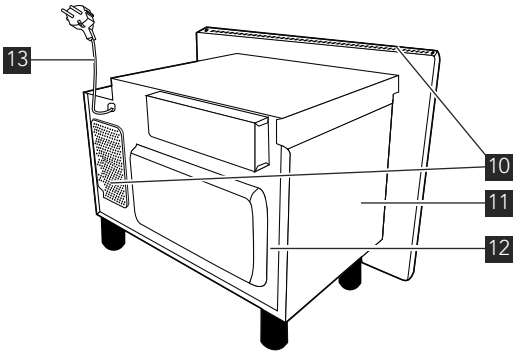
⚠ **WICHTIG!** Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann oder den autorisierten AEG Kundendienst.

Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

2. GERÄTEÜBERBLICK

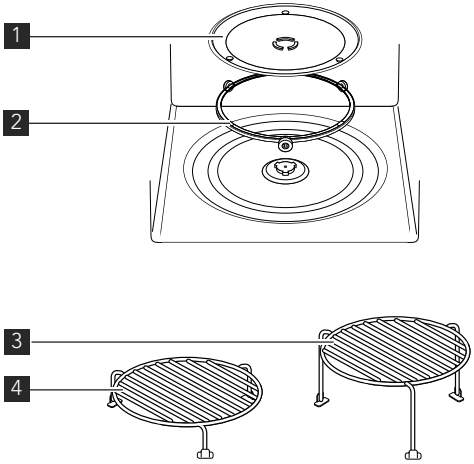
2.1 Mikrowellengerät





1 Grill-Heizelement
2 Gerätefront
3 Innenbeleuchtung
4 Bedienblende
5 Türöffnungs-Taste
6 Spritzschutz für den Hohlleiter
7 Garraum
8 Antrieb
9 Türdichtungen und Dichtungsoberlächen
10 Lüftungsöffnungen
11 Gehäuse
12 Geräterückseite
13 Netzkabel

2.2 Zubehör



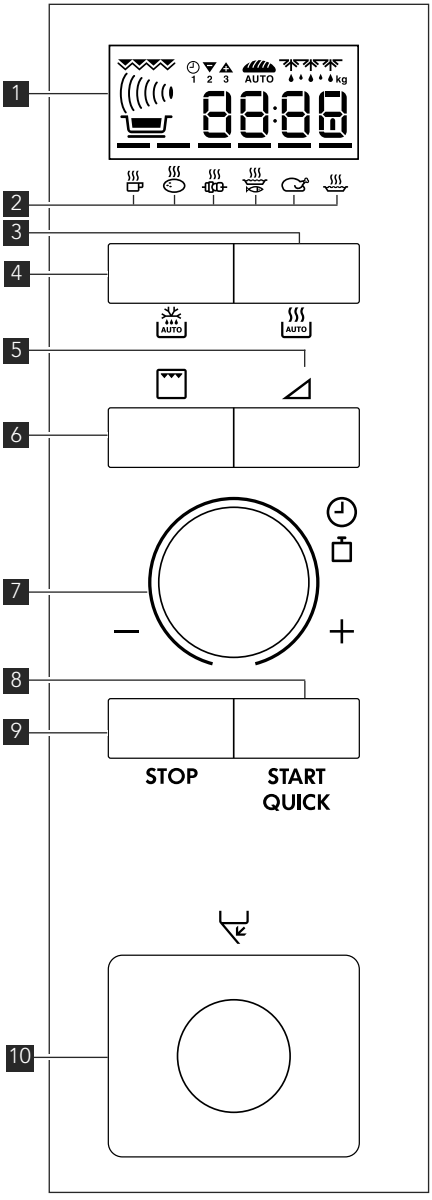
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

1 Drehteller
2 Drehteller-Träger
3 Hoher Rost
4 Niedriger Rost

- Den Drehteller-Träger auf den Boden des Garraums legen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

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

3. BEDIENBLENDE



1 Anzeigefeld symbole

- Grill
- Mikrowellen
- Kombi
- Einstellen
- 1 2 3 Garphasen
- Plus/Minus
- Auftauautomatik brot
- Auftauautomatik
- kg Menge

2 Garautomatik-symbole
3 Garautomatik-taste
4 Auftauautomatik-taste
5 Leistungsstufen-taste
6 Grill-taste
7 Zeitschaltuhr/Gewicht-knopf
8 Start/Quick-taste
9 Stop-taste
10 Türöffnungs-taste

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Betriebsart 'Econ' (energiesparend)

Das Mikrowellengerät ist auf die energiesparende Betriebsart 'Econ' eingestellt.

1. Schließen Sie den Netzstecker an.
2. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.
3. Das Display zählt herunter von 3:00 auf Null.
4. Bei Erreichen von Null wechselt das Gerät zur Betriebsart Econ über und die Anzeige auf dem Display verschwindet.

Zum Deaktivieren der Betriebsart Econ stellen Sie die Uhr ein.

4.2 Tageszeit einstellen

Die Uhrzeit des Mikrowellenofens kann im 12- oder 24-Stunden-Format eingestellt werden.

Beispiel: Einstellen der Uhrzeit auf 11:30 Uhr (im 12-Stunden-Format).

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.
3. Drücken Sie die Taste **START/QUICK** und halten Sie diese für 5 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint:



4. Stellen Sie die Stunde ein. Drehen Sie dazu den Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**.
5. Drücken Sie die Taste **START/QUICK** einmal und drehen Sie den Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT** zum Einstellen der Minuten.
6. Drücken Sie die Taste **START/QUICK**.
7. Prüfen Sie das Display:



8. Schließen Sie die Tür.

Der Schalter **ZEITSCHALTUHR/ GEWICHT** lässt sich im Uhrzeigersinn und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Durch Drücken der **STOP**-Taste wird das Einstellen der Uhrzeit abgebrochen. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 23:30 Uhr (24-Stunden-Uhr).

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.
3. Drücken Sie die Taste **START/QUICK** und halten Sie diese für 5 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint:



4. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste. Auf dem Display erscheint:



5. Stellen Sie die Stunde ein. Drehen Sie dazu den Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**.
6. Drücken Sie die Taste **START/QUICK** einmal und drehen Sie den Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT** zum Einstellen der Minuten.
7. Drücken Sie die Taste **START/QUICK**.
8. Prüfen Sie das Display:



9. Schließen Sie die Tür.

Der Schalter **ZEITSCHALTUHR/ GEWICHT** lässt sich im Uhrzeigersinn und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Durch Drücken der **STOP**-Taste wird das Einstellen der Uhrzeit abgebrochen. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.

4.3 Änderung der Uhrzeit bei eingestellter Uhr

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 11:45.

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die **START/QUICK**-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint:



(Zum Einstellen des 24-Stunden-Formats drücken Sie die Taste **START/QUICK** noch einmal.)

3. Stellen Sie die Stunde ein. Drehen Sie dazu den Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**.
4. Drücken Sie einmal die **START/QUICK**-Taste und drehen Sie dann den **ZEITSCHALTUHR/ GEWICHT**-Knopf, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste **START/QUICK**.
6. Anzeige prüfen: 

4.4 Um die Uhr zu stornieren und setzen Econ-Modus

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drücken Sie die Taste **START/QUICK** und halten Sie diese für 5 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint:



(Zum Einstellen des 24-Stunden-Formats drücken Sie die Taste **START/QUICK** noch einmal.)
3. Drücken Sie die **STOP**-Taste.
4. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.
5. Schließen Sie die Tür.
6. Das Display zählt herunter von 3:00 auf Null.
7. Bei Erreichen von Null wechselt das Gerät zur Betriebsart Econ über und die Anzeige auf dem Display verschwindet.

4.5 Benutzung der STOP-Taste

Benutzung der **STOP**-Taste:
1. Löschen eines Eingabefehlers beim Programmieren.
2. Vorübergehendes Unterbrechen des laufenden Betriebes.
3. Löschen eines Programms während des laufenden Betriebes durch zweimaliges Drücken.

4.6 Kindersicherung

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

Beispiel: So aktivieren Sie die Kindersperre.
1. Drücken Sie die **STOP**-Taste und halten Sie 5 Sekunden lang heruntergedrückt.
2. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint, 'LOC':



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

5. BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

5.1 Mikrowellensicheres Kochgeschirr

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

5.2 Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen

Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen	
Zusammensetzung	Nahrungsmittel mit hohem Fett-oder Zuckergehalt (z. B. Plumpudding, gefülltes Gebäck) benötigen eine geringere Zeit zum Erwärmen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Größe	Damit alle Stücke gleichmäßig gekocht werden, schneiden Sie sie alle gleichgroß.
Temperatur	Die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche Kochzeit. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, (wie einen Berliner), ein, um Wärme oder Dampf entweichen zu lassen.
Anordnen	Legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten Teil nach außen in die Schüssel. (z.B. Hähnchenkeule).
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten Deckel.
Einstechen	Nahrungsmittel mit Schale, Haut oder Membran müssen vor dem Kochen oder Aufwärmen an mehreren Stellen eingestochen werden, da sich sonst Dampf entwickeln würde, der das Nahrungsmittel zum explodieren bringen könnte. (z. B. Kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen). ⚠ **WICHTIG!** Eier sollten nicht mit Mikrowellenenergie gekocht werden, da sie explodieren können, und dies sogar, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist; (z. B. pochieren, hartkochen).
Umrühren, umdrehen & umarrangieren	Für gleichmäßiges Kochen ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel während des Kochens umgerührt, umgedreht und umarrangiert werden. Immer von außen zur Mitte hin umrühren und umarrangieren.
Standzeit	Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; (z. B. Hühnerflügel und –beine).

5.3 Garen mit Mikrowellen

Für den manuellen Betrieb stehen 6 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl.

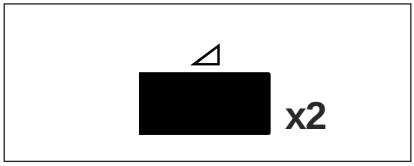
Leistungseinstellung	Empfohlene Benutzung
900 W/ HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, (z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw).
630 W	Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen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

W = WATT

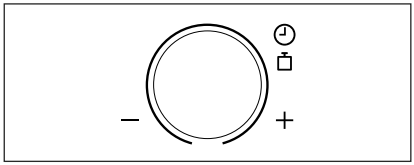
Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten programmieren. Die Garzeit kann in Einheiten von 15 Sekunden bis fünf Minuten eingegeben werden. Sie hängt von der in der Tabelle angegebenen Gesamtlänge der Garzeit ab.

Garzeit	Zeiteinheiten
0-5 minuten	15 sekunden
5-10 minuten	30 sekunden
10-30 minuten	1 minute
30-90 minuten	5 minuten

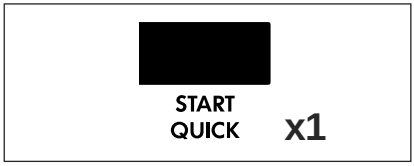
Beispiel: Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 630 W Mikrowellenleistung.



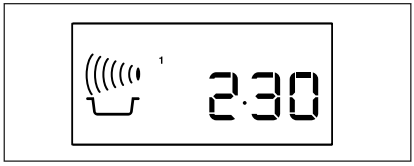
1. Drücken Sie zweimal die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.



2. Geben Sie das Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 2.30 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.



4. Anzeige prüfen.

⚠ **WICHTIG!**
Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung 900 W/HÖHER.

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

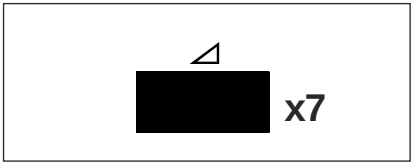
5.4 Reduzierte Leistungsstufe

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 900 W	20 Minuten	Mikrowelle 630 W
Grill	20 Minuten	Grill - 50 %
Kombi-Betrieb	Grill - 20 Minuten	Grill - 50 %

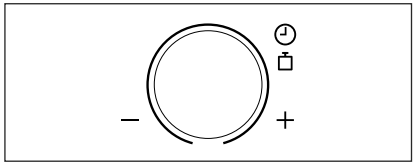
⚠ **WICHTIG!** Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird vermindert oder das Grillheizelement wird ein- und ausgeschaltet.) Nach einer Pause von 90 Sekunden kann die volle Leistung wieder eingestellt werden.

5.5 Zeitschaltuhr

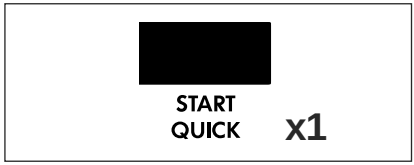
Beispiel: So stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 7 Minuten ein.



1. Drücken Sie zweimal die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste 7 mal.



2. Geben Sie das Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 7.00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.



4. Anzeige prüfen.

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

5.6 Pro 30 Sekunden

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

Direktstart

Sie können sofort 30 Sekunden lang mit einer Leistung von 900 W/HÖHER kochen, wenn Sie die **START/QUICK**-Taste drücken.

Verlängern der Garzeit

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

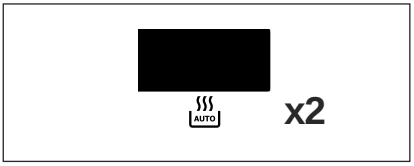
Sie können beim Grillen auch die +30 Sekunden-Funktion verwenden. Diese funktion ist während garautomatik oder auftauautomatik nicht verfügbar.

5.7 Plus und minus

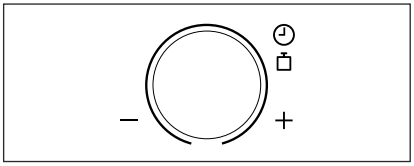
Mit den Funktionen **PLUS** ⚠ und **MINUS** ▽ können Sie die Garzeit bei den automatischen Programmen verlängern oder verkürzen.

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

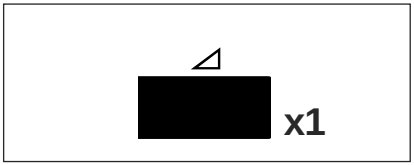
Wenn Sie gare, aber feste Kartoffeln bevorzugen, wählen Sie **MINUS** ▽. Für weichere gekochte Kartoffeln hingegen verwenden Sie **PLUS** ⚠.



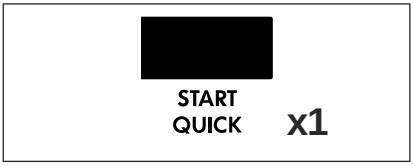
1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der **AUTOMATIK-PROGRAMME**-Taste.



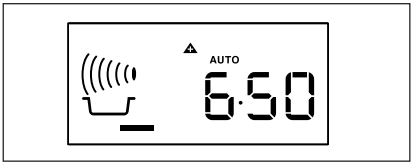
2. Drehen Sie den **ZEITSCHALTUHR/ GEWICHT** Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.



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



4. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.



5. Anzeige prüfen.

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

Bei Auswahl von **PLUS** erscheint auf dem Display ⏃.
Bei Auswahl von **MINUS** erscheint auf dem Display ▽.

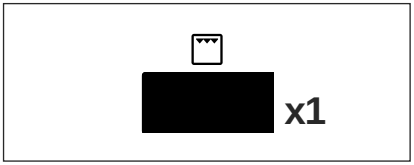
5.8 Grill & Kombi-Betrieb

Dieses Mikrowellengerät bietet zwei Grill-Betriebsarten:
Nur Grill
Grill und Mikrowelle

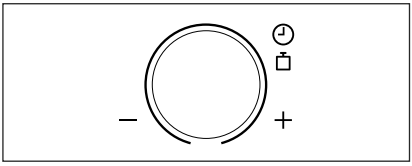
HINWEIS! Der hohe oder der niedrige Rost wird zum Grillen empfohlen.
Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauchentwicklung oder Brandgeruch kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill 20 Minuten lang ohne Speisen.

Garen mit dem Grill

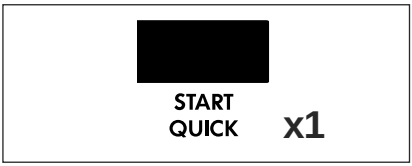
Beispiel: Toasten für 4 Minuten.



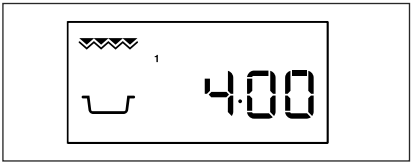
1. Drücken Sie einmal die **GRILL**-Taste.



2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 4.00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.



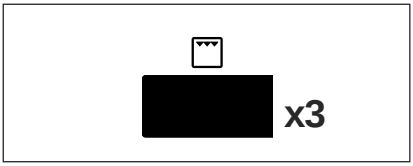
4. Anzeige prüfen.

Garen in der Kombi-Betriebsart

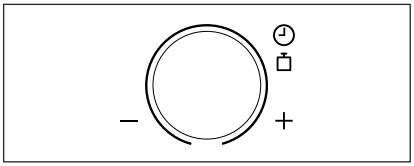
Diese Betriebsart ist eine Kombination von Grill und Mikrowelle. Die Mikrowellen-Leistungsstufe ist auf 270 W voreingestellt.

Beispiel: Zubereitung von Grillspiessen für 7 Minuten mit der KOMBI-BETRIEBSART (450 W).

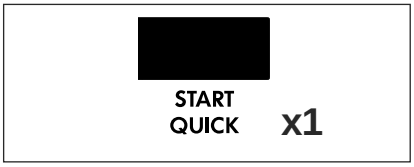
Taste	Energie Einstellung
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W



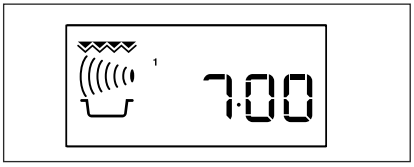
1. Drücken Sie 3 die **GRILL**-Taste.



2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 7.00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.

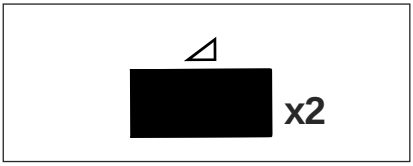


4. Anzeige prüfen.

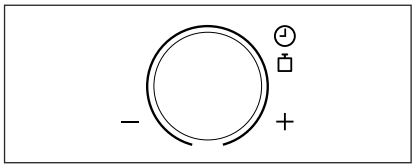
5.9 Garen mit verschiedenen Garfolgen

Eine Folge von (maximal) 3 Stufen kann mit den kombinierten Betriebsarten MIKROWELLE, GRILL oder KOMBI programmiert werden.

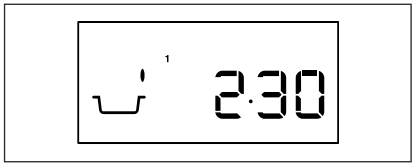
Beispiel: Garen:
Stufe 1: 2 Minuten 30 Sekunden 630 W
Stufe 2: 5 Minuten nur Grill



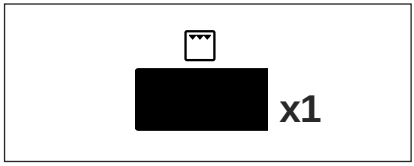
1. Drücken Sie zweimal die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.



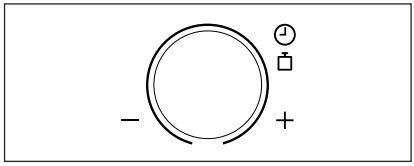
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 2.30 angezeigt ist.



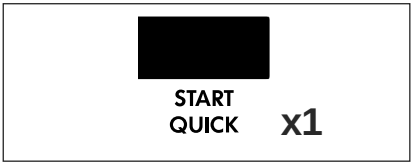
3. Anzeige prüfen.



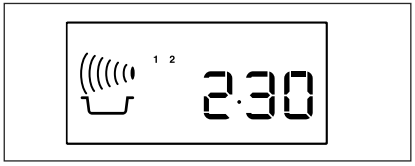
4. Drücken Sie einmal die **GRILL**-Taste.



5. Geben Sie die Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 5.00 angezeigt ist.



6. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.



7. Anzeige prüfen.

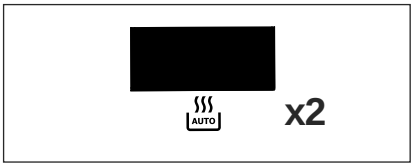
Das Gerät arbeitet nun 2 Minuten und 30 Sekunden lang bei 630 W und anschliessend 5 Minuten mit dem Grill.

5.10 Garautomatik & Auftauautomatik Betrieb

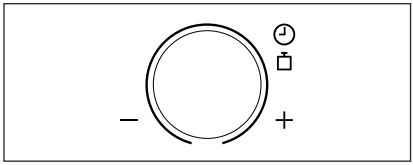
Die garautomatik & auftauautomatik Funktion berechnet automatisch die richtige Betriebsart und Garzeit. Sie können unter 6 garautomatik-Menüs und 2 auftauautomatik-Menüs auswählen.

Lebensmittel	Symbol	Einstellung
Getränke		Mikrowelle
Gekochte und gebackene Kartoffeln		Mikrowelle
Grillspiesse		Mikrowelle + Grill
Gratiniertes Fischfilet		Mikrowelle + Grill
Hähnchenschenkel		Mikrowelle + Grill
Aufläufe		Mikrowelle + Grill
Fleisch/fisch/ geflügel		Mikrowelle
Brot	AUTO	Mikrowelle

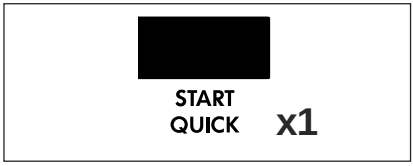
Beispiel: So kochen Sie 0,3 kg Kartoffeln.



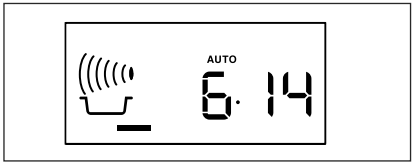
1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der **GARAUTOMATIK**-Taste.



2. Drehen Sie den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT** Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.



4. Anzeige prüfen.

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

6. PROGRAMMTABELLEN

6.1 Garautomatik Tabellen

Garautomatik	Menge (Gewichtseinheit)/ Geschirr	Taste	Verfahren
Getränke (Tee/Kaffee)	1-6 tassen 1 tasse=200 ml	x1	• Tasse an den Rand der Drehscheibe stellen.
Gekochte und gebackene Kartoffeln	0,2-1,0 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	x2	Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen. • Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben. • Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. • Mit einem Deckel abdecken. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Grillspiesse	0,2-0,8 kg (100 g) Hoher Rost	x3	• Die Grillspiesse vorbereiten, siehe Rezept. • Auf den hohen Rost legen und garen. • Wenn das akustische Signal ertönt, wenden.
Gratiniertes Fischfilet	0,5-1,5 kg[1] (100 g) Auflaufform Niedriger Rost	x4	• Siehe Rezepte für "Gratiniertes Fischfilet". [1] Gesamtgewicht von allen Zutaten.
Hähnchensch-enkel	0,9-1,8 kg (100 g) Auflaufform Niedriger Rost	x5	• Mischung zusammen 2 EL Öl, 1 TL Paprika edelsüss,Salz und Pfeffer Hähnchen damit bestreichen. • Die Haut des Hähnchens anstechen. • Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf eine umgedrehte Untertasse in die Aufläufform legen. • Auf den hohen Rost legen und garen. • Wenn das akustische Signal ertönt, das Hähnchen wenden. • Nach dem Garen ca. 3 Minuten lang im Mikrowellengerät lassen, herausnehmen und zum Servieren auf einen Teller geben.
Aufläufe	0,5-1,5 kg[1] (100 g) Auflaufform Niedriger Rost	x6	• Siehe Rezepte für "Aufläufe". [1] Gesamtgewicht von allen Zutaten.

6.2 Auftauautomatik Tabellen

Auftauautomatik	Menge (Gewichtseinheit)/ Geschirr	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/ geflügel  (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2-1,0 kg (100 g) Auflaufform	 x1	• Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. • Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. • Hackfleisch: Beim Ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen. Nicht für ganzes Geflügel geeignet.
Brot 	0,1-1,0 kg (100 g) Auflaufform	 x2	• In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben. • Beim Ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. • Nach dem Auftauen 5-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

- Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.
- Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
- Für Speisen, deren Gewicht höher oder niedriger ist als es in der automatik-Tabelle angegeben wird, verwenden Sie den manuellen Betrieb.
- Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind.
- Nach Verwendung der Grillbetriebsarten Mikrowelle/Grill/Kombi schaltet sich u.U. das Kühlgebläse ein.
- Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
- Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
- Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
- Das Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.

6.3 Rezepte für Garautomatik

Grillspiesse	
4 Spieße	
400 g	Schweineschnitzel
100 g	Schinkenspeck
100 g	Zwiebeln, geviertelt
250 g	Tomaten, geviertelt
100 g	grüne Paprikaschote, geachtelt
2 EL	Öl
4 TL	Paprika, edelsüss
	Salz
1 TL	Cayennepfeffer
1 TL	Worcestersauce

1. Abwechselnd Fleisch und Gemüse auf 4 Holzspieße stecken.
2. Das Öl mit den Gewürzen mischen und die Spieße damit bepinseln.
3. Die Spieße auf den Rost legen und auf autokoch für "Grillspiesse" garen.

Gratiniertes Fischfilet, "italienisch"			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	Fischfilet
½ EL	1 EL	1½ EL	Zitronensaft
½ EL	1 EL	1½ EL	Anchovis-Butter
30 g	50 g	80 g	Gouda (geriebenen)
			Salz und Pfeffer
150 g	300 g	450 g	frische Tomaten
1 EL	1½ EL	2 EL	gehackte gemischte Kräuter
100 g	180 g	280 g	Mozarellakäse
½ EL	3/4 EL	1 EL	gehacktes Basilikum

1. Den Fisch waschen und abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und mit Anchovis-Butter einreiben.
2. In eine Auflaufform geben.
3. Den Gouda auf dem Fisch verteilen.
4. Die Tomaten auf den Käse legen.
5. Mit Salz, Pfeffer und gemischten Kräutern würzen.
6. Mozarellakäse abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf die Tomaten geben. Mit Basilikum bestreuen.
7. Die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen und mit autokoch für "Gratiniertes Fischfilet" garen.
8. Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Spinatauflauf			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	Blattspinat (auftauen und abgiessen)
15 g	30 g	45 g	Zwiebel (fein gehackt)
			Salz, Pfeffer, Muskat
5 g	10 g	15 g	Butter oder Margarine (zum Einfetten der Schüssel)
150 g	300 g	450 g	Kartoffeln (in Scheiben)
35 g	75 g	110 g	gekochter Schinken (gewürfelt)
50 g	100 g	150 g	Crème Fraîche
1	2	3	Eier
40 g	75 g	115 g	geriebenen Käse

1. Den Blattspinat mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.
3. Die Eier mit der Crème Fraîche mischen, Salz und Pfeffer hinzufügen und über den Auflauf gießen.
4. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse und Paprika bestreuen.
5. Auf den Drehteller stellen, mit autokoch für "Aufläufe" garen.
6. Nach dem Kochen 5-10 Min. stehen lassen.

Kartoffel-Zucchini-Auflauf			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	Butter oder Margarine (zum Einfetten der Schüssel)
200 g	400 g	600 g	Kartoffeln (in Scheiben)
115 g	230 g	345 g	Zucchini (feine Scheiben)
75 g	150 g	225 g	Crème Fraîche
1	2	3	Ei(er)
½	1	2	Zehen Knoblauch (zerdrückt)
			Salz, Pfeffer
40 g	80 g	120 g	Gouda (geriebenen)
10 g	20 g	30 g	Sonnenblumenkerne

1. Die Auflaufform einfetten und abwechselnde Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchinischeiben in die Schüssel geben.
2. Die Eier mit der Crème Fraîche mischen, Salz, Pfeffer und Knoblauch hinzufügen und über den Auflauf gießen.
3. Den Goudakäse auf den Auflauf streuen.
4. Zum Schluss den Auflauf mit Sonnenblumenkernen bestreuen.
5. Auf den Drehteller stellen, mit autokoch für "Aufläufe" garen.
6. Nach dem Kochen 5-10 Min. stehen lassen.

6.4 Gartabellen

Erhitzen von getränken & Speisen

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Einstel- lung	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Milch, 1 Tasse	150	Micro	900 W	1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	Micro	900 W	2	nicht abdecken
6 Tassen	900	Micro	900 W	8-10	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	Micro	900 W	9-11	nicht abdecken
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	Micro	900 W	4-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf/suppe	200	Micro	900 W	1-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	500	Micro	900 W	3-5	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halber Kochzeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe[1)]	200	Micro	900 W	3	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet[1)]	200	Micro	900 W	3-5	abdecken
Kuchen,1 Scheibe	150	Micro	450 W	½ -1	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 Glas	190	Micro	450 W	½ -1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen[1)]	50	Micro	900 W	½	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	Micro	450 W	3-4	gelegentlich umrühren

[1)]ab Kühlschranktemperatur

Auftauen

Lebens- mittel	Menge -g-	Einstel- lung	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	Micro	270 W	8-9	nach halber Auftauzeit umrühren	10-30
Kuchen, 1 Stück	150	Micro	90 W	1-3	in eine flache Schüssel legen	5
Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen	250	Micro	270 W	3-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

Auftauen & Garen

Lebensmittel	Menge -g-	Einstel-lung	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	Micro	900 W	9-11	abdecken	2
Tellergericht	400	Micro	900 W	8-10	bedecken, nach 6 Min. umrühren	2
Brokkoli	300	Micro	900 W	6-8	bedecken, 3-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	2
Mischgem-üse	500	Micro	900 W	9-11	bedecken, 3-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	2

Kochen, Grillen & Brünieren

Lebensmittel	Menge -g-	Einstel-lung	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli/ Erbsen	500	Micro	900 W	6-8	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	Micro	900 W	9-11	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Braten (schwein, Kalb, Lamm)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7[1)] 14-16 4-6	ach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen nach [1)] wenden	10
Roastbeef (halbdurch)	1000	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10[1)] 3-5	nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen, nach [1)] wenden	10
Hähnchensch enkel	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7[1)] 4-6	nach Geschmack würzen, mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen, nach [1)] wenden	3
Rumpsteaks 2 Stück, (halbdurch)	400	Grill Grill		11-12[1)] 6-8	auf den hohen Rost legen, nach [1)] wenden, nach dem Grillen würzen	
Überbacken von Aufläufen		Grill		8-13	die Schüssel auf den unteren Rost stellen	
Croque Monsieur	1 Stück	Micro Grill	450 W	½ 5-6	das Brot toasten und mit Butter bestreichen, mit einer Scheibe gekochten Schinken, einer Scheibe Ananas und einer Scheibe Käse belegen	
Gefrorene Pizza	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	6-7 6-7	auf den unteren Rost stellen	

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

7. REINIGUNG & PFLEGE

VORSICHT!

ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS KOMMERZIELLE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.

SÄUBERN SIE DIE MIKROWELLE IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE ALLE MÖGLICHEN ESSENSRESTE. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Gerätegehäuse

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

Bedienfeld

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

Geräteinnenraum

Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.

Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.

Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmässig unter Verwendung des Grills. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

Drehteller und Drehteller-Träger

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

Gerätetür

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

Roste

Die Roste mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinengeeignet.

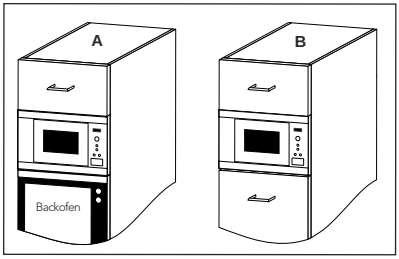
WICHTIG!
Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

8. WAS TUN, WENN

Symptom	Überprüfen/Empfehlung . . .
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	• Der Netzstecker eingesteckt ist. • Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. • Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	• Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die **START/QUICK**-Taste gedrückt wurde.
Sich der Drehteller nicht dreht?	• Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. • Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. • Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. • Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	• Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie den AEG-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.
Die Garraumlampe ausfällt?	• Rufen Sie den AEG-Kundendienst oder eine durch AEG geschulte Elektro-Fachkraft an. Der Austausch der Garraumbeleuchtung darf nur durch diese durchgeführt werden.
Die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	• Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, • Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, • Stellen Sie eine höhere Leistung ein.

9. AUFSTELLANWEISUNGEN

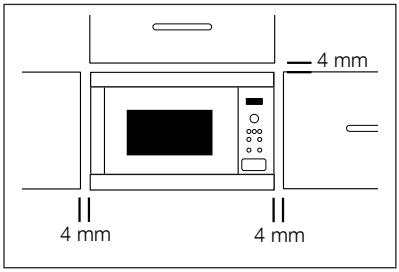
Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A oder B einbauen:

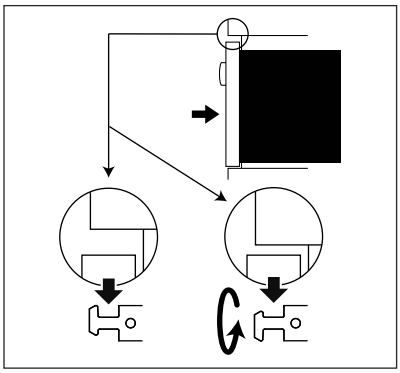


Position	Nischengröße B T H
A	560 x 550 x 380
B	560 x 500 x 380

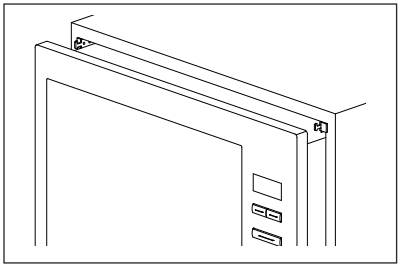
Abmessungen in (mm)

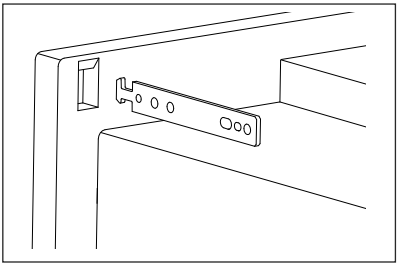
9.1 Installieren des Gerätes





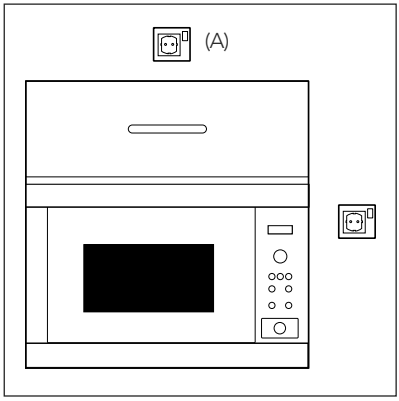
1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Bringen Sie die Befestigungshaken unter Bezug auf die beiliegende Montageanleitung und unter Verwendung der beiliegenden Schablone am Küchenschrank an.
3. Setzen Sie das Gerät langsam in den Küchenschrank ein, ohne dabei übermäßig Kraft anzuwenden. Heben Sie das Gerät auf die Befestigungshaken und senken Sie es anschließend in die richtige Position. Diese Haken können umgekehrt werden, falls sie beim ersten Einsetzen nicht passen sollten. Der vordere Rahmen des Mikrowellenofens sollte dicht und bündig an der vorderen Öffnung des Schrankes sitzen.
4. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 4 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).





⚠ **WICHTIG!** Montieren Sie die Mikrowelle in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Boden entfernt. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Installation dieses Produkts den Anweisungen in diesem Bedienungshandbuch sowie den Installationsanweisungen der Backofenherstellers entspricht.

9.2 Netzanschluss



- Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.
- Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230 V/50 Hz) verbinden.
  Steckdose mit einer Sicherung (16 A) absichern.
- Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

9.3 Elektrische Anschlüsse

⚠ **WARNUNG!**
DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN

Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsmaßnahme lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

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

10. TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1,37 kW
	Grill	1,00 kW
	Mikrowelle/Grill	2,35 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz [1] (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen:	MCD2665E	594 mm (B) x 388 mm (H) x 404 mm (T)
Garraumabmessungen		342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T) [2]
Garrauminhalt		26 liter [2]
Drehteller		ø 325 mm, glass
Gewicht		ca. 19,5 kg
Garraumlampe		25 W/240 - 250 V

[1] Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

[2] Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.
Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC und 2011/65/EU.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN

11. UMWELTINFORMATION

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ 37
2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL 45
3. BANDEAU DE COMMANDE 47
4. AVANT LA MISE EN SERVICE 48
5. UTILISATION 50
6. TABLEAUX DE PROGRAMMATION 59
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 65
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 66
9. INSTALLATION 67
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES. 69
11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES 69

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.aeg.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité

Informations générales et conseils

Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

⚠ **REMARQUES !** AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation. N'utilisez jamais d'eau. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

1.1 Pour éviter toute blessure

⚠ **ADVERTISSEMENT !**
N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement.

Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four :

a) La porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.

b) Les charnières et les loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.

c) Le joint de porte et la surface de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

d) L'intérieur de la cavité et la porte : assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.

e) Le cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

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

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage". Veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

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

1.2 Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

ADVERTISSEMENT !

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

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

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

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

Réchauffez les biberons sans la tétine.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé. Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en mode GRIL, CUISSON COMBINEE ou CUISSON AUTOMATIQUE, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

1.3 Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

ADVERTISSEMENT !

L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il est donc important d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont sous surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins 8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.

Le four micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et boissons. Son utilisation pour sécher des aliments ou vêtements, ou pour chauffer des coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et articles similaires peut provoquer des risques de blessures, d'inflammation de la matière ou d'incendie.

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des situations similaires telles que : dans les cuisines réservées au personnel de

commerces, bureaux et autres environnements de travail ; dans les exploitations agricoles ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes et structures similaires.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des altitudes de plus de 2 000 m.

1.4 Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer. N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance. Ne faites rien sécher dans le four à micro-onde. Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...). Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

1.5 Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à un service après vente. Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Veillez à ce

que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un professionnel qualifié faire ce travail.

Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte. N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice. Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

1.6 Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque :

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

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

1.7 Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four. Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles : l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une

attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

1.8 Autres avertissement

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement. Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

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

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide, sauf recommendation du mode d'emploi. Sinon vous risquez d'endommager le four. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de recette ne doit pas être dépassé. Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four. N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes. N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...). N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

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

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

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

d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

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

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

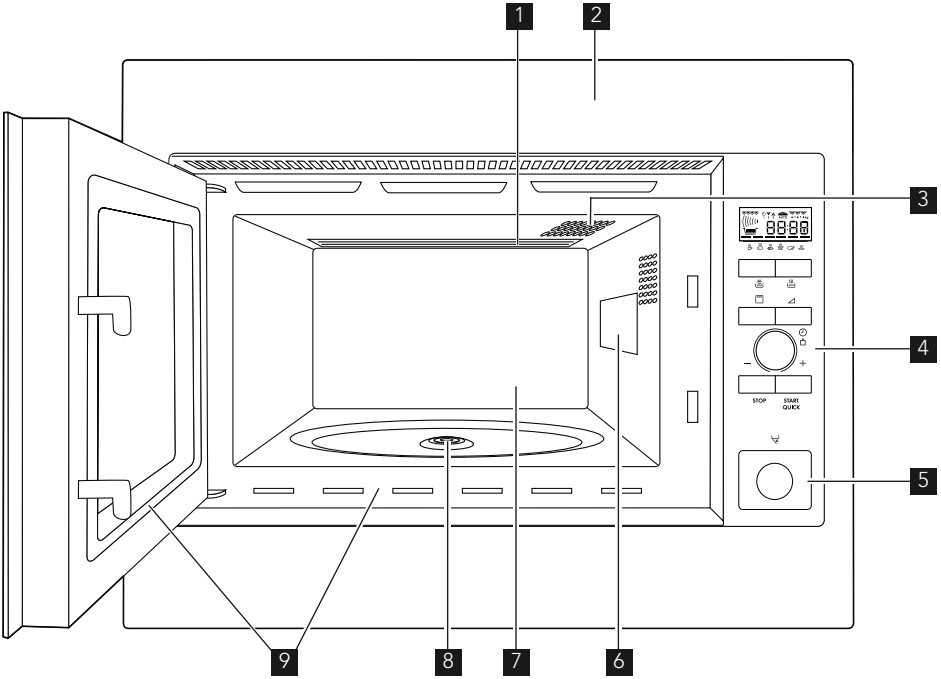
1.10 Récipients en aluminium

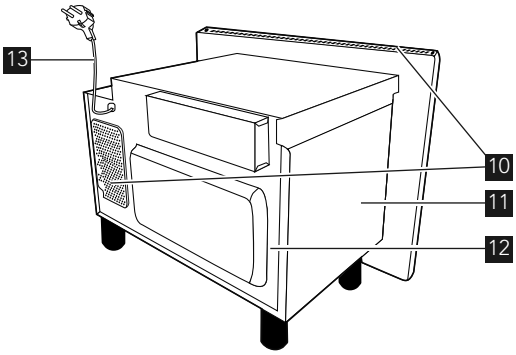
Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

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

2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

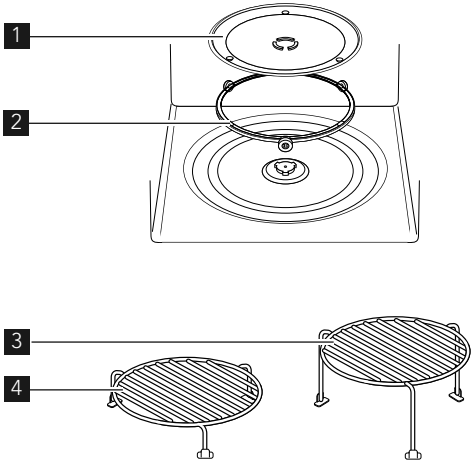
2.1 Four micro-ondes





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

2.2 Accessoires



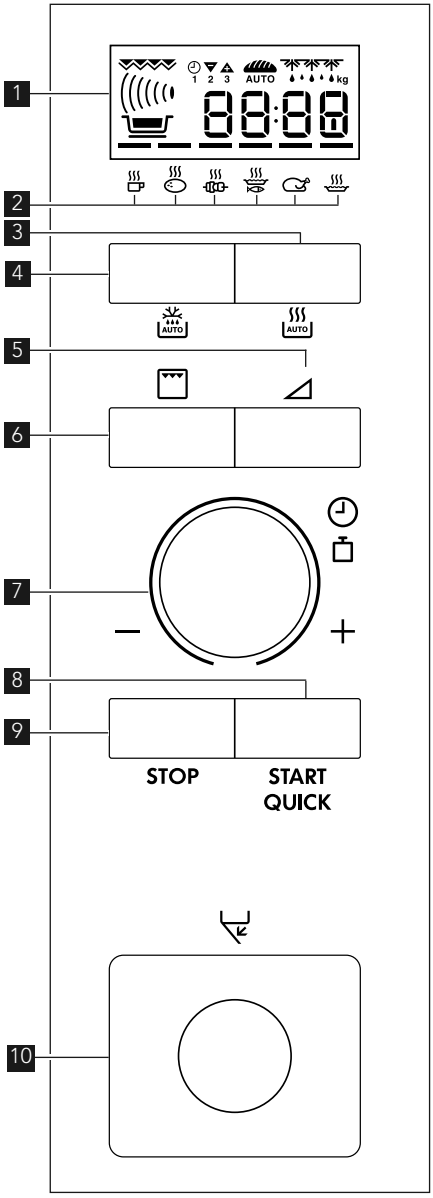
Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

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

- Placez le pied du plateau dans l'entraînement sur la base inférieure de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre service après vente.

3. BANDEAU DE COMMANDE



1 Affichage numérique

- Gril
- Micro-ondes
- Cuisson combinée
- Horloge
- 1 2 3 Etapes de cuisson
- Plus/Moins
- Décongélation automatique pain
- Décongélation automatique
- kg Quantité

2 Symboles cuisson automatique
3 Touche cuisson automatique
4 Touche décongélation automatique
5 Touche niveaux de puissance
6 Touche gril
7 Bouton rotatif Minuteur/Poids
8 Touche Start/Quick
9 Touche Stop
10 Touche ouverture de la porte

4. AVANT LA MISE EN SERVICE

4.1 Mode Economie d'énergie

Le four est réglé en mode « economie d'energie » (Econ).

1. Branchez l'appareil.
2. L'écran affiche : « Econ »
3. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
4. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode « Economie d'énergie » et l'écran d'affichage devient vide.

Pour annuler le mode Economie d'énergie, réglez l'horloge.

4.2 Régler l'horloge

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

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

1. Ouvrez la porte.
2. L'écran affiche : « Econ »
3. Appuyez sur la touche **START/QUICK** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
4. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.
5. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK**, puis tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.
7. Vérifiez l'affichage : 
8. Fermez la porte.

Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Si vous appuyez sur la touche **STOP**, le réglage de l'heure ne s'effectuera pas et l'écran continuera d'afficher : « Econ »

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

1. Ouvrez la porte.
2. L'écran affiche : « Econ »
3. Appuyez sur la touche **START/QUICK** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
4. Appuyez sur la touche **START/QUICK**. L'écran d'affichage : 
5. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.
6. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK**, puis tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** pour régler les minutes.
7. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.
8. Vérifiez l'affichage : 
9. Fermez la porte.

Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Si vous appuyez sur la touche **STOP**, le réglage de l'heure ne s'effectuera pas et l'écran continuera d'afficher : « Econ »

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

Exemple : Pour régler l'horloge à 11:45.

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez sur la touche **START/QUICK** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
   (Si vous souhaitez mettre l'horloge en mode 24 h, appuyez de nouveau sur la touche **START/QUICK**).
3. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.
4. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK**, puis tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**

pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.
6. Vérifiez l'affichage : 

4.4 Pour annuler l'horloge et régler le mode Econ

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez sur la touche **START/QUICK** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 

(Si vous souhaitez mettre l'horloge en mode 24 h, appuyez de nouveau sur la touche **START/QUICK**).
3. Appuyez sur la touche **STOP**.
4. L'écran affiche : « Econ »
5. Fermez la porte.
6. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
7. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode Economie d'énergie et l'écran d'affichage devient vide.

4.5 Utilisation de la touche STOP

Utilisez la touche **STOP** pour :
1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans en ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).

4.6 Sécurité enfant

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

Exemple : Réglage de la sécurité enfant.
1. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche **STOP**.
2. Le four émet un signal sonore et le message « LOC » s'affiche : 

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

5. UTILISATION

5.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

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

5.2 Cuisson aux micro-ondes

Cuisson aux micro-ondes	
Composition	Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe.
Taille	La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses). ⚠ **IMPORTANT !** il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redisposez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redisposer les aliments pendant la cuisson. Remuez et redisposez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

5.3 Cuisson aux micro-ondes

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance.

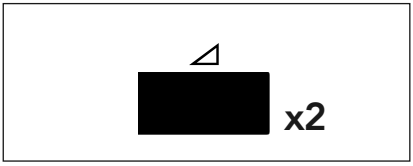
Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
900 W/HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
630 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur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

W = WATT

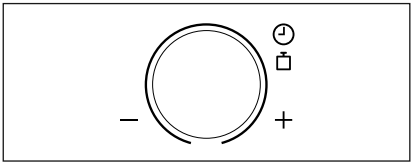
Vous pouvez choisir le temps de cuisson jusqu'à 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson varie de 15 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson indiquée dans le tableau.

Temps de cuisson	Palier de
0-5 minutes	15 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

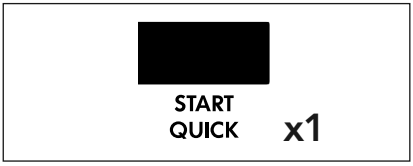
Exemple : Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.



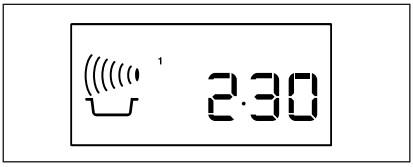
1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection **NIVEAUX DE PUISSANCE**.



2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2.30 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



4. Vérifiez l'affichage.

IMPORTANT!
Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 900 W/HAUT qui est automatiquement utilisé.

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

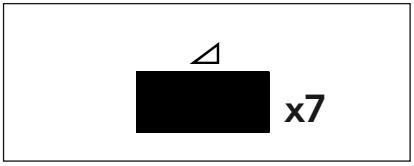
5.4 Niveau de puissance réduit

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	20 minutes	Micro-ondes 630 W
Gril	20 minutes	Gril - 50 %
Combinee	Gril - 20 minutes	Gril - 50 %

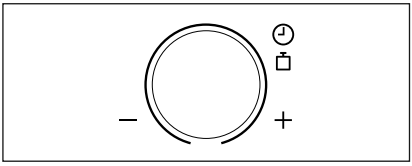
⚠ **IMPORTANT !** Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue et les éléments gril s'allument par intermittence.) Après une pause de 90 secondes, la haute puissance peut être rétablie.

5.5 Minuterie

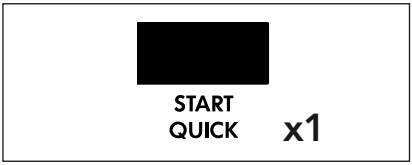
Exemple : Réglez la minuterie pour 7 minutes.



1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** 7 fois.



2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



4. Vérifiez l'affichage.

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

5.6 Ajouter 30 secondes

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

Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 900 W/ HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START/QUICK**.

Augmentation du temps de cuisson

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

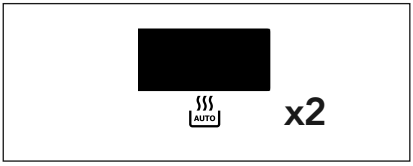
Vous pouvez également utiliser la fonction +30 secondes en mode grill. Cette fonction peut pas être utilisée en mode cuisson automatique ou décongélation automatique.

5.7 Fonction Plus et Moins

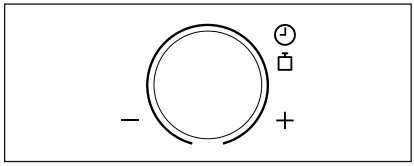
La fonction **PLUS** ⏃ / **MOINS** ⏄ vous permet d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson lors de l'utilisation des programmes automatiques.

Exemple : Pour faire cuire 0,3 kg de pommes de terre cuites.

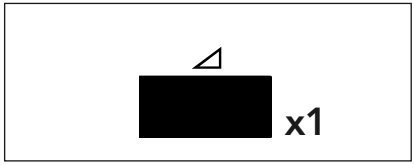
Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais fermes, sélectionnez **MOINS** ⏄ .
Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais moins fermes, sélectionnez **PLUS** ⏃ .



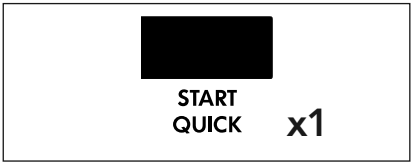
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.



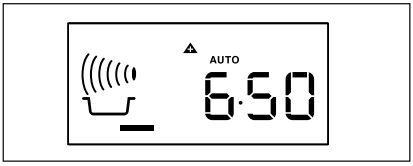
2. Tournez la bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que 0.3 soit affiché.



3. Appuyez une fois sur la touche de sélection de **NIVEAUX DE PUISSANCE**, puis sélectionnez **PLUS** ⏃ .



4. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



5. Vérifiez l'affichage.

Pour annuler la fonction **PLUS/MOINS**, appuyez 3 fois sur la touche de sélection **NIVEAUX DE PUISSANCE**.

Si vous sélectionnez **PLUS**, l'écran affichera ⚠ .
Si vous sélectionnez **MOINS**, l'écran affichera ▽.

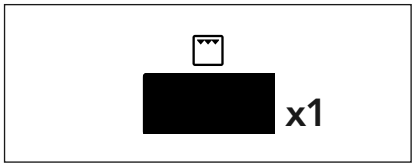
5.8 Cuisson au gril et cuisson combinée

Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au gril :
Gril seul
Gril Combiné (micro-ondes et gril)

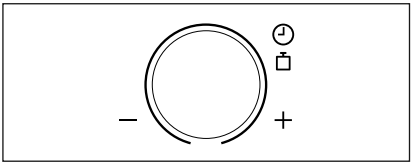
⚠ **IMPORTANT !** Le trépied haut ou bas est recommandé pour faire griller des aliments plats. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous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

Cuisson au gril seul

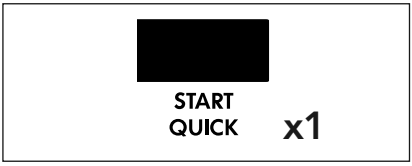
Exemple : Pour faire griller le pain pendant 4 minutes.



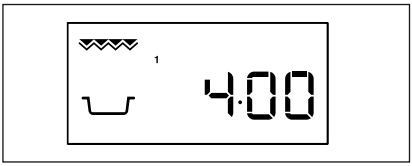
1. Appuyez une fois sur la touche **GRIL**.



2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 4.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



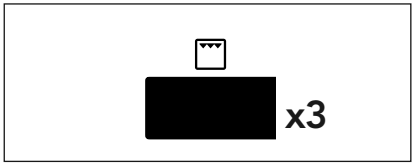
4. Vérifiez l'affichage.

Cuisson combinee

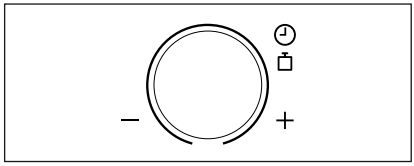
Ce mode utilise une combinaison de la puissance du Gril et de celle du Micro-ondes. Le niveau de puissance du Micro-ondes est préréglé à 270 W.

Exemple : Pour faire cuire des Brochettes de viande panacchées pendant 7 minutes sur CUISSON COMBINEE (450 W).

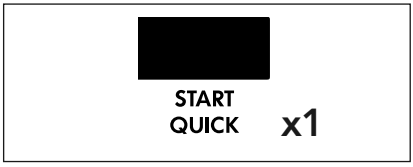
Touche	Configuration de puissance
Gril x 1	0 W
Gril x 2	270 W
Gril x 3	450 W
Gril x 4	630 W
Gril x 5	0 W



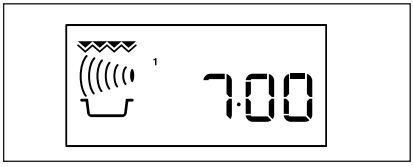
1. Appuyez 3 fois sur la touche **GRIL**.



2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.

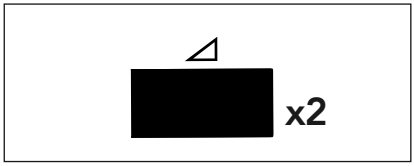


4. Vérifiez l'affichage.

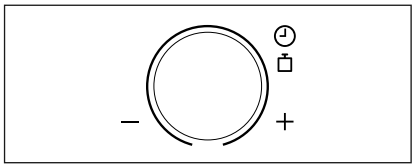
5.9 Cuisson à séquences multiples

Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée à l'aide de combinaisons de micro-ondes, gril ou cuisson combinee.

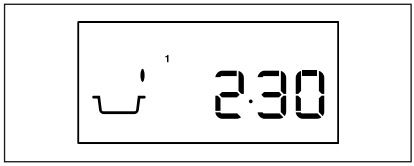
Exemple : Pour cuire :
Etape 1 : 2 minutes 30 secondes 630 W
Etape 2 : 5 minutes en Gril seul



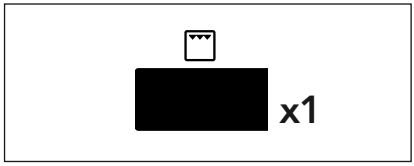
1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection **NIVEAU DE PUISSANCE**.



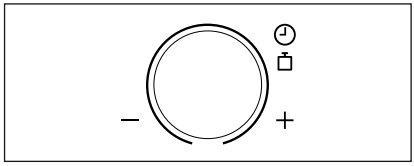
2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2.30 soit affiché.



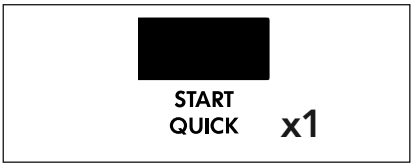
3. Vérifiez l'affichage.



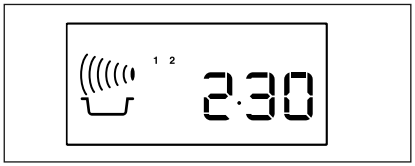
4. Appuyez une fois sur la touche **GRIL**.



5. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 5.00 soit affiché.



6. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



7. Vérifiez l'affichage.

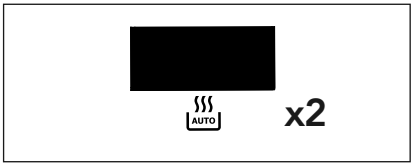
Le four cuira d'abord pendant 2 minutes et 30 secondes à puissance 630 W, puis pendant 5 minutes en Gril seul.

5.10 Fonctionnement automatique

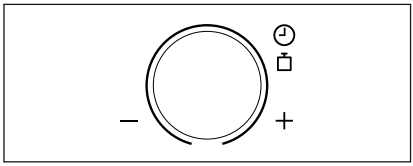
Le fonction automatique calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. vous disposez de 6 programmes de cuisson automatique et 2 programmes de décongélation automatique.

Aliments	Symbole	Configuration
Boisson		Micro-ondes
Pommes de terre cuites/en robe en champs		Micro-ondes
Brochettes de viande panachées		Micro-ondes + gril
Filet de poisson gratiné		Micro-ondes + gril
Cuisses de poulet		Micro-ondes + gril
Graten		Micro-ondes + gril
Viande/poisson/ volaille		Micro-ondes
Pain	AUTO	Micro-ondes

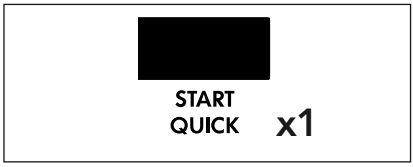
Exemple : Pour faire cuire 0,3 kg de pommes de terre cuites.



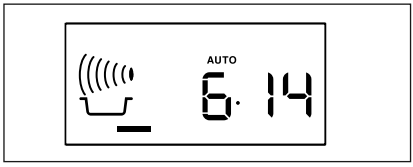
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.



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



3. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



4. Vérifiez l'affichage.

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

6. TABLEAUX DE PROGRAMMATION

6.1 Tableaux des programmes automatiques

Cuisson automatique	Quantité (Incrément)/ Utensiles	Touche	Procédure
Boisson (Thé/Café)	1-6 tasses 1 tasse=200 ml	x1	• Placez la tasse au centre du plateau tournant.
Pommes de terre cuites et pommes de terre en robe des champs	0,2-1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	x2	Pommes de terre cuites : Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Pommes de terre en robe des champs : Choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez-les. • Placez les pommes de terre dans un bol. • Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. • Recouvrez d'un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.
Brochettes de viande panachées	0,2-0,8 kg (100 g) Trépied haut	x3	• Préparer les brochettes du grill selon la recette. • Placez sur un trépied et faites cuire. • Quand le signal sonore retentit, retournez.
Filet de poisson gratiné	0,5-1,5 kg[1] (100 g) Plat à gratin Trépied bas	x4	• Voir recettes pour le "Filet de Poisson Gratiné". [1] Poids total de tous les ingrédients.
Cuisses de poulet	0,9-1,8 kg (100 g) Plat à tarte Trépied bas	x5	• Mélangez les ingrédients et les étaler sur le poulet. • Percez la peau du poulet. • Mettez le poulet sur un plat à gratin, côté poitrail vers le bas. • Placez le poulet dans un plat à tarte directement sur le plateau tournant et faire cuire. • Quand le signal sonore retentit, retournez. • Après la fin de la cuisson, laissez reposer les plats dans le four pendant env. 3 min. avant de les sortir et de les servir.
Gratin	0,5-1,5 kg[1] (100 g) Plat à gratin Trépied bas	x6	• Voir recettes pour le "Gratin". [1] Poids total de tous les ingrédients.

6.2 Tableaux des programmes automatiques

Décongélation automatique	Quantité (Incrément)/ Utensiles	Touche	Procédure
Viande/poisson/ volaille  (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2-1,0 kg (100 g) Plat à gratin	 x1	• Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger lesparties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. • Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible. Ne convient pas à une volaille entière.
Pain 	0,1-1,0 kg (100 g) Plat à gratin	 x2	• Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

- La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.
- Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de programmes automatiques, utilisez les programmes manuels.
- La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson.
- Le ventilateur pourra se mettre en marche après un fonctionnement en mode Micro/Gril/Double.
- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines.
- Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.

6.3 Recettes pour programmes automatiques

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

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

Filet de poisson gratiné, à "l'italienne"			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	de filet de poisson
½ CS	1 CS	1½ CS	de jus de citron
½ CS	1 CS	1½ CS	de beurre d'anchois
30 g	50 g	80 g	de Gouda (râper)
			sel et poivre
150 g	300 g	450 g	de tomates
1 CS	1½ CS	2 CS	de fines herbes hâchées
100 g	180 g	280 g	de Mozzarella
½ CS	3/4 CS	1 CS	de basil (haché)

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

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

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

Gratin de pommes de terre et courgettes			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	de beurre ou de margarine (pour graisser le plat)
200 g	400 g	600 g	de pomme de terre précuit (coupés en lamelles)
115 g	230 g	345 g	courgettes (en tranches fines)
75 g	150 g	225 g	de crème fraîche
1	2	3	œufs
½	1	2	de ail (pressée)
			sel, poivre
40 g	80 g	120 g	de Gouda (râper)
10 g	20 g	30 g	graines de tournesol

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

6.4 Tableaux de cuisson

Rechauffage de boissons et de mets

Boissons/mets		Quant -g/ml-	Config- uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait,	1 tasse	150	Micro	900 W	1	ne pas couvrir
Eau,	1 tasse	150	Micro	900 W	2	ne pas couvrir
	6 tasses	900	Micro	900 W	8-10	ne pas couvrir
	1 terrine	1000	Micro	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)		400	Micro	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée/Consommé		200	Micro	900 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes		500	Micro	900 W	3-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche[1)]		200	Micro	900 W	3	tartiner d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson[1)]		200	Micro	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion		150	Micro	450 W	½ -1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot		190	Micro	450 W	½ -1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre[1)]		50	Micro	900 W	½	couvrir
Chocolat à fondre		100	Micro	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

[1)]température du réfrigérateur

Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Configur -ation	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	Micro	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	Micro	90 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit : par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	Micro	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

Décongélation et cuisson d'aliments

Aliments	Quant -g-	Config-uration	Puiss-ance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	Micro	900 W	9-11	couvrir	2
Une assiette-repas	400	Micro	900 W	8-10	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2
Brocoli/Pois	300	Micro	900 W	6-8	ajouter 3-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	2
Macédoine de légumes	500	Micro	900 W	9-11	ajouter 3-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	2

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

Aliments	Quant -g-	Config-uration	Puiss-ance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/ Pois	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	900 W	9-11	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000	Micro Double Micro Double	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7 1) 14-16 4-6	epicer, poser sur la grille du bas, retourner après 1) Placer une lèchefrite sous le rôti	10
Rôti de boeuf (à point)	1000	Micro Double Double	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10 1) 3-5	assaisonner, placer sur la grille du bas, tourner après 1)	10
Cuisses de poulet	200	Double Gril	450 W	6-7 1) 4-6	epicer, poser la grille du haut avec la peau vers le bas, retourner après 1)	3
Rumstecks, 2 à point	400	Gril Gril		11-12 1) 6-8	poser sur le trépied haut, retourner après 1), assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		8-13	placer le plat sur la grille du bas	
Croûtes au fromage	1 pièce	Micro Gril	450 W	½ 5-6	faire griller le pain, le beurrer, garnir d'une tranche de jambon, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage	
Pizza congelée	400	Micro Double	450 W 450 W	6-7 6-7	placer sur la grille du bas	

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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION !

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

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

Extérieur du four

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

Bandeau de commande

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

Intérieur du four

Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, pendre feu et provoquer la formation d'un arc. Ne retirez pas le cadre du rèpartiteur d'ondes.

Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Chauffer le four régulièrement à l'aide du gril. Des restes de nourriture ou des projections de graisse peuvent causer de la fumée ou de mauvaises odeurs.

Plateau tournant et pied du plateau

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

Porte

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

Trépieds

Lavez les trépieds au moyen d'une solution diluée de détergent puis séchez-le. Le trépied peut être lavé dans un lave-vaisselle.

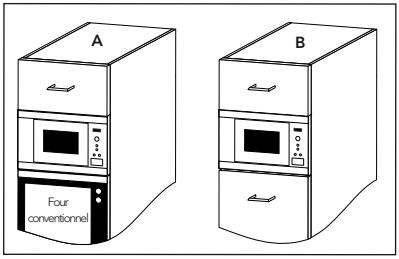
IMPORTANT !
Veillez à ne pas utiliser de décape four.

8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez/conseil . . .
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	• Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • Que la touche **START/QUICK** a été enfoncée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	• Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente AEG agréé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.

9. INSTALLATION

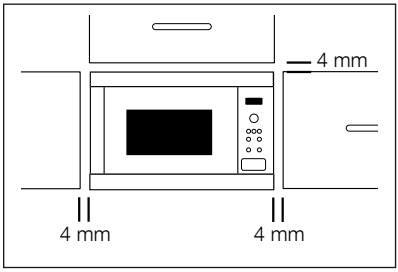
Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :

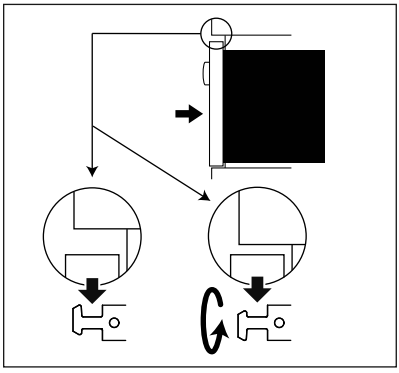


Position	Taille du logement L P H
A	560 x 550 x 380
B	560 x 500 x 380

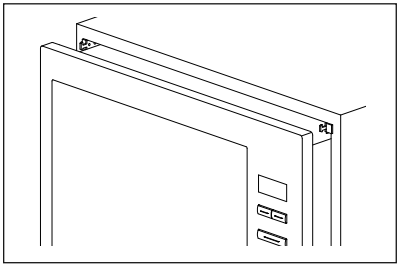
Mesures en mm

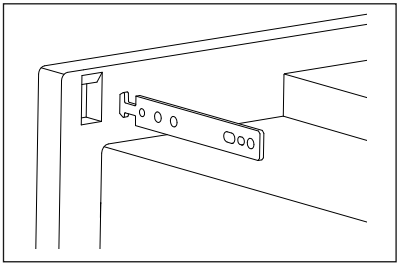
9.1 Installation de l'appareil





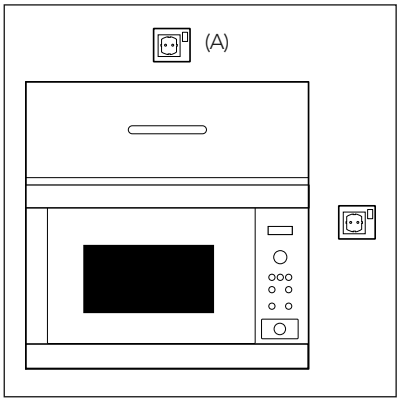
1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Fixer les crochets de fixation au placard de cuisine en suivant la feuille d'instructions et le modèle fournis.
3. Installer l'appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L'appareil doit être soulevé pour être installé sur les crochets de fixation, puis il doit être rabaissé pour être mis en place. En cas de problème pendant l'installation, ce crochet est réversible. La porte avant du four doit être à hauteur du devant de l'ouverture du placard.
4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 4 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).





⚠ **IMPORTANT !** Installez le four à 85 cm ou plus du sol. Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans cette notice d'utilisation et dans les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.

9.2 Raccordement électrique



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 16 ampères.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, N'ÉCRASEZ PAS le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

9.3 Connexions electriques

⚠ **AVERTISSEMENT !**
CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE A LA TERRE

Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

Si la prise dont est dotée votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou service après vente AEG agréé.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation		230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		Minimum 16 A
Consommation électrique :	Micro-ondes	1,37 kW
	Gril	1,00 kW
	Micro-ondes/Gril	2,35 kW
Puissance :	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
	Gril	1000 W
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz [1] (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	MCD2665E	594 mm (L) x 388 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures		342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) [2]
Capacité		26 litres [2]
Plateau tournant		ø 325 mm, verre
Poids		env. 19,5 kg
Eclairage de four		25 W/240 - 250 V

[1] Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

[2] La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales.
La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC et 2011/65/EU.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL

11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

"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."

INHOUD

1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID 71
2. OVERZICHT VAN HET APPARAAT 77
3. BEDIENINGSPANEEL 79
4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN 80
5. WERKING VAN DE MAGNETRON 82
6. PROGRAMMA'S 91
7. REINIGING & ONDERHOUD 97
8. WAT TE DOEN ALS 98
9. INSTALLATIE-AANWIJZING 99
10. TECHNISCHE GEGEVENS 101
11. MILIEUINFORMATIE 101

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 en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com

Registreer uw product voor een betere service:
www.aeg.com/productregistration

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.
Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.
De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

⚠ **AANWIJZINGEN!** BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID: LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN GOED DOOR EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.

NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaat verwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken. Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken. Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt. De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

1.1 Om verwondingen te voorkomen

⚠ **WAARSCHUWING!**

Het apparaat niet gebruiken als het beschadigd is of niet goed functioneert.

Controleer het volgende voordat u het apparaat inschakelt:

a) De deur moet correct sluiten en mag niet verkeerd uitgelijnd of vervormd zijn.

b) De scharnieren en veiligheidsvergrendelin-gen van de deur mogen niet kapot of los zijn.

c) De deurafdichtingen en afsluitvlakken mogen

niet beschadigd zijn.

d) In de ovenruimte en de deur mogen geen deuken of andere beschadigingen aanwezig zijn.

e) Het aansluitsnoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.

Voer in geen geval zelf reparaties of wijzigingen aan uw magnetron uit. Reparaties, vooral reparaties waarbij de afdekking van het apparaat moet worden verwijderd, mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom in geval van storing altijd tot onze service-afdeling. Alleen originele AEG -onderdelen voldoen aan alle eisen!

Laat vet of vuil zich niet ophopen op de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies in hoofdstuk "Reiniging & onderhoud". Reinig de magnetronoven regelmatig en verwijder alle voedselresten. Als u de oven niet schoonhoudt, kan dat leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.

In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden. Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling.

1.2 Om explosies en plotseling koken te voorkomen

⚠ **WAARSCHUWING!**

Levensmiddelen in vloeibare en andere vorm mogen niet in afgesloten bakjes verwarmd worden; ze zouden kunnen exploderen.

Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan tot kookpuntvert-raging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.

Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet geklutst of geroerd worden, eidooier en eiwit inprikken, zodat ze niet kunnen exploderen. Vóór het opwarmen in de magnetron de doppen van gekookte eieren verwijderen en de eieren in plakjes snijden.

Om verbrandingen te voorkomen altijd de temperatuur van de levensmiddelen controleren en ze voor het serveren omroeren. Wees extra voorzichtig als de levensmiddelen of dranken voor baby's, kinderen of oudere personen bestemd zijn.

Houd kinderen uit de buurt van de deur en delen die warm kunnen worden bij gebruik van de grill om te voorkomen dat ze zich verbranden. Raak de ovendeur, ommanteling, achterzijde van het apparaat, ovenruimte, ventilatie-openingen, toebehoren en servies tijdens het GRILLEREN, GECOMBINEERD GEBRUIK en AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA's niet aan, ze worden heet. Reinig de oven pas als alles is afgekoeld.

1.3 Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen

⚠ **WAARSCHUWING!**

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Raak de hete

verwarmingselem-enten niet aan. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen onder de acht jaar, tenzij u permanent toezicht houdt.

Dit apparaat mag alleen door kinderen vanaf acht jaar, personen met verminderde fysieke, motorieke of mentale vaardigheden of personen die onbekend zijn met het apparaat worden gebruikt, wanneer ze instructies voor veilig gebruik hebben gekregen en de risico's van het apparaat begrijpen of wanneer ze het apparaat onder toezicht van een volwassene bedienen. Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Kinderen van acht jaar of ouder mogen het apparaat alleen reinigen of onderhouden als dit onder toezicht van een volwassene gebeurt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen en vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot kans op letsel, ontvlamming of brand.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals: keukens voor personeel in winkels, kantoor en andere werkplekken; woonboerderijen; door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsaccommodaties; omgevingen zoals bed-and-breakfasts.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes hoger dan 2000 m.

1.4 Om brand te voorkomen

Magnetronovens mogen tijdens het gebruik niet zonder toezicht worden gelaten. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken. Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 16 A zijn. Wij raden u aan het apparaat aan een aparte stroomkring aan te sluiten. Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat of de ventilatie-openingen bewaren. De ventilatie-openingen nooit blokkeren. Alle metalen sluitingen, draden enz. van levensmiddelen en verpakkingen verwijderen. Vonkvorming op metalen oppervlakken kan tot brand leiden. De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten. Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden. Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren. Na het starten van het apparaat de instellingen controleren om er zeker van te zijn dat het apparaat zoals gewenst werkt. Deze gebruiksaanwijzing gebruiken. Nooit op enigerlei wijze veranderingen aanbrengen aan de veiligheidsvergrendeling van de deur. Het apparaat nooit inschakelen als zich voorwerpen tussen de deurafdichtingen en de afsluitvlakken bevinden.

Personen met PACEMAKERS moeten bij hun arts of bij de fabrikant informeren naar voorzorgs-maatregelen bij het omgaan met magnetrons.

1.5 Om elektrische schokken te voorkomen

De ommanteling van het apparaat mag in geen geval worden verwijderd. Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. Als u grotere hoeveelheden vloeistof morst, het apparaat direct uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met onze service-afdeling. Het aansluitsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistof leggen. Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals bijvoorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het door een nieuw speciaal snoer worden vervangen. Vervangen mag alleen door vakmensen geschieden.

1.6 Om explosies en plotseling koken te voorkomen

Nooit afgesloten bakjes gebruiken. Sluitingen en afdekkingen verwijderen. Afgesloten bakjes kunnen door de drukverhoging zelfs na uitschakelen van het apparaat nog exploderen. Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Kopjes of bekers met een grote opening gebruiken, opdat luchtbellen kunnen ontsnappen.

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

- De vloeistof vóór het verwarmen omroeren.
- Bij het verwarmen van vloeistoffen een glazen staafje of lepeltje in het glas of kopje zetten.
- Laat de vloeistof tenminste 20 seconden na het koken in de oven staan om kookvertraging te voorkomen.

Levensmiddelen met een schil of vel, zoals aardappelen, worstjes of fruit, altijd eerst enkele malen met een vork inprikken, zodat de stoom kan ontsnappen.

1.7 Om verbranding te voorkomen

Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt. Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

De temperatuur van het servies is geen echte aanwijzing voor de temperatuur van de levensmiddelen of dranken; altijd de temperatuur controleren. Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

Niet tegen de ovendeur leunen of aan de deur hangen. De magnetron is geen speelgoed! Kinderen moet u vertrouwd maken met alle belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid: bijv. gebruik van pannenlappen en voorzichtig afnemen van deksels. Let vooral op verpakkingen die levensmiddelen knapperig maken (bijv. zelfbruinende gerechten); deze worden bijzonder heet.

1.8 Overige aanwijzingen

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor het bereiden van levensmiddelen worden gebruikt. Het is niet geschikt voor industriële doeleinden of voor gebruik in een laboratorium.

1.9 Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan, behalve als dat in deze gebruiksaanwijzing wordt aanbevolen. Het apparaat kan daardoor beschadigd raken. Bij het gebruik van bruineringsservies of zelfverwarmende materialen moet een hittebestendige isolatie (bijv. een porseleinen bord) tussen servies en draaiplateau worden gezet. Daardoor worden beschadigingen door warmte van het draaiplateau en het draaimechanisme voorkomen. De aangegeven opwarmtijd voor het servies mag niet worden overschreden. Geen metalen servies gebruiken, omdat microgolven gereflecteerd worden en dit tot vonkvorming leidt. Geen conservenblikken in het apparaat zetten. Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

- Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
- Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
- Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

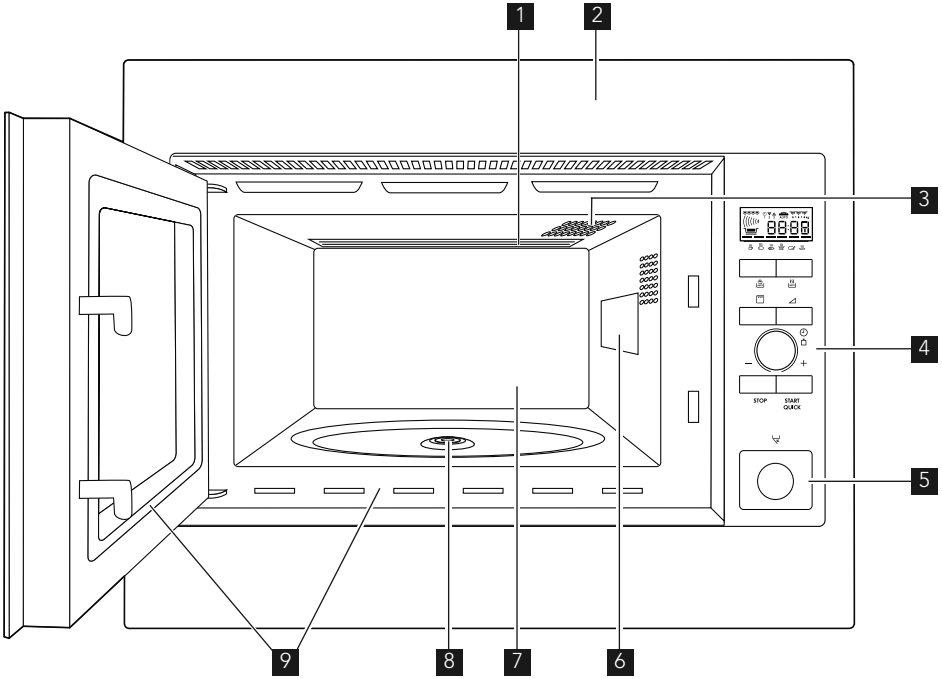
Geen voorwerpen op de ommanteling zetten als het apparaat in werking is. Gebruik geen kunststof servies als het apparaat na het gebruik van de grill nog heet is; het servies kan smelten.Gebruik bij het GRILL, GRILLEREN en AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S geen kunststof servies, tenzij de fabrikant aangeeft dat het servies daarvoor geschikt is.

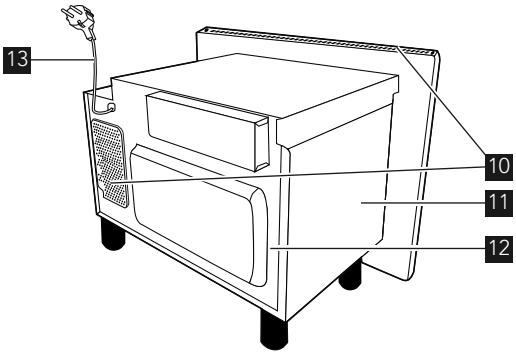
⚠ **BELANGRIJK!** Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur.

Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan. Op de wanden in de ovenruimte resp. Rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

2. OVERZICHT VAN HET APPARAAT

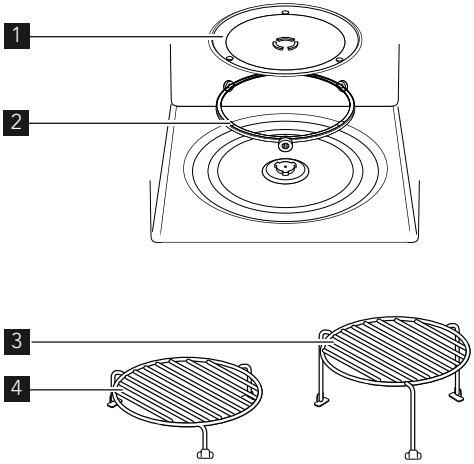
2.1 Magnetronoven





1. grillelement
2. front
3. ovenlamp
4. bedieningspaneel
5. toets om de deur te openen
6. afdekking van de microgolvengeleider
7. ovenruimte
8. aandrijfas
9. deurafdichtingen en afsluitvlakken
10. ventilatie-openingen
11. ommanteling
12. achterzijde van het apparaat
13. aansluitsnoer

2.2 Toebehoren



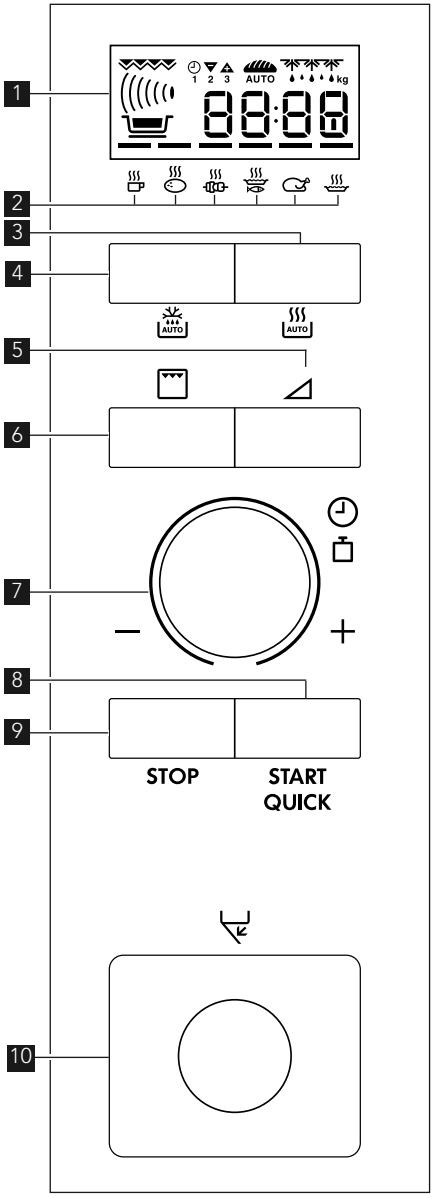
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

1 draaiplateau
2 draaimechanisme
3 hoog rek
4 laag rek

- Het draaimechanisme op de bodem van de ovenruimte plaatsen.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

Geef bij het bestellen van onderdelen uw handelaar of onze service-afdeling de naam van het onderdeel en de modelaanduiding op.

3. BEDIENINGSPANEEL



1 Display symbolen

- Grill
- Vermogensstand
- Magnetron + grill
- Klok
- 1 2 3 Kookfasen
- Plus/Min
- Ontdooiprogramma brood
- Ontdooiprogramma
- kg Hoeveelheid

2 symbolen automatische kookprogramma

3 toets automatische kookprogramma

4 toets automatische ontdooiprogramma

5 toets vermogensstand

6 toets grill

7 knop Tijdschakelklok/Gewicht

8 toets Start/Quick

9 toets Stop

10 toets om de deur te openen

4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

4.1 Spaarstand

De oven is ingesteld in de SPAARSTAND ('Econ').

1. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
2. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
3. Het display telt af van 3:00 tot nul.
4. Wanneer het display op nul staat, schakelt de oven in de spaarstand. Het display is nu weer leeg.

Om de spaarstand te annuleren, stelt u de klokweergave in.

4.2 Instellen van de klok

De magnetron heeft een 12- en 24-uurs klok.

Voorbeeld: De 12-uursklok instellen op 11:30

1. Open de deur.
2. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
3. Druk op het **START/QUICK** knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 
4. Draai aan de **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** knop om de uren in te stellen.
5. Druk een keer op het **START/QUICK** knopje en draai dan aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de minuten in te stellen.
6. Druk op het **START/QUICK** knopje.
7. Controleer het display: 
8. Sluit de deur.

U kunt de **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** knop naar rechts of naar links draaien. Indien u het **STOP** knopje indrukt zal de klok niet worden ingesteld. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.

Voorbeeld: Instellen van de klok un 23:30 uur (24-urrs klok).

1. Open de deur.
2. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
3. Druk op het **START/QUICK** knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 
4. Druk toets **START/QUICK** in. Op het display verschijnt nu: 
5. Draai aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de uren in te stellen.
6. Druk een keer op het **START/QUICK** knopje en draai dan aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de minuten in te stellen.
7. Druk op het **START/QUICK** knopje.
8. Controleer het display: 
9. Sluit de deur.

U kunt de **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** knop naar rechts of naar links draaien. Indien u het **STOP** knopje indrukt zal de klok niet worden ingesteld. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.

4.3 De tijd instellen wanneer de klok is ingesteld

Voorbeeld: Instellen van de klok un 11:45 uur.

1. Open de deur.
2. Druk op het **START/QUICK** knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 

   (Indien u de klok wilt omzetten naar een 24-uurs aanduiding drukt u nog eens op het **START/QUICK** knopje.)
3. Draai aan de **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** knop om de uren in te stellen.
4. Druk een keer op het **START/QUICK** knopje en draai dan aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de minuten in te stellen.
5. Druk op het **START/QUICK** knopje.

6. Controleer het display: 

4.4 Om de klok te annuleren en zet Spaarstand

1. Open de deur.
2. Druk op het **START/QUICK** knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 

   (Indien u de klok wilt omzetten naar een 24-uurs aanduiding drukt u nog eens op het **START/QUICK** knopje.)
3. Druk op het **STOP** knopje.
4. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
5. Sluit de deur.
6. Het display telt af van 3:00 tot nul.
7. Wanneer het display op nul staat, schakelt de oven in de spaarstand. Het display is nu weer leeg.

4.5 Gebruik van toets STOP

Gebruik van toets **STOP**:

1. Wissen van een invoerfout bij het programmeren.
2. Lopend proces even onderbreken.
3. Wissen van een programma tijdens het lopende proces door tweemaal indrukken.

4.6 Kinderslot

De oven is voorzien van een veiligheidsfunctie, zodat kinderen de oven niet per ongeluk kunnen aanzetten. Wanneer u het slot heeft ingesteld, werkt geen enkel onderdeel van de magnetronoven totdat u deze veiligheidsfunctie heeft geannuleerd.

Voorbeeld: Het kinderslot instellen.

1. Druk toets **STOP** 5 seconden lang in.
2. De oven geeft een pieptoon en op het display verschijnt 'LOC': 

Om het kinderslot te annuleren houdt u de **STOP** toets vijf seconden ingedrukt. De oven geeft tweemaal een pieptoon en op het display verschijnt de huidige tijd. U kunt het kinderslot niet instellen wanneer de klok niet is ingesteld.

5. WERKING VAN DE MAGNETRON

5.1 Magnetronbestendig kookgerei

Servies	Geschikt voor de magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie/servies van folie	✓ / ✗	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om het voedsel tegen oververhitting te beschermen. Zorg ervoor dat het folie minstens 2 cm van de ovenwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant. Alle voorschriften nauwgezet opvolgen.
Bruineringsservies	✓	Altijd de voorschriften van de fabrikant opvolgen. De vermelde kooktijden niet overschrijden. Oppassen want deze schalen kunnen zeer heet worden.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	Porselein, keramiek en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans geschikt, behalve aardewerk met metalen versiering.
Glas bijv. Pyrex ®	✓	Wees voorzichtig met dun glas aangezien dit kan breken of scheuren als het plotseling wordt verwarmd.
Metaal	✗	Het is niet aanbevolen om metalen servies in de magnetron te gebruiken. Dit veroorzaakt vonkvorming en kan tot brand leiden.
Kunststof/polystyreen bijv. servies waarin fastfood wordt verkocht	✓	Wees voorzichtig aangezien dergelijk servies kan vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Huishoudfolie	✓	Het huishoudfolie mag het voedsel niet aanraken en moet ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen.
Vries-/braadzakken	✓	Moeten ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen. Controleer of de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen plastic of metalen binddraad aangezien dit kan smelten of vlam vatten door vonkvorming van het metaal.
Papier - borden, kopjes en keukenrol	✓	Gebruik papier uitsluitend om op te warmen of vocht te absorberen. Wees voorzichtig aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Stro en hout	✓	Let altijd goed op bij het gebruik van dit materiaal aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Kringlooppapier en krantenpapier	✗	Kan stukjes metaal bevatten die vonkvorming veroorzaken en tot brand kunnen leiden.

5.2 Tips voor het koken in de magnetronoven

Tips voor het koken in de magnetronoven	
Samenstelling	Voedsel met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. pasteitjes) vereist een kortere verwarmingstijd. Voorzichtigheid is geboden aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Afmetingen	Zorg ervoor dat alle stukken dezelfde afmetingen hebben zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Termperatuur	De oorspronkelijke temperatuur van het voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Prik met een vork in voedsel met vulling, (bijvoorbeeld donuts met jam), om de warmte of stoom te laten ontsnappen.
Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. (Bijv. kippenpoten.)
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. (Bijv. aardappelen, vis, kip, worst.) ⚠ **BELANGRIJK!** Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, hardgekookte eieren.
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te roeren, om te kerenen te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. (Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.)

5.3 Koken magnetronoven

Voor het handmatig gebruik kunt u kiezen uit 6 verschillende vermogensstanden.

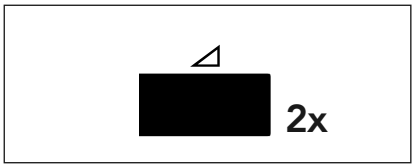
Vermogens-stand	Aangeraden gebruik
900 W/ HOOG	Voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.
630 W	Voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.
450 W	Voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.
270 W/ ONTDOOI	Kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
90 W	Voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.
0 W	Voor kooktimer.

W = WATT

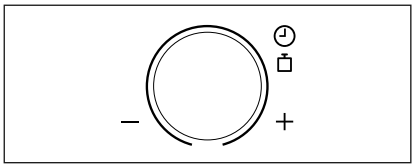
Bij handmatig gebruik kunt u een bereidingstijd van max. 90 minuten (90.00) instellen. De tijdseenheid varieert van 15 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de tabel.

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 630 watt vermogen.

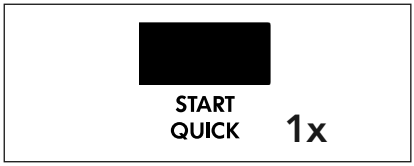
bereidingstijd	tijdseenheden
0-5 minuten	15 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minuut
30-90 minuten	5 minuten



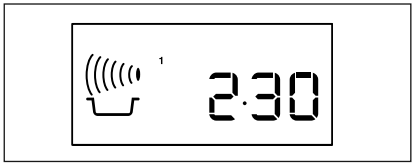
1. Druk tweemaal op de toets voor het **VERMOGENSSTAND**.



2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 2.30 wordt getoond.



3. Druk toets **START/QUICK** in.



4. Indicatie controleren.

BELANGRIJK!
Als u deze toets niet indrukt, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen 900 W/HOOG.

- Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch signaal, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets **START/QUICK** indrukken.
- Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in.
- U kunt tijdens het koken de bereidingstijd verlengen of verkorten met behulp van de draaiknop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT**.
- U kunt tijdens het koken het **VERMOGENSSTAND** veranderen door op de toets voor het magnetronvermogen te drukken.
- Om tijdens het koken een programma te annuleren, drukt u tweemaal op de toets **STOP**.

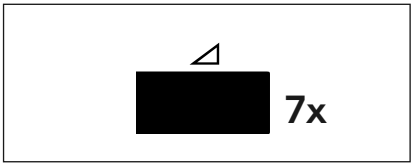
5.4 Verminderd vermogensniveau

kookmethode	standaardtijd	verlaagd vermogen
Magnetron 900 W	20 minuten	Magnetron 630 W
Grill	20 minuten	Grill - 50 %
Magnetron + grill	Grill - 20 minuten	Grill - 50 %

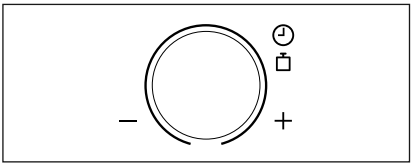
⚠ **BELANGRIJK!** Als u de levensmiddelen langer dan de standaardtijd met steeds één en dezelfde methode verwarmt, wordt het vermogen van het apparaat automatisch verlaagd om oververhitting te voorkomen. (Het magnetronvermogen wordt verlaagd of het grillelement gaat uit en aan.) Na een pauze van 90 seconden kan weer het volle vermogen worden ingesteld.

5.5 Kooktimer

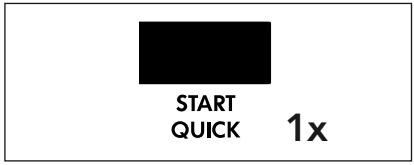
Voorbeeld: De kooktimer instellen op zeven minuten.



1. Druk toets **VERMOGENSSTAND** 7 keer.



2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 7.00 wordt getoond.



3. Druk toets **START/QUICK** in.



4. Indicatie controleren:

ℹ Druk op de toets **STOP** om de timer op pauze te zetten. Druk op de toets **START/QUICK** om de timer weer aan te zetten. Druk nogmaals op de toets **STOP** om de timer uit te schakelen.

5.6 Voeg 30 seconden toe

Met toets **START/QUICK** kunt u de volgende functies bedienen.

Direct Starten

U kunt direct 30 seconden lang op een vermogen van 900 W/HOOG koken, als u toets **START/QUICK** indrukt.

Verlengen van de bereidingstijd

Tijdens handmatig gebruik kunt u de bereidingstijd door herhaald op de toets te drukken steeds met 30 seconden verlengen.

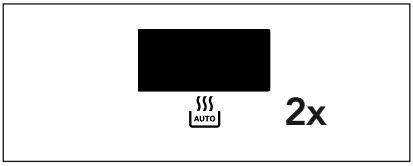
U kunt de +30 seconden-functie ook gebruiken tijdens het grillen. U kunt deze functie niet gebruiken tijdens automatische kook- of ontdooiprogramma's.

5.7 Plus & min

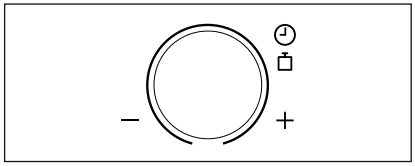
Met de **PLUS** ⚠ en **MIN** ▽ functie kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten wanneer u de automatisch programma's gebruikt.

Voorbeeld: Om 0,3 kg gekookte goed-gedaane aardappels te koken.

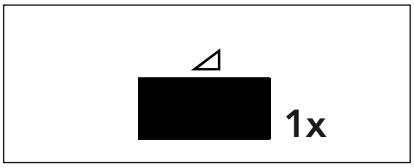
Als u uw gekookte aardappelen gaar maar wel stevig wilt bereiden, kies dan de **MIN** ▽ functie.
Als u uw gekookte aardappelen liever zachter wilt bereiden, kies dan de **PLUS** ⚠ functie.



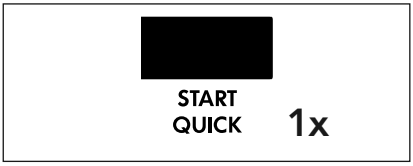
1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** 2 maal in te drukken.



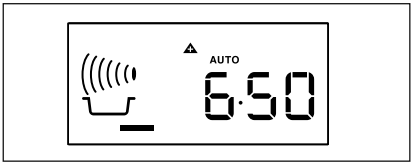
2. Draai de de knop **TIJDSCHA-KELKLOK/GEWICHT** tot 0.3 wordt getoond.



3. Druk eenmaal op de toets voor het **VERMOGENSSTAND** om de **PLUS** ⚠ instelling te selecteren.



4. Druk toets **START/QUICK** in.



5. Indicatie controleren.

Om de **PLUS/MIN**-functie te annuleren, drukt u driemaal op de toets voor het **VERMOGENSSTAND**.

Wanneer u **PLUS** selecteert, dan verschijnt op het display.
Wanneer u **MIN** selecteert, dan verschijnt op het display.

5.8 Grilleren en gecombineerd gebruik (magnetron + grill)

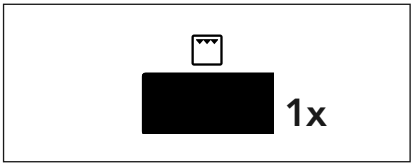
Het apparaat heeft twee grillfuncties:
grill solo
magnetron + grill

BELANGRIJK! Het hoge en het lage rek zijn bedoeld om te grilleren.

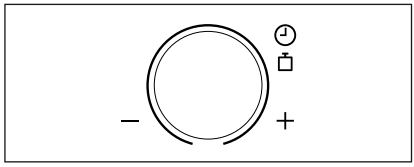
Als u de grill voor de eerste keer gebruikt, kan wat rook of een brandlucht ontstaan. Dit is normaal en geen teken dat het apparaat niet in orde is. Om het probleem te voorkomen kunt u de grill eerst 20 minuten zonder levensmiddelen inschakelen.

Grill

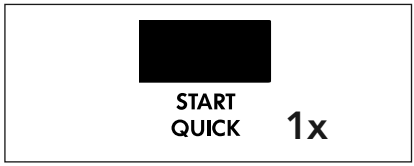
Voorbeeld: 4 minuten brood roosteren.



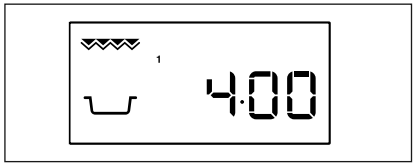
1. Druk zodra op de toets voor het **GRILL**.



2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/ amti-met de wijzers van de klok mee tot 4.00 wordt getoond.



3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.



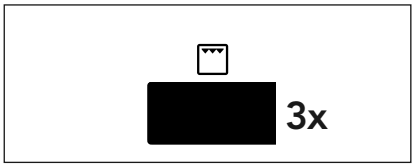
4. Indicatie controleren.

Magnetron + grill

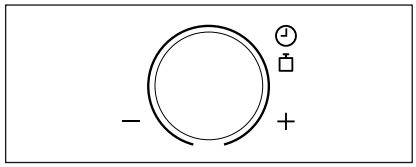
Gecombineerd gebruik van magnetron en grill. Het magnetronvermogen is vooraf ingesteld op 270 watt.

Toets	Het plaatsen van de macht
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

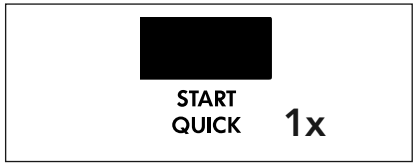
Voorbeeld: vleesspiezen 7 minuten met magnetron + grill (450 W).



1. Druk 3 keer op de toets voor het **GRILL**.



2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/ amti-met de wijzers van de klok mee tot 7.00 wordt getoond.



3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.

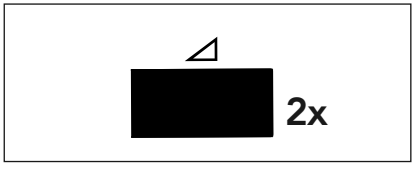


4. Indicatie controleren.

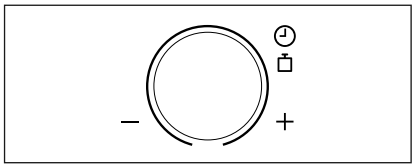
5.9 Andre nuttige functies

U kunt een reeks van (maximaal) 3 combinaties (magnetron solo, grill of magnetron + grill) programmeren.

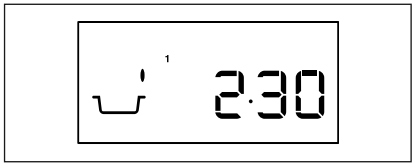
Voorbeeld: koken:
fase 1: 2 minuten 30 seconden 630 W
fase 2: 5 minuten grill



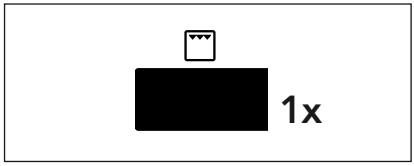
1. Druk zodra op de toets voor het **VERMOGENSSTAND**.



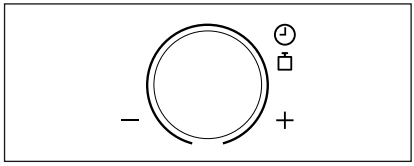
2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 2.30 wordt getoond.



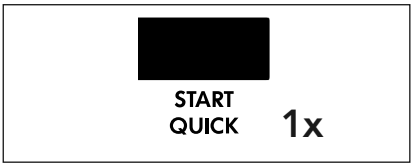
3. Indicatie controleren.



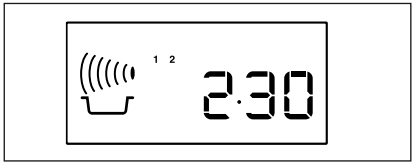
4. Druck tweemaal op de toets voor het **GRILL**.



5. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/ amti-met de wijzers van de klok mee tot 5.00 wordt getoond.



6. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.



7. Indicatie controleren.

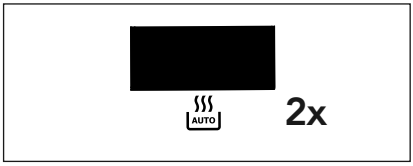
Het apparaat gaat nu 2 minuten en 30 seconden op 630 W werken en daarna 5 minuten grillleren.

5.10 Gebruik automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma

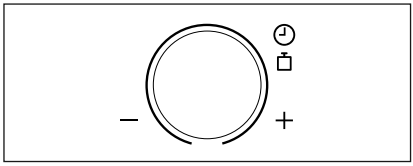
De automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma berekenen de juiste methode en bereidingstijd. u kunt kiezen uit 6 automatische kookprogramma's en 2 automatische ontdooiprogramma's.

Product	Symbool	Het plaatsen
Drank		Mikrowelle
Gekookte aardappelen/ Aardappelen in de schil		Mikrowelle
Gegrilleerde vleesspiezen		Mikrowelle + Grill
Gegratineerde visfilet		Mikrowelle + Grill
Gegrilleerde kip		Mikrowelle + Grill
Ovenschotels		Mikrowelle + Grill
Vlees/vis/gevogelte		Mikrowelle
Brood	AUTO	Mikrowelle

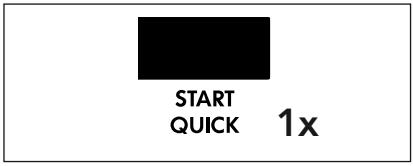
Voorbeeld: Om 0,3 kg gekookte aardappels te koken.



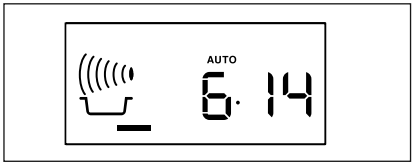
1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** 2 maal in te drukken.



2. Draai de de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop tot 0.3 wordt getoond.



3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.



4. Indicatie controleren.

Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch bel, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets **START/QUICK** indrukken.

Wanneer de automatische kooktijd is verstreken, dan stopt het automatische kookprogramma/ ontdooiprogramma. Er klinkt een bel en het kooksymbool licht op. Na een minuut klinkt er een pieptoon als geheugensteuntje en op het display verschijnt de huidige tijd.

6. PROGRAMMA'S

6.1 Garautomatik tabellen

Kookprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/ servies	Toets	Tips
Drank (Thee/Koffie)	1-6 mokken 1 mok = 200 ml	1x	• Zet de mok aan rand van draaiplateau.
Gekookte aardappelen/ aardappelen in de schil	0,2-1,0 kg (100 g) Schaal met deksel	2x	Gekookte aardappelen: aardappelen schillen en in even grote stukken snijden. In de schil gekookte aardappelen: aardappelen van gelijke grootte uitzoeken en wassen. • Aardappelen in een schaal doen. • Benodigde hoeveelheid water (ca. 2 el per 100 g) en wat zout toevoegen. • Met een deksel afdekken. • Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.
Gegrilleerde vleesspiezen	0,2-0,8 kg (100 g) Hoog rek	3x	• Maak gebaseerd op het recept, vleesspiezen hoog rek de grillspiesjes klaar. • Leg ze op het hoge rek in de oven. • Als het akoestische signaal klinkt, de frites omkeren.
Gegratineerde visfilet	0,5-1,5 kg[1] (100 g) Gratinschaal Laag rek	4x	• Zie recept. [1] Totale gewicht van alle ingrediënten.
Gegrilleerde kip	0,9-1,8 kg (100 g) Ovenschaal Laag rek	5x	• Vermeng de ingrediënten 2 el. olie, 1 tl paprikapoeder, zout en peper en smeer de kippenbouten hiermee in. • Prik gaatjes in het vel van de kip. • Leg de kip met de borst naar beneden op de omgekeerde schotel in de schaal. • Plaats op het lage rek en de kok. • Als het akoestische signaal klinkt, de frites omkeren. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 3 minuten laten staan.
Ovenschotels	0,5-1,5 kg[1] (100 g) Gratinschaal Laag rek	6x	• Zie recept. [1] Totale gewicht van alle ingrediënten.

6.2 Auftauautomatik Tabellen

Ontdooiprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/ servies	Toets	Tips
Vlees/vis/gevogelte  (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0,2-1,0 kg (100 g) Ovenschaal	 1x	• Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Zodra het geluidssignaal klinkt, dient het omgedraaid te worden, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 15-45 minuten staan totdat het volledig is ontdooid. • Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooide delen indien mogelijk. Niet geschikt voor hele kippen.
Brood 	0,1-1,0 kg (100 g) Ovenschaal	 2x	• Verdeel de boterhammen over een platte schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooide boterhammen uitgenomen te worden. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.

- Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C.
- Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
- Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik.
- De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn.
- Als de oven in de grillstand Micro staat, dan kan de koelventilator aanslaan.
- Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
- Gehakt plat invriezen.
- Na het omkeren de al ontdooide delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
- Gevogelte direct na het ontdooien verder verwerken.

6.3 Recepten voor automatische kookprogramma

Gegrilleerde vleesspiezen	
4 Stuk.	
400 g	varkensvlees
100 g	gerookt spek
100 g	uien, in vieren
250 g	tomaten, in vieren
100 g	groene paprika, in achten
2 el	olie
4 tl	zoete paprikapoeder
	zout
1 tl	cayennepeper
1 tl	worcestersauce

1. Rijg het vlees en groenten afwisselend op vier houten spiesen.
2. Meng de olie met de kruiden en bestrijk de kebabs hiermee.
3. Leg de kebabs op het rooster en grill op automatisch kookprogramma "Gegrilleerde".

Gegratineerde visfilet, 'Italiaanse'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	visfilet
½ el	1 el	1½ el	citroensap
½ el	1 el	1½ el	ansjovisboter
30 g	50 g	80 g	Goudse kaas (geraspt)
			zout en peper
150 g	300 g	450 g	verse tomaten
1 el	1½ el	2 el	gehakte gemengde kruiden
100 g	180 g	280 g	mozzarella
½ el	3/4 el	1 el	basilicum (gehakt)

1. Vis wassen, afdrogen, met citroensap besprenkelen, zouten en met ansjovisboter bestrijken.
2. Vis in een schaal leggen.
3. Kaas over de vis strooien.
4. Leg de tomaten op de kaas.
5. Zout, peper en gemengde kruiden toevoegen.
6. Mozzarella laten uitlekken, in plakjes snijden en op de tomaten leggen. Basilicum erover strooien.
7. Schaal op het lage rek zetten en met automatisch kookprogramma "gegratineerde visfilet".
8. Laat het gerecht na het koken 5 minuten staan.

Spinazieschotel			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	diepvriesspinazie (uitgelekt)
15 g	30 g	45 g	ui (gesnipperd)
			zout, peper en nootmuskaat
5 g	10 g	15 g	boter of margarine (voor he invetten van de schaal)
150 g	300 g	450 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
35 g	75 g	110 g	gekookte ham (in blokjes)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	ei(eren)
40 g	75 g	115 g	geraspte kaas

1. Spinazie en ui met elkaar vermengen en zout, peper en nootmuskaat toevoegen.
2. Ovenschaal invetten. Om en om laagjes aardappel, ham en spinazie in de schaal leggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
3. Meng de eieren met de crème fraîche, voeg zout en peper toe en giet over de gratin.
4. Geraspte kaas erover strooien.
5. Op het lage rek zetten en koken met automatisch kookprogramma "Ovenschotels".
6. Laat het gerecht na het koken 5-10 minuten staan.

Aardappel-courgetteschotel			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	boter of margarine (voor he invetten van de schaal)
200 g	400 g	600 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
115 g	230 g	345 g	courgette (in dunne plakjes)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	ei(eren)
½	1	2	teentje(s) knoflook (geperst)
			zout, peper
40 g	80 g	120 g	geraspte Goudse kaas
10 g	20 g	30 g	zonnebloempitten

1. Ovenschaal invetten en om en om laagjes aardappel en courgette in de schaal leggen.
2. Meng de eieren met de crème fraîche, voeg zout, peper en knoflook toe en giet over de gratin.
3. Strooi de Goudse kaas over de gratin.
4. Strooi ten slotte de zonnebloempitten over de ovenschotel.
5. Op het lage rek zetten en koken met automatisch kookprogramma "Ovenschotels".
6. Laat het gerecht na het koken 5-10 minuten staan.

6.4 Tabellen

Dranken & gerechten verwarmen

Drank/gerecht		Hoeveelheid -g/ml-	Het plaatsen	Vermogensstand	Tijd -Min-	Tips
Melk,	1 kopje	150	Micro	900 W	1	niet afdekken
Water,	1 kopje	150	Micro	900 W	2	niet afdekken
	6 kopjes	900	Micro	900 W	8-10	niet afdekken
	1 kom	1000	Micro	900 W	9-11	niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord (groenten, vlees en garnituur)		400	Micro	900 W	4-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Éénpansgerecht/ soep		200	Micro	900 W	1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente		500	Micro	900 W	3-5	indien nodig water toevoegen, halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak[1)]		200	Micro	900 W	3	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet[1)]		200	Micro	900 W	3-5	afdekken
Gebak, 1 stuk		150	Micro	450 W	½ -1	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje		190	Micro	450 W	½ -1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten[1)]		50	Micro	900 W	½	afdekken
Chocolade smelten		100	Micro	450 W	3-4	af en toe roeren

[1)]vanaf koelkasttemperatuur

Oontdooien

Drank/gerecht	Hoeveelheid -g/ml-	Het plaatsen	Vermogensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	Micro	90 W	1-3	plaats in een platte schaal	5
Fruit: bijv. kersen, aardbeien, frambozen, pruimen	250	Micro	270 W	3-5	gelijkmatig verdelen, halverwedge de oontdootijd omdraaien	5

Ontdooien & koken

Product	Hoeveelheid -g-	Het plaatsen	Vermogensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	Micro	900 W	9-11	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	Micro	900 W	8-10	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2
Broccoli/ Erwtjes	300	Micro	900 W	6-8	afdekken, 3-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	2
Gemengde groente	500	Micro	900 W	9-11	afdekken, 3-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	2

Vlees, vis en gevogelte braden

Product	Hoeveelheid -g-	Het plaatsen	Vermogensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli/ Erwtjes	500	Micro	900 W	6-8	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	Micro	900 W	9-11	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadstukken (varken, kalf, lam)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7 [1)] 14-16 4-6	kruiden, op het lage rek leggen, omdraaien na [1)]	10
Biefstuk (medium)	1000	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10 [1)] 3-5	naar smaak kruiden, op het lage rooster leggen, omdraaien na [1)]	10
Kippenbouten	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7 [1)] 4-6	kruiden, met het vel naar beneden op het hoge rek leggen, omdraaien na [1)]	3
Lendebiefstuk 2 stuks, medium	400	Grill Grill		11-12 [1)] 6-8	op het hoge rek leggen, omdraaien na [1)], na het grilleren kruiden	
Ovenschotels bruinen		Grill		8-13	zet de schotel op het lage rooster	
Tosti	1 stuk	Micro Grill	450 W	½ 5-6	rooster het brood en besmeer dit met boter; leg hier een plakje gekookte ham, een schijfje ananas en een plakje kaas op	
Bevroren pizza	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	6-7 6-7	plaats op het lage rooster	

De in de tabel vermelde tijden zijn richtlijnen, die naargelang de vriestemperatuur, kwaliteit en gewicht van de levensmiddelen kunnen variëren.

7. REINIGING & ONDERHOUD

WAARSCHUWING!

GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOONMAAKMIDDELEN DIE NATRIUMHYDROXIDE BEVATTEN OF SCHUURSPONSJES. DIT GELDT VOOR ALLE DELEN VAN UW MAGNETRON.

REINIG DE MAGNETRONOVEN REGELMATIG EN VERWIJDER ALLE VOEDSELRESTEN. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Ommanteling

De buitenkant van het apparaat met een mild sopje schoonmaken. Goed met een droge doek afnemen en met een handdoek nadrogen.

Bedieningspaneel

Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren. Het paneel voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Nooit te veel water en geen chemische of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, omdat het bedieningspaneel daardoor kan worden beschadigd.

Ovenruimte

Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider.

Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.

Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte.

Verwarm de oven regelmatig door de grill in te schakelen. Resterend voedsel of vet dat op de elementen is terecht gekomen kan rook of stank veroorzaken.

Draaiplateau & draaimechanisme

Verwijder eerst het draaiplateau en het draaimechanisme uit de ovenruimte. Draaiplateau en mechanisme met een mild sopje schoonmaken en met een zachte doek afdrogen. Beide delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Apparaatdeur

De deur, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen aangezien hierdoor krassen op het oppervlak kunnen ontstaan waardoor de ruit kan breken.

Rekken

De rekken met een mild sopje schoonmaken en afdrogen. U kunt de rekken ook in de afwasautomaat schoonmaken.

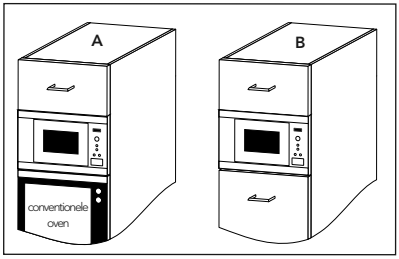
BELANGRIJK!
Gebruik geen stoomreiniger.

8. WAT TE DOEN ALS

Symptoom	Mogelijke oorzaken/oplossingen . . .
De magnetron niet goed functioneert?	• De zekering in de huisinstallatie in orde is. • De stroom misschien uitgevallen is. • Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.
De magnetron neit werkt?	• De deur goed gesloten is. • De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn. • Toets **START/QUICK** is ingedrukt.
Het draaiplateau niet draait?	• Het draaimechanisme goed op de aandrijving zit. • Het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt. • Levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren. • Zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.
De magnetron niet uitschakelt?	• Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. • Neem contact op met onze service-afdeling.
De ovenverlichting uitvalt?	• Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden.
De levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	• Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of • Als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of • Een hoger vermogen instellen.

9. INSTALLATIE-AANWIJZING

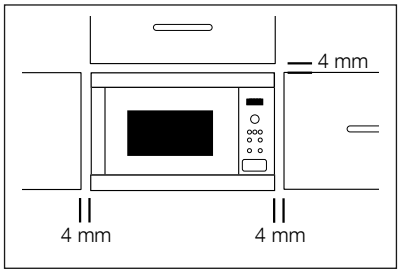
De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:

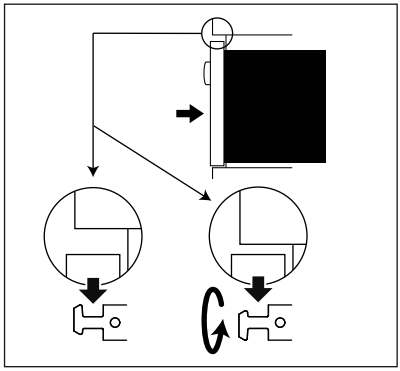


Positie	Nismaat B	D	H
A	560 x 550 x 380		
B	560 x 500 x 380		

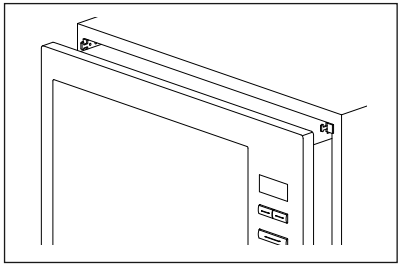
Afmetingen in (mm)

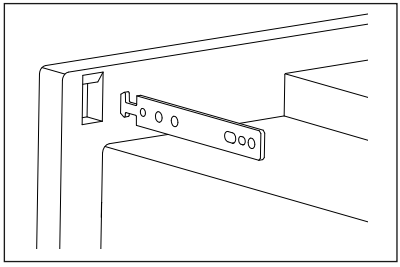
9.1 Installeren van het apparaat





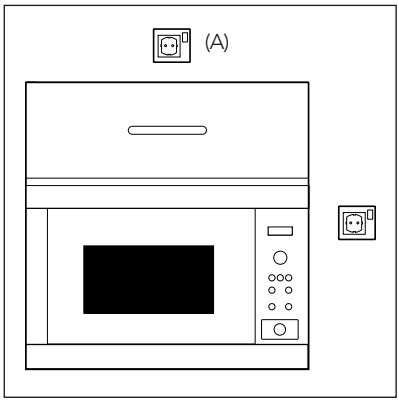
1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Maak de bevestigingshaken met behulp van de instructies op het instructieblad en de meegeleverde sjabloon vast aan het keukenkastje.
3. Maak het apparaat langzaam en zonder kracht te zetten vast aan het keukenkastje. U moet het apparaat op de bevestigingshaken tillen en daarna op zijn plaats laten zakken. U kunt de haak omdraaien wanneer u weerstand ervaart tijdens het bevestigen. De voorkant van de oven dient de opening achter het kastdeurtje naadloos af te sluiten.
4. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 4 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).





BELANGRIJK! Installeer de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

9.2 Aansluiting op het stroomnet



- Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.
- Plaats het stopcontact niet achter de kast.
- De best plek is boven de kast (A).
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/ 50 Hz). Stopcontact met 16 A zekeren.
- Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.

9.3 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!
DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN

Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt opgevolgd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.

Als de stekker die zich aan het apparaat bevindt niet in uw stopcontact past, neem dan contact op met onze service-afdeling.

10. TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan		230 V, 50 Hz, één fase
Zekering		min. 16 A
Opgenomen vermogen:	magnetron	1,37 kW
	grill	1,00 kW
	magnetron + grill	2,35 kW
Nuttige vermogen:	magnetron	900 W (IEC 60705)
	grill	1000 W
Microgolvenfrequentie		2450 MHz [1] (Groep 2/Klasse B)
Buitenafmetingen:	MCD2665E	breedte x hoogte x diepte: 594 x 388 x 404 mm
Afmetingen ovenruimte		breedte x hoogte x diepte: 342 x 207 x 368 mm [2]
Inhoud ovenruimte		26 liter [2]
Draaiplateau		ø 325 mm, glass
Gewicht		ca 19,5 kg
Ovenlamp		25 W/240 - 250 V

[1] Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.
Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd.
Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen.
Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

[2] De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte.
De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.

Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC en 2011/65/EU.

IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN

11. MILIEUINFORMATIE

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle 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.

INDICE

1. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD 103
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO. 109
3. PANEL DE MANDOS 111
4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ 112
5. FUNCIONAMIENTO. 114
6. TABLA DE PROGRAMAS 123
7. LIMPIEZA & MATENIMIENTO 129
8. ¿QUÉ HACER SI 130
9. INSTALACIÓN 131
10. ESPECIFICACIONES 133
11. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL 133

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.aeg.com/productregistration



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.
La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.

Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad

Información general y consejos

Información medioambiental

Sujeto a cambios sin previo aviso.

1. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ **¡IMPORTANTE!** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio. Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida. Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

1.1 Para evitar estropear el horno

⚠ **¡ADVERTENCIA!**
No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal.

Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:

a) La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.

b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta;

compruebe que no están ni rotos ni flojos.

c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.

d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.

e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No permita que se acumule grasa o suciedad en las juntas herméticas de la puerta ni en las superficies de alrededor. Siga las instrucciones de "Limpieza & matenimiento". Limpie el horno en los intervalos regulares y quite cualquier depósito del alimento. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

No procure substituir la lámpara usted mismo del horno o permitir a cualquier persona que no sea autorizada por AEG a hacerlo tan. Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio AEG autorizado.

1.2 Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

¡ADVERTENCIA!

No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

Mantenga a los niños alejados de la puerta y de las partes accesibles del aparato que pudieran calentarse al utilizar el grill. Los niños deben mantenerse alejados para evitar que sufran quemaduras. No tocar la puerta del horno, la caja exterior, el grill inferior, los orificios de ventilación, los accesorios ni los platos durante el uso en los modos de operación con GRILL, COMBINADO y COCCIÓN AUTOMÁTICA ya que se pondrán muy calientes. Antes de limpiar cerciórese de que no están calientes.

1.3 Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

¡ADVERTENCIA!

El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Es recomendable tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse alejados a no ser que estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o mayores y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato de forma segura y si comprenden los riesgos que conlleva. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deberían ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión.

El horno microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas de baño, esponjas, trapos húmedos o artículos similares puede generar riesgo de lesiones, ignición o incendio.

Este dispositivo ha sido diseñado para ser utilizado en el hogar o ámbitos similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas de campo; para clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; entornos de posadas y hostales.

Este aparato no está diseñado para uso en altitudes superiores a 2.000 metros.

1.4 Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia. El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo. Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato. No guarde ni use el horno en exteriores.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios. No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta. Utilice este manual de instrucciones. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los el marco de la puerta y las superficies de cierre.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

1.5 Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior. No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio AEG autorizado. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno. No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio AEG autorizado.

1.6 Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

- Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
- Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
- Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción por 20 segundos, para evitar que hierva y salpique después.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

1.7 Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno. Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

1.8 Otras Notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno. Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

1.9 Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente

No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno. Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:
- Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
- No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

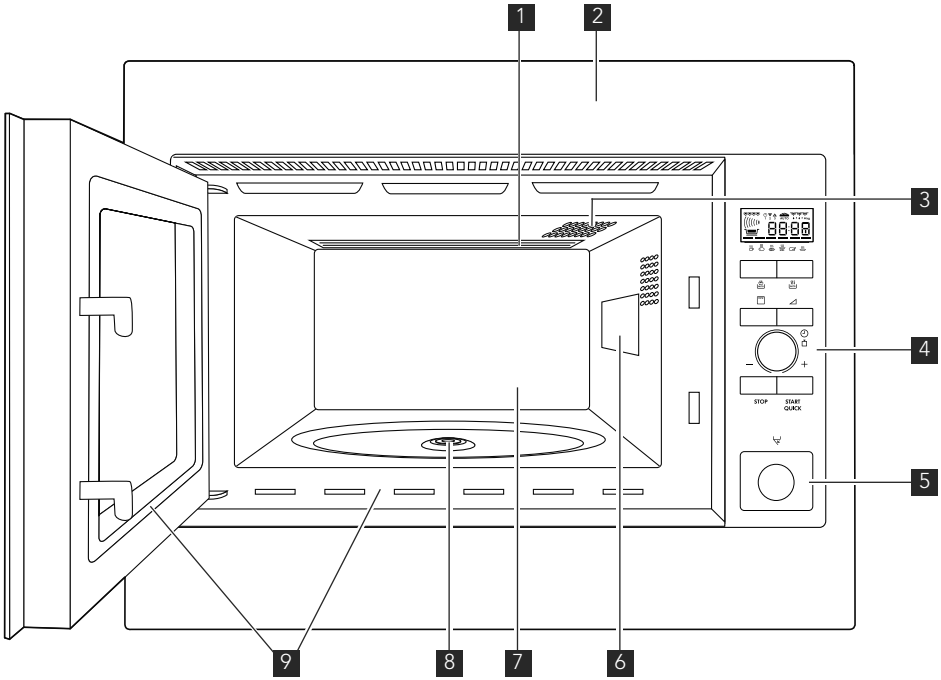
No utilice envases o recipientes de plástico para la cocción a microondas si el horno está todavía caliente después de haberlo usado en los modos a la GRILL, COMBINADO y COCCIÓN AUTOMÁTICA dado que podrían derretirse o fundirse. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricantes de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas. No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

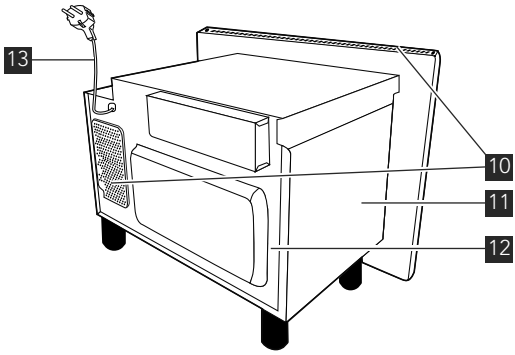
⚠ **¡IMPORTANTE!** Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista homologado.

Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca del perimetro de la puerta y de las superficies del marco. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

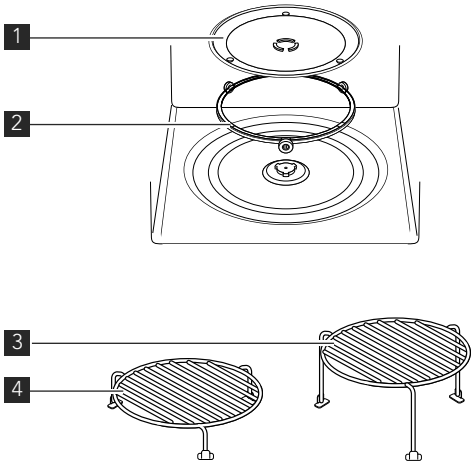
2.1 El horno microondas





1 Resistencia grill
2 Marco frontal
3 Lámpara del horno
4 Panel de mandos
5 Tecla apertura de puerta
6 Tapa de la guía de ondas
7 Cavidad del horno
8 Guarnición estanca
9 Cierre de la puerta y marco de cierre
10 Orificios de ventilación
11 Cubierta externa
12 Tapa trasera
13 Cable de alimentación

2.2 Accesorios



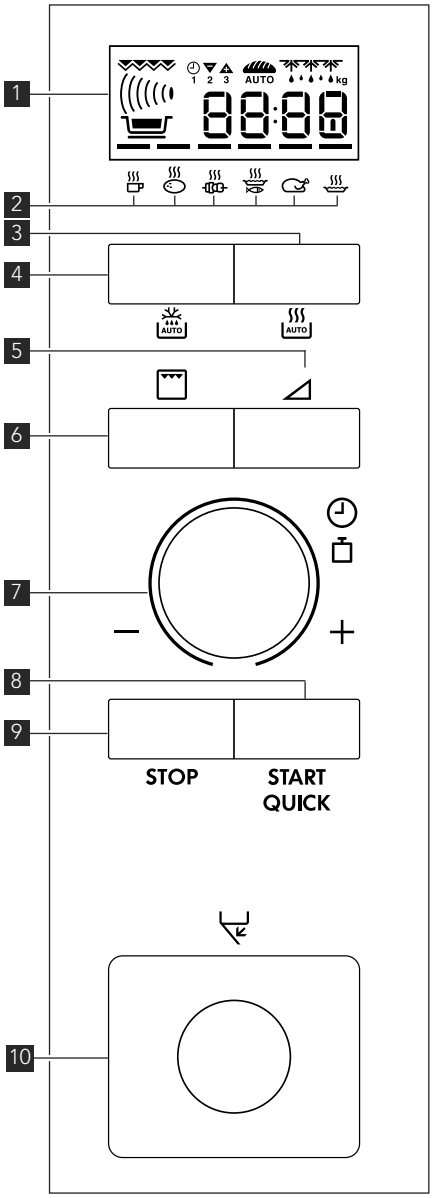
Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

1 El plato giratorio
2 El soporte de rodillos
3 Rejilla alta
4 Rejilla baja

- Coloque el soporte de rodillos en el fondo del interior.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

Cuando encargue accesorios al comercio o técnico de servicio AEG autorizado, sírvase mencionar dos cosas, el nombre de la pieza y la denominación del modelo.

3. PANEL DE MANDOS



1 Visualizador digital indicadores

- Grill
- Microondas
- Grill y microondas
- Reloj
- 1 2 3 Etapas de cocción
- Función "Más" & "Menos"
- Decongelación automática pan
- Decongelación automática
- kg Cocción

2 Indicadores cocción automática
3 Tecla cocción automática
4 Tecla descongelación automática
5 Tecla de nivel de potencia
6 Tecla de grill
7 Botón Temporizador/Peso
8 Tecla Start/Quick
9 Tecla Stop
10 Tecla apertura de puerta

4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

4.1 Modo "Econ"

El horno está en modo "ahorro de energía" (Econ).

1. Enchufe el horno.
2. En la pantalla aparecerá: Econ.
3. A continuación podrá verse en pantalla la cuenta atrás de 3:00 a cero.
4. Al llegar a cero, el horno pasará a modo Econ y la pantalla quedará en blanco.

Para cancelar el modo Econ, ponga el reloj en hora.

4.2 Puesta en hora del reloj

El reloj del horno es de 12 e 24 horas.

Ejemplo: Para ajustar la hora del reloj a las 11:30 (en el reloj de 12 horas).

1. Abra la puerta.
2. En la pantalla aparecerá: Econ.
3. Pulse y mantenga pulsada la tecla **START/QUICK** durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 
4. Gire el mando **TEMPORIZADOR/ PESO** para configurar la hora.
5. Pulse una vez la tecla **START/QUICK** y, a continuación, gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** para configurar los minutos.
6. Pulse el botón **START/QUICK**.
7. Compruebe la pantalla: 
8. Cierre la puerta.

Puede girar el mando **TEMPORIZADOR/PESO** en sentido horario o antihorario. Si selecciona el botón **STOP** no se llevará a cabo el ajuste de la hora. En la pantalla aparecerá: Econ.

Ejemplo: Poner el reloj a las 23:30 (24 horas).

1. Abra la puerta.
2. En la pantalla aparecerá: Econ.
3. Pulse y mantenga pulsada la tecla **START/QUICK** durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 
4. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**. En la pantalla aparecerá: 
5. Gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** para configurar la hora.
6. Pulse una vez la tecla **START/QUICK** y, a continuación, gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** para configurar los minutos.
7. Pulse el botón **START/QUICK**.
8. Compruebe la pantalla: 
9. Cierre la puerta.

Puede girar el mando **TEMPORIZADOR/PESO** en sentido horario o antihorario. Si selecciona el botón **STOP** no se llevará a cabo el ajuste de la hora. En la pantalla aparecerá: Econ.

4.3 Configuración del tiempo con el reloj puesto en hora

Ejemplo: Poner el reloj a las 11:45.

1. Abra la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla **START/QUICK** durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 

   (Si desea cambiar el reloj al de 24 h, pulse de nuevo el botón **START/QUICK**.)
3. Gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** para configurar la hora.
4. Pulse una vez la tecla **START/QUICK** y, a continuación, gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** para configurar los minutos.
5. Pulse el botón **START/QUICK**.
6. Compruebe la pantalla: 

4.4 Para cancelar el reloj y configurar el modo Econ

1. Abra la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla **START/QUICK** durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 

(Si desea cambiar el reloj al de 24 h, pulse de nuevo el botón **START/QUICK**.)
3. Pulse el botón **STOP**.
4. En la pantalla aparecerá: Econ.
5. Cierre la puerta.
6. A continuación podrá verse en pantalla la cuenta atrás de 3:00 a cero.
7. Al llegar a cero, el horno pasará a modo Econ y la pantalla quedará en blanco.

4.5 Utilización de la tecla de STOP

Utilice la tecla de **STOP** para:

1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.

4.6 Bloqueo de seguridad infantil

El horno cuenta con un sistema de seguridad para evitar que los niños puedan encenderlo accidentalmente. Una vez activado el sistema de bloqueo, no podrá encenderse ninguna parte del microondas hasta que se haya desactivado el bloqueo.

Ejemplo: Para activar el bloqueo de seguridad infantil.

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** durante 5 segundos.
2. El horno emitirá una señal acústica y "LOC" aparecerá en pantalla:



Para cancelar el bloqueo de seguridad infantil, pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** durante 5 segundos. El horno emitirá dos señales acústica y podrá verse en pantalla la hora del día.
El sistema de seguridad infantil no puede activarse si el reloj no está en hora.

5. FUNCIONAMIENTO

5.1 Utensilios de cocina aptos para microondas

Recipientes	Adecuados para microondas	Comentarios
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	✓ / ✗	Pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos y evitar que se sobrecalienten. Mantenga el papel de aluminio a al menos 2 cm de las paredes del horno, ya que pueden formarse arcos eléctricos. No se recomiendan los recipientes de papel de aluminio a menos que lo especifique el fabricante, siga las instrucciones atentamente.
Fuentes refractarias	✓	Siga siempre las instrucciones del fabricante. No supere los tiempos de calentamiento facilitados. Tenga mucho cuidado, ya que estas fuentes se calientan mucho.
Loza y cerámica	✓ / ✗	La porcelana, la cerámica, la cerámica vitrificada y la porcelana, suelen ser adecuados excepto cuando tienen adornos metálicos.
Cristalería (p. ej. Pyrex ®)	✓	Debería tenerse cuidado al utilizar cristalería delicada, ya que puede romperse o rajarse si se calienta repentinamente.
Metal	✗	No se recomienda utilizar recipientes metálicos con energía microondas, ya que formará arcos eléctricos que pueden causar un incendio.
Plásticos y poliestireno (p. ej.: recipientes de comida rápida)	✓	Debe tenerse cuidado, ya que algunos recipientes se deforman, funden o decoloran a temperaturas altas.
Film transparente	✓	No debería estar en contacto con los alimentos y debe perforarse para dejar escapar el vapor.
Bolsas para congelar y asar	✓	Deben perforarse para dejar escapar el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas. No utilice cierres de plástico o metal, ya que pueden fundirse o prenderse debido a la formación de arcos eléctricos del metal.
Papel: platos, vasos y papel de cocina	✓	Utilícelos sólo para calentar o para absorber la humedad. Debe tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Recipientes de paja y madera	✓	Esté siempre atento al horno cuando utilice estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Papel reciclado y de periódico	✗	Puede contener extractos de metal que formarán arcos eléctricos y pueden causar un incendio.

5.2 Cocción tecnicas microondas

Cocción tecnicas microondas	
Composición	Los alimentos con mayor contenido en grasa o azúcar (p. ej.: pudding de Navidad o pastel de frutas) necesitan menos tiempo para calentarse. Debería tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Tamaño	Para una cocción uniforme, haga trozos del mismo tamaño.
Temperatura	La temperatura inicial de los alimentos afecta al tiempo de cocción necesario. Haga un corte a los alimentos con relleno, (por ejemplo bollos rellenos de mermelada), para liberar el calor o el vapor.
Colocar	Ponga las partes más gruesas de los alimentos hacia el exterior del plato. (P. ej.: muslos de pollo.)
Tapar	Utilice film transparente para microondas dejando una abertura o bien una tapa adecuada.
Perforar	Los alimentos con cáscara, piel o membrana deben perforarse en varios sitios antes de cocinarlos o calentarlos, ya que se acumulará el vapor y puede hacer que exploten los alimentos. (P. ej.: patatas, pescado, pollo, salchichas.) ⚠ **¡IMPORTANTE!** Los huevos no deberían calentarse con energía microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado su cocción. (P. ej.: escalfados, fritos, cocidos).
Remover, dar la vuelta y volver colocar	Para conseguir una cocción uniforme, es imprescindible remover, dar la vuelta y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Remueva y vuelva a colocar los alimentos siempre desde fuera hacia dentro.
Reposar	Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor pueda distribuirse por ellos por igual.
Proteger	Las zonas calientes pueden protegerse con pequeños trozos de papel de aluminio, que reflejan las microondas. (P. ej.: muslos y alitas de un pollo.)

5.3 Cocción microondas

Hay 6 niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno.

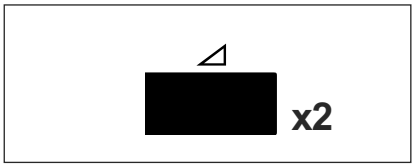
Nivel de potencia	Uso asconsejado
900 W/ALTA	Utilizado para cocción rápida o para recalentar, (p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc).
630 W	Utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.
450 W	Para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, (por ejemplo platos de buey). Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.
270 W/ DESCONG-ELACIÓN	Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc.y para cocer flanes de huevo.
90 W	Para descongelación cuidadosa, (por ejemplo de dulces o pasteles de crema).
0 W	Para el avisador de reposo/cocina.

W = WATT

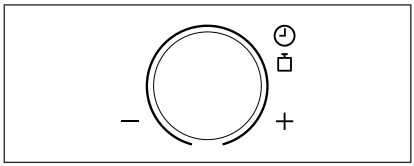
Con las operaciones manuales podrá programar el horno para un máximo de 90 minutos. La unidad de ingreso de tiempo de cocción puede variar entre 15 segundos y cinco minutos. Depende del tiempo total de cocción, tal como se enseña en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad
0-5 minutos	15 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

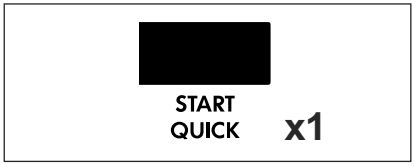
Ejemplo: Desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 630 W.



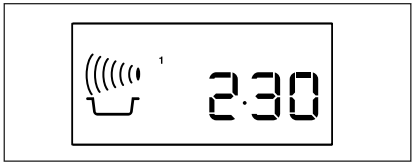
1. Pulse la **NIVEL DE POTENCIA** dos veces.



2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 2.30 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**.



4. Comprobar el visualizador.

¡IMPORTANTE!
Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del 900 W/ALTA.

- Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **START/QUICK**.
- Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA** del microondas.
- El tiempo de cocción puede aumentarse o disminuirse girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO**.
- El nivel de potencia puede cambiarse durante la cocción pulsando la tecla **NIVEL DE POTENCIA**.
- Para cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces la tecla **STOP**.

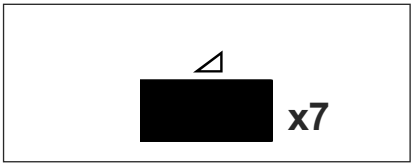
5.4 Nivel de potencia reducida

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
900 W de microondas	20 minutos	630 W de microondas
Grill	20 minutos	Grill - 50 %
Grill combinado	Grill - 20 minutos	Grill - 50 %

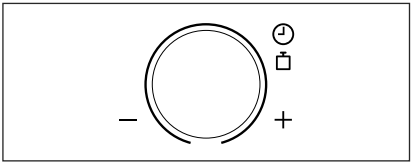
⚠ **¡IMPORTANTE!** Sacar la taza del horno y abrir la puerta. Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando sólo el mismo modo de cocción, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá y las resistencias (grills) se encenderán y apagarán.) Tras una pausa de 90 segundos, puede volver a seleccionarse el nivel alto de potencia.

5.5 Avisador de cocina

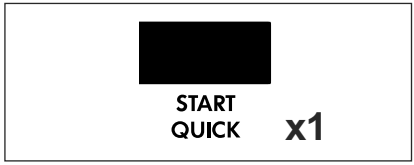
Ejemplo: Para programar el avisador de cocina a 7 minutos.



1. Se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA** 7 veces.



2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 7.00 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**.



4. Comprobar el visualizador.

ⓘ Para detener el avisador, pulse la tecla **STOP**. Pulse la tecla **START/QUICK** para reanudar la cuenta atrás y, para salir, pulse de nuevo **STOP**.

5.6 Agregar 30 segundos

La tecla de **START/QUICK** permite utilizar las dos funciones siguientes.

Inicio directo de cocción

Puede empezar la cocción directamente al nivel de otencia de microondas de 900 W/ ALTA durante 30 segundos pulsando la tecla **START/QUICK**.

Prolongación del tiempo de cocción

Durante la cocción manual, puede prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos pulsando la tecla mientras el horno está funcionando.

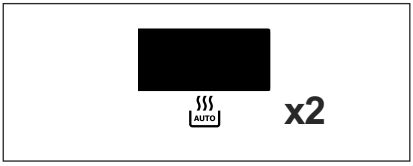
También puede añadir +30 segundos en modo grill. Esta función no puede utilizarse durante cocción automática o descongelación automática.

5.7 Función "Más" & "Menos"

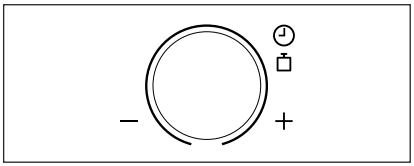
La función **MÁS** & **MENOS** le permite aumentar o disminuir el tiempo de cocción al utilizar los programas automáticos.

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de patatas bien cocidas.

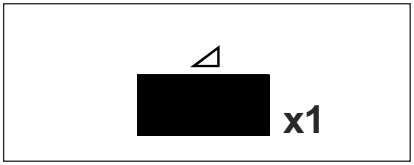
Si prefiere que las patatas cocidas queden hechas, pero enteras, emplee **MENOS** .
Si, de lo contrario, prefiere que las patatas cocidas queden más tiernas, emplee **MÁS** .



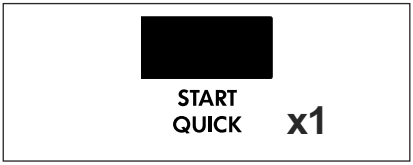
1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**.



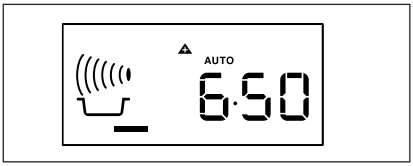
2. Se pone el tiempo deseado **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 0.3 visualizador.



3. Pulse una vez la tecla **NIVEL DE POTENCIA** para seleccionar la función **MÁS** .



4. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**.



5. Comprobar el visualizador.

Para cancelar la función **MÁS/MENOS**, pulse 3 veces la tecla del **NIVEL DE POTENCIA**.

Si selecciona **MÁS**, aparecerá en pantalla ⚠ .
Si selecciona **MENOS**, aparecerá en pantalla ▽ .

5.8 Cocción al grill y combinada

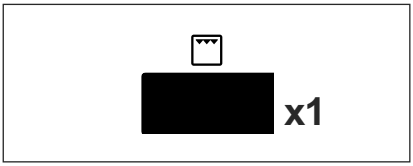
Este horno de microondas tiene dos modos de cocción al grill:
Sólo grill
Grill con microondas

⚠ **¡IMPORTANTE!** Se recomienda usar la rejilla alta para asar a la parrilla.

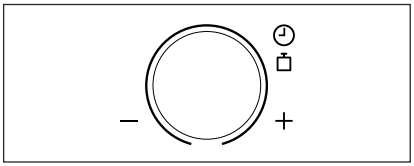
Al usar el grill por primera vez puede que se note humo o un olor a quemado, pero eso es normal y no es indicio de que el horno está averiado. Para evitar este problema, al usar el horno por primera vez conviene hacer funcionar el grill sin alimentos durante 20 minutos.

Cocción solo al grill

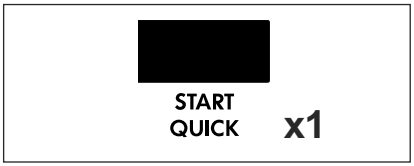
Ejemplo: Para hacer tostadas en 4 minuto.



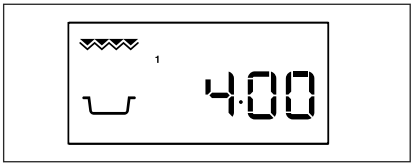
1. Se pulsa la tecla de **GRILL** una vez que.



2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 4.00 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**.



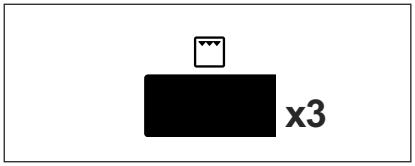
4. Comprobar el visualizador.

Cocción combinada al grill y con microondas

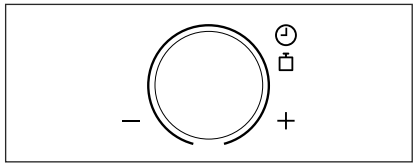
En esta modalidad se usa una combinación de potencia del grill y potencia de microondas. El nivel de potencia de microondas está prefijado a 270 W.

Ejemplo: Para hacer pinchitos durante 7 minutos empleando potencia MEDIA DEL GRILL Y MICROONDAS 450 W.

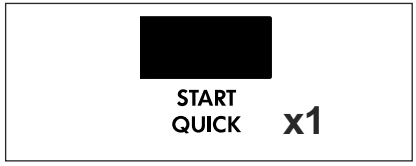
Tecla	Configuración de la potencia
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W



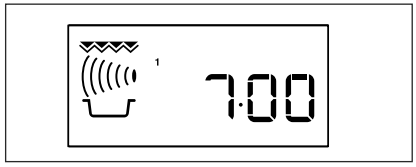
1. Se pulsa la tecla de **GRILL** 3 veces.



2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 7.00 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**.

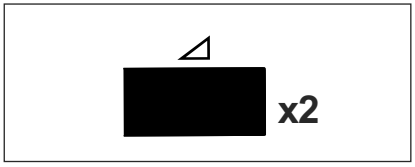


4. Comprobar el visualizador.

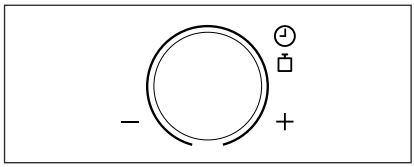
5.9 Cocción en varias secuencias

Puede programarse una secuencia de 3 escalones (máximo) empleando combinaciones de microondas, grill o grill y microondas.

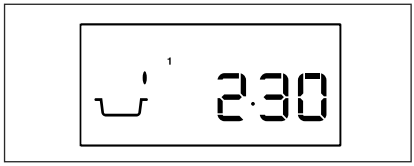
Ejemplo: Para cocinar:
Escalón 1: 2 minutos 30 segundos 630 W
Escalón 2: 5 minutos con sólo grill



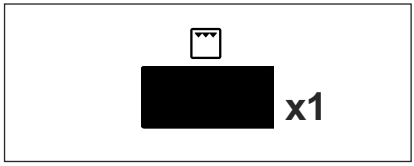
1. Pulse la **NIVEL DE POTENCIA** dos veces.



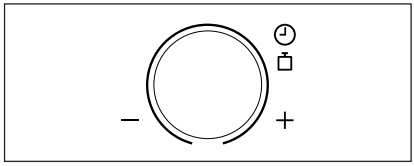
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 2.30 visualizador.



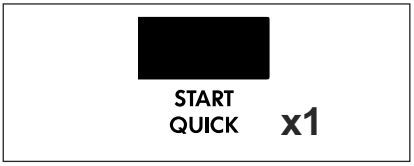
3. Comprobar el visualizador.



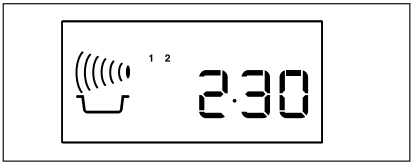
4. Se pulsa la tecla de **GRILL** una vez que.



5. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 5.00 visualizador.



6. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**.



7. Comprobar el visualizador.

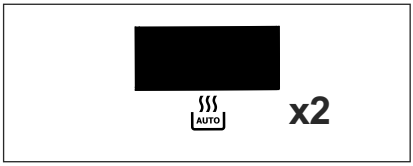
El horno empezará a cocinar durante 2 minutos y 30 segundos a 630 W y luego durante 5 minutos con sólo grill.

5.10 Operación cocción automática & descongelación automática

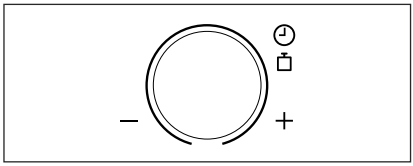
La operación cocción automática de descongelación automática se calcula automáticamente el modo y el tiempo de cocción correctos. Se puede elegir de entre 6 menús de cocción automática y 2 menús de descongelación automática.

Alimento	Simbolo	Configuración
Bebida		Microondas
Patatas cocidas/ Patatas asadas con piel		Microondas
Brochetas mixias de carne		Microondas + grill
Pescado gratinado		Microondas + grill
Pollo adado		Microondas + grill
Gratén		Microondas + grill
Carne/pescado/ aves		Microondas
Pan	AUTO	Microondas

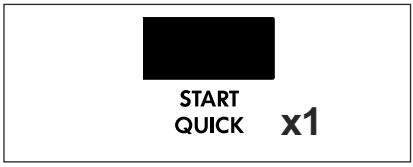
Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de patatas.



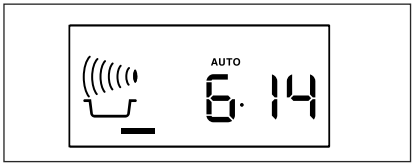
1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**.



2. Se pone el tiempo deseado **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 0.3 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**.



4. Comprobar el visualizador.

Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de **START/QUICK**. Una vez transcurrido el tiempo de cocción/descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente. Sonará el timbre y comenzará a parpadear el símbolo de cocción. Tras 1 minuto y otra señal acústica de aviso, aparecerá en pantalla la hora del día.

6. TABLA DE PROGRAMAS

6.1 Cuadros de cocción automática

Cocción automática	Cantidad (Unidad de incremento)/ Utensilios	Tecla	Procedimiento
Bebida (Té/Café)	1-6 tazas 1 taza = 200 ml	x1	• Coloque la taza cerca del borde del plato giratorio.
Patatas cocidas y asadas con piel	0,2-1,0 kg (100 g) Fuente con tapa	x2	Patatas hervidas: pelar las patatas y cortarlas en trozos de tamaños similares. Patatas con piel: elegir patatas del mismo tamaño y lavarlas. • Poner las patatas cocidas o en su monda en una fuente. • Agregue la cantidad de agua requerida (por 100 g) aprox. 2 CuSop y un poco de sal. • Cubrir con una tapa. • Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. • Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.
Brochetas mixias de carne	0,2-0,8 kg (100 g) Tripode alta	x3	• Preparar las brochetas al grill siguiendo la receta. • Poner en el tripode alto y asar. • Cuando suene la señal, dar vuelta.
Pescado Gratinado	0,5-1,5 kg[1] (100 g) Fuente ovalada para gratén Tripode bajo	x4	• Ver las recetas para “Pescado Gratinado”. [1] Peso total de ingredientes.
Pollo asado	0,9-1,8 kg (100 g) Tripode bajo Plato cacerola	x5	• Mezclar los 2 cucharada de aceite, 1 cucharadita de pimentón, sal y pimienta y esparcirlos sobre el pollo. • Perforar la piel del pollo. • Poner el pollo en lel tripode baja, pechuga hacia abajo. • Lugar en el estante y el cocinero bajos. • Cuando suenen las señales, dar vuelta al pollo. • Después de la cocción, dejar durante aprox. unos 3 min en el horno, retirar y poner en un plato para servir.
Gratén	0,5-1,5 kg[1] (100 g) Fuente ovalada para gratén Tripode bajo	x6	• Ver las recetas para “Gratén”. [1] Peso total de ingredientes

6.2 Cuadros de descongelación automática

Descongelación automática	Cantidad (Unidad de incremento)/ Utensilios	Tecla	Procedimiento
Carne/pescado/ aves  (Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas)	0,2-1,0 kg (100 g) Plato cacerola	 x1	• Colocar la comida en una fuente en el centro del plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta la comida, recolocar y separar. Proteger las partes más finas y puntos calientes con papel de aluminio. • Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 15-45 min. hasta quedar totalmente descongelada. • Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible. No apropiado para aves enteras.
Pan 	0,1-1,0 kg (100 g) Plato cacerola	 x2	• Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1,0 kg distribuir directamente en el plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas descongeladas. • Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.

- Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, y los congelados a partir de -18 °C.
- Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase.
- Tratándose de productos que pesen más o menos que los pesos/cantidades que se indican en la tablas, usar los programas manuales.
- La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción.
- Es posible que se active el ventilador de refrigeración tras utilizar los modos de Micro combinado.
- Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa.
- La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.
- Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y laminas de papel de aluminio.
- El pollo debe cocinarse inmediatamente después de la descongelación.

6.3 Recetas para cocción automática

Brochetas mixtas de carne	
4 tostadas	
400 g	chuletas de cerdo en dados
100 g	bacon
100 g	cebollas, en cuartos
250 g	tomates, en cuartos
100 g	pimiento verde troceado
2 CuSop	de aceite
4 Cdta.	de pimentón
	sal
1 Cdta.	de pimienta de Cayena
1 Cdta.	de salsa Worcester

1. Insertar carne y verduras alternativamente en 4 pinchos de madera.
2. Mezclar el aceite con las especias y aplicar con un pincel a los pinchos morunos.
3. Colocar los pinchitos en la rejilla y cocinar en cocción automática, "Brochetas Mixtas De carne".

Filete de pescado gratinado, 'italiana'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	filetes de pescado
½ CuSop	1 CuSop	1½ CuSop	zumo de limón
½ CuSop	1 CuSop	1½ CuSop	mantequilla de anchoas
30 g	50 g	80 g	queso Gouda (rallado)
			sal y pimienta
150 g	300 g	450 g	tomates
1 CuSop	1½ CuSop	2 CuSop	hierbas picados mezcladas
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
½ CuSop	3/4 CuSop	1 CuSop	albahaca (picado)

1. Lavar y secar el pescado, rociar con el zumo de limón, sazonar y untar con la mantequilla de anchoas.
2. Colocar en una fuente ovalada para gratinar.
3. Espolvorear el queso Gouda sobre el pescado.
4. Colocar los tomates por encima del queso.
5. Condimentar con sal, pimienta y las hierbas mezcladas.
6. Escurrir la Mozzarella, cortar en rodajas y colocar sobre los tomates. Espolvorear con la albahaca.
7. Colocar la fuente sobre la tripode baja y cocinar en cocción automática, "Pescado Gratinado".
8. Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min.

Gratén de espinaca			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	espinaca (descongelar y escurrir)
15 g	30 g	45 g	cebolla (bien picados)
			sal, pimienta, nuez moscada
5 g	10 g	15 g	mantequilla o margarina (para engrasar la fuente)
150 g	300 g	450 g	patatas cocido (en rodajas)
35 g	75 g	110 g	de jamón cocido (en dados)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche (nata)
1	2	3	huevo
40 g	75 g	115 g	de queso (rollado)

1. Mezclar conjuntamente las espinacas en hoja con la cebolla y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
2. Engraser el plato. Poner, alternado, capas de rodajas de patatas, dados de jamón y espinica. La capa superior debería ser de espinica.
3. Mezclar los huevos con crème fraîche, salpimentar y verter sobre el gratinado.
4. Espolvorear con el queso rallado.
5. Colocar en el soporte bajo y cocer en cocción automática, "Gratén".
6. Después de cocinar, dejar reposar durante 5-10 min.

Gratén de patatas y calabacin			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	mantequilla o margarina (para engrasar la fuente)
200 g	400 g	600 g	potatas cocido (en rodajas)
115 g	230 g	345 g	calabacin (en rodajas fínas)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche (nata)
1	2	3	heuvo
½	1	2	diente de ajo (picado)
			sal y pimienta
40 g	80 g	120 g	queso Gouda (rallado)
10 g	20 g	30 g	pepitas de girasol

1. Engrasar el plato y colocar capas alternas de rodajas de patatas y calabacín en el plato.
2. Mezclar los huevos con crème fraiche, sazonar con sal, pimienta y ajo, y verter por encima del gratinado.
3. Espolvorear el queso Gouda sobre el gratinado.
4. Finalmente, espolvorear el gratinado con semillas de girasol.
5. Colocar en el soporte bajo y cocer en cocción automática, "Gratén".
6. Después de cocinar, dejar reposar durante 5-10 min.

6.4 Tablas de cocción

Calentamiento de bebidas y alimentos

Bebida/Alimento	Cantidad -g/ml-	Config- uración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento
Leche, 1 taza	150	Micro	900 W	1	sin tapar
Agua, 1 taza	150	Micro	900 W	2	sin tapar
6 tazas	900	Micro	900 W	8-10	sin tapar
1 tazón	1000	Micro	900 W	9-11	sin tapar
Platos únicos (verduras, carnes y guarniciones)	400	Micro	900 W	4-6	agregar un poco de agua a la salsa, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Guisados/sopa	200	Micro	900 W	1-2	tapar, remover después de calentar si es necesario
Verduras	500	Micro	900 W	3-5	si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Carne, 1 tajada[1)]	200	Micro	900 W	3	esparcir un poco de salsa por encima, tapar
Filete de pescado[1)]	200	Micro	900 W	3-5	tapar
Tarta, 1 porción	150	Micro	450 W	½ -1	colocar en un molde de tarta
Comido para bebés, 1 tarro	190	Micro	450 W	½ -1	pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla[1)]	50	Micro	900 W	½	tapar
Chocolate fundido	100	Micro	450 W	3-4	remover de vez en cuando

[1)] temperatura refrigerada

Descongelación

Alimento	Cantidad -g/ml-	Config- uración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-30
Tarta, 1 porción	150	Micro	90 W	1-3	colocar en un molde de tarta	5
Fruta: p.ej. cerezas, fresas, frambuesas, ciruelas	250	Micro	270 W	3-5	esparcirlas uniformemente, dar la vuelta transcurri da la mitad del tiempo de descongelación	5

Descongelación y cocción

Alimento	Cantidad -g/ml-	Config-uración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Filete de pescado	300	Micro	900 W	9-11	cubrir	2
Comida preparada	400	Micro	900 W	8-10	cubrir, remover transcurridos 6 minutos	2
Brécol/ Guisantes	300	Micro	900 W	6-8	añadir 3-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	2
Verduras mixtas	500	Micro	900 W	9-11	añadir 3-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	2

Relación de poténcias y tiempos

Alimento	Cantidad -g/ml-	Config-uración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Brécol/ Guisantes	500	Micro	900 W	6-8	añadir 4-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Colinabo	500	Micro	900 W	9-11	cortar en rodajas, añadir 4-5 CuSop de agua, tapar, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Asado (cerdo, ternera, cordero)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7[1)] 14-16 4-6	condimentar a gusto, ponerlo en el nivel inferior y darlo vuelta después de transcurridos[1)]	10
Rosbif (medio)	1000	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10[1)] 3-5	sazonar al gusto, colocar en la rejilla inferior, dar la vuelta transcurridos[1)]	10
Pata de pollo	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7[1)] 4-6	condimentar a gusto, ponerlo en el nivel inferior con la pechuga hacia abajo, darlo vuelta después de transcurridos[1)]	3
Carne de rabadilla 2 piezas (medio)	400	Grill Grill		11-12[1)] 6-8	poner en el nivel superior y darles vueltadespués de[1)], condimentar después de asados	
Dorado de platos gratinados		Grill		8-13	colocar la fuente en la rejilla inferior	
Tostadas de queso	1 piece	Micro Grill	450 W	½ 5-6	tostar el pan y untar de mantequilla, poner encima una loncha de jamón cocido, una rodaja de piña y una loncha de queso	
Pizza	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	6-7 6-7	colocar en la rejilla inferior	

Los tiempos indicados en esta tabla representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con la temperatura de congelación, la naturaleza del alimento y su peso.

7. LIMPIEZA & MATENIMIENTO

¡PRECAUCIÓN!

NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGÚN PRODUCTO QUE CONTENGA HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.

LIMPIE EL HORNO EN LOS INTERVALOS REGULARES Y QUITE CUALQUIER DEPÓSITO DEL ALIMENTO. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control. Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo. No desmontar la tapa del conducto guía ondas.

Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.

No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Caliente regularmente el horno haciendo uso de la parrilla. Los restos de comida o las salpicaduras de grasa pueden producir humo o mal olor.

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Para retirar cualquier suciedad, limpiar a menudo con un paño húmedo la puerta por ambos lados, la junta de la puerta, y las superficies de contacto. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.

Rejillas

Deben lavarse con una solución jabonosa suave y secarse. Puede lavarlas también en el lavaplatas.

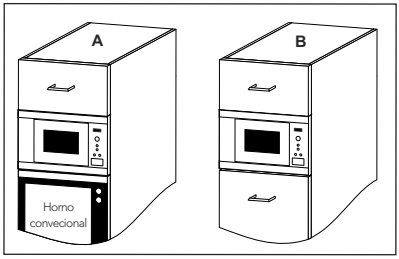
¡IMPORTANTE!
No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

8. ¿QUÉ HACER SI

Síntoma	Comprobaciones/consejos . . .
El aparato microondas no funciona correctamente?	• Funcionen los fusibles de la caja de fusibles. • No haya habido algún corte de energía. • Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista homologado.
El modo microondas no funciona?	• La puerta esté bien cerrada. • El cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios. • Se haya pulsado el botón **START/QUICK**.
El plato giratorio no gira?	• El soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor. • El recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio. • Los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire. • No haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.
El microondas no se apaga?	• Aísle el aparato de la caja de fusibles. • Póngase en contacto con un agente autorizado de servicio de AEG.
La iluminación interior no funciona?	• Llame a un agente autorizado de servicio de AEG. La bombilla interior solo puede ser sustituida por un agente autorizado de servicio de AEG.
Los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?	• Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o • Si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o • Aumente el nivel de potencia.

9. INSTALACIÓN

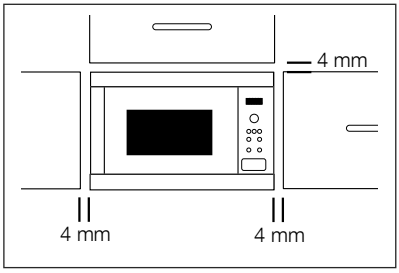
La microonda se puede ubicar en las posiciones A o B:

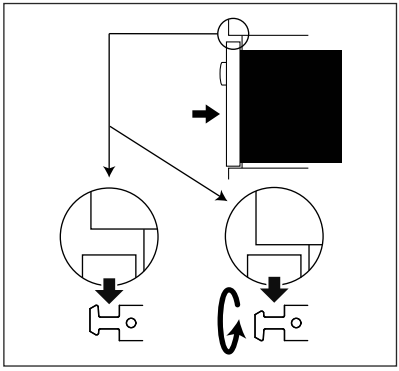


Posición	Tamaño del habitáculo An. P Al.
A	560 x 550 x 380
B	560 x 500 x 380

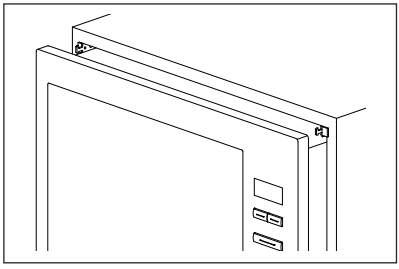
Medidas expresadas en (mm)

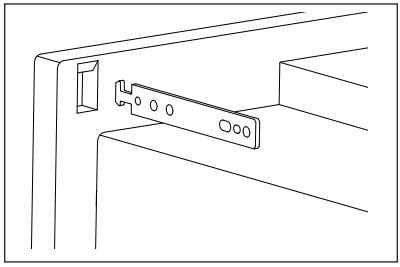
9.1 Instalación del aparato





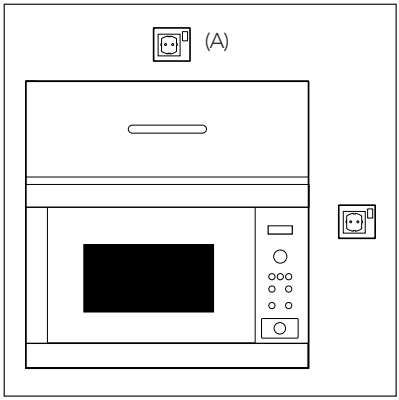
1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Coloque los ganchos de fijación en el armario de la cocina siguiendo la ficha de instrucciones y la plantilla suministrada.
3. Coloque el aparato en el armario de la cocina lentamente, y sin presión. El aparto debe levantarse hasta la altura de los ganchos de fijación y luego bajarse para encajar en su lugar. En caso de interferencia durante el montaje, este gancho es reversible. El marco frontal del horno debe sellar contra la abertura frontal del armario.
4. Cerciórese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciórese de que haya un hueco de 4 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).





⚠ **¡IMPORTANTE!** Instale el aparato a unos 85 cm del suelo como mínimo. Es importante asegurarse de que este producto se instala siguiendo las instrucciones del presente manual de funcionamiento y las instrucciones de instalación facilitadas por el fabricante del horno convencional.

9.2 Conexión del aparato a la alimentación eléctrica



- La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia. O bien, debe ser posible aislar el horno de la alimentación eléctrica incorporando un interruptor en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado.
- La toma no debería estar situada detrás del armario.
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 230 V/50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de 16 A.
- El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista homologado.
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.

9.3 Conexión eléctrica

⚠ **¡ADVERTENCIA!**
DEBE CONECTARSE ESTE APARATO A TIERRA

El fabricante rechaza responsabilidad alguna en caso de incumplimiento de esta medida de seguridad.

Si el enchufe instalado en su aparato no es adecuado para la toma de corriente de que dispone, debe llamar a su agente local autorizado de servicio de AEG.

10. ESPECIFICACIONES

Tensión de CA		230 V, 50 Hz, monofásico
Fusible/disyuntor de fase		16 A como mínimo
Requisitos potencia de CA:	Microondas	1,37 kW
	Grill	1,00 kW
	Microondas/Grill	2,35 kW
Potencia de salida:	Microondas	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Frecuencia microondas		2450 MHz [1] (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores:	MCD2665E	594 mm (An.) x 388 mm (Al.) x 404 mm (P)
Dimensiones interiores		342 mm (An.) x 207 mm (Al.) x 368 mm (P) [2]
Capacidad del horno		26 litros [2]
Plato giratorio		ø 325 mm, vidrio
Peso		un. 19,5 kg
Lámpara del horno		25 W/240-250 V

[1] Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.
De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.
El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.
La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

[2] La capacidad interna calculada mejorando el largo, la profundidad y la altura máxima.
La capacidad efectiva de los recipientes para los alimentos es menor.

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC y 2011/65/EU.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO

11. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 135
2. PRODUCT DESCRIPTION 141
3. CONTROL PANEL 143
4. BEFORE FIRST USE 144
5. OPERATION 146
6. PROGRAMME CHARTS 155
7. CARE AND CLEANING 161
8. TROUBLESHOOTING 162
9. INSTALLATION 163
10. TECHNICAL INFORMATION 165
11. ENVIRONMENT CONCERNS 165

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 for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com

Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning/Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

⚠ **IMPORTANT!** IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire. Only use microwave-safe containers and utensils. Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire. The microwave oven 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.

1.1 To avoid the possibility of injury

⚠ **WARNING!**

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning.

Check the following before use:

a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.

b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.

c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.

d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.

e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for "Care and cleaning". Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by Service Force to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or contact your local Service Force Centre.

1.2 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

⚠ **WARNING!**

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

Do not cook eggs in their shells and whole hard

boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.

Keep children away from the door and accessible parts that may become hot when the grill is in use. Children should be kept away to prevent them burning themselves. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories and dishes during GRILL mode, DUAL GRILL mode and AUTO COOK operation as they will become hot. Before cleaning make sure they are not hot.

1.3 To avoid the misuse by children

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.

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 use of

the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

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

This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.

1.4 To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 16 A distribution line fuse, or a minimum 16 A distribution circuit breaker. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

1.5 To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised AEG service agent. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid. Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised AEG service agent.

1.6 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

- Stir liquid prior to heating/reheating.
- It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
- Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

1.7 To avoid the possibility of burns

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature. Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

1.8 Other warnings

Never modify the oven in any way. This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

1.9 To promote trouble-free use of your oven and avoid damage

Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual. Doing so may damage the oven. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven. Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Do not place anything on the outer cabinet during operation. Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the GRILL

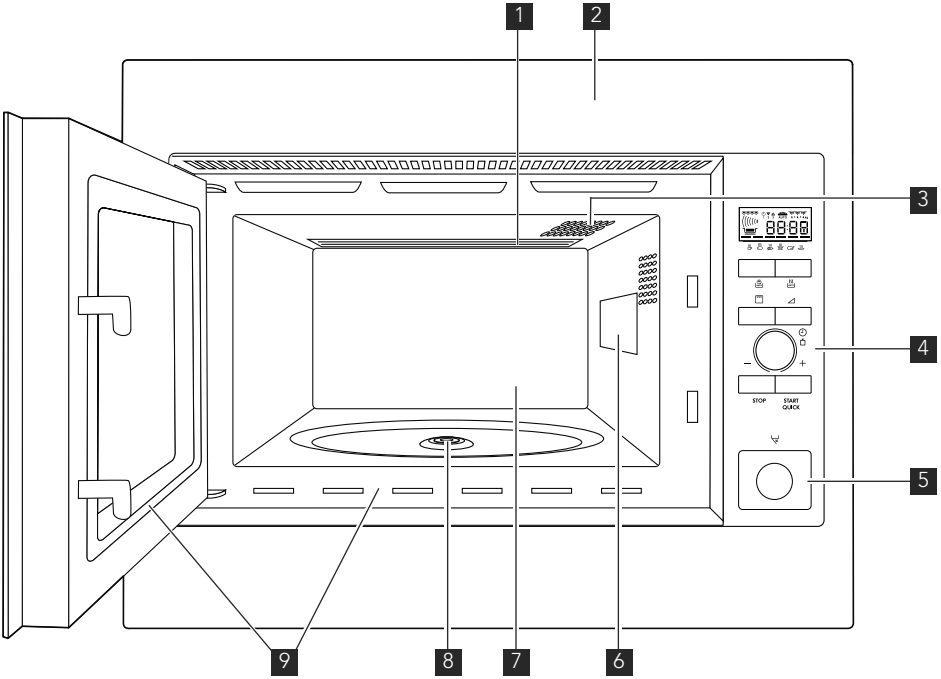
mode, DUAL GRILL mode and AUTO COOK operation because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

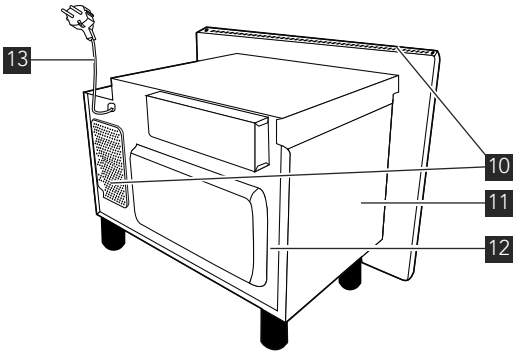
⚠ **IMPORTANT!** If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

2. PRODUCT DESCRIPTION

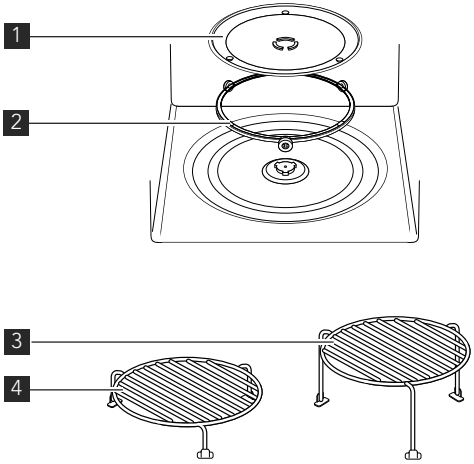
2.1 Microwave Oven





1 Grill heating element
2 Front trim
3 Oven lamp
4 Control panel
5 Door opening button
6 Waveguide cover
7 Oven cavity
8 Seal packing
9 Door seals and sealing surfaces
10 Ventilation openings
11 Outer cover
12 Rear cabinet
13 Power supply cord

2.2 Accessories



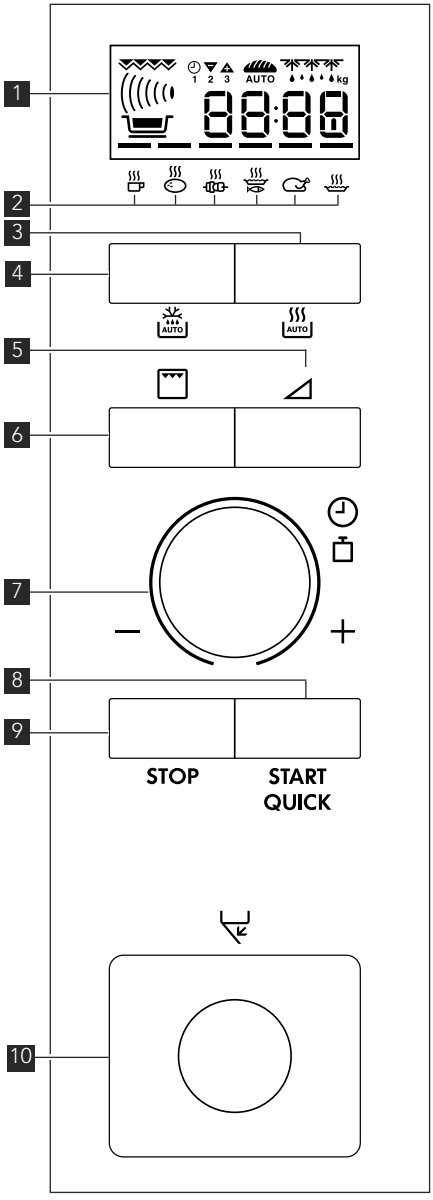
Check to make sure the following accessories are provided:

1 Turntable
2 Turntable support
3 High rack
4 Low rack

- Place the turntable support on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised AEG service agent.

3. CONTROL PANEL



1 Digital display indicators

- Grill
- Microwave
- Dual
- Clock
- 1 2 3 Cooking stages
- Plus/Minus
- Auto defrost bread
- Auto defrost
- kg Weight

2 Auto cook indicators
3 Auto cook button
4 Auto defrost button
5 Power level button
6 Grill button
7 Timer/Weight knob
8 Start/Quick button
9 Stop button
10 Door open button

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Econ mode

The oven is set in energy save mode (Econ).

1. Plug in the oven.
2. The display will show: Econ.
3. The display will count down from 3:00 to zero.
4. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

To cancel Econ mode, set the clock.

4.2 Setting the clock

The oven has a 12 and 24 hour clock.
Example: To set the clock to 11:30 (12 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/QUICK** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 12H
4. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
5. Press the **START/QUICK** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
6. Press the **START/QUICK** button.
7. Check the display: 11:30
8. Close the door.

You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.

Example: To set the clock to 23:30 (24 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/QUICK** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 12H
4. Press the **START/QUICK** button. The display will show: 24H
5. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
6. Press the **START/QUICK** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
7. Press the **START/QUICK** button.
8. Check the display: 23:30
9. Close the door.

You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.

4.3 Adjusting the time when the clock is set

Example: To set the clock to 11:45.

1. Open the door.
2. Press and hold the **START/QUICK** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 12H
   (If you want to change the clock to 24 H, press the **START/QUICK** button again.)
3. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
4. Press the **START/QUICK** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
5. Press the **START/QUICK** button.
6. Check the display: 11:45

4.4 To cancel the clock and set Econ mode

1. Open the door.
2. Press and hold the **START/QUICK** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 12H
   (If you want to change the clock to 24 H, press the **START/QUICK** button again.)

3. Press the **STOP** button.
4. The display will show: Econ.
5. Close the door.
6. The oven will count down from 3:00 to zero.
7. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

4.5 Using the STOP button

Use the **STOP** button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking, press once.
3. Cancel a programme during cooking, press twice.

4.6 Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been cancelled.

Example: To set the child safety lock.

1. Press and hold the **STOP** button for 5 seconds.
2. The oven will beep twice and 'LOC' will be displayed: 

To cancel the child safety lock, press and hold the **STOP** button for 5 seconds, the oven will beep twice and the time of day will be displayed.
Child safety lock cannot be set if the clock is not set.

5. OPERATION

5.1 Microwave safe cookware

Cookware	Microwave safe	Comments
Aluminium foil/ containers	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer. Follow instructions carefully.
Browning dishes	✓	Always follow the manufacturer's instructions. Do not exceed heating times given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓ / ✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex ®	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/polystyrene e.g. fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	Should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Freezer/roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.
Paper - plates, cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause arcing and may lead to fire.

5.2 Microwave cooking advice

	Microwave cooking advice
Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Size	For even cooking make all the pieces the same size.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.
Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks).
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages). ⚠ **IMPORTANT!** Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

5.3 Microwave cooking

Your oven has 6 power levels.

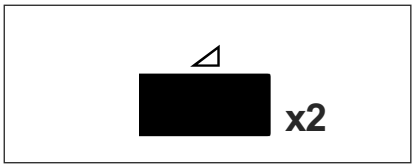
Power setting	Suggested use
900 W/HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
630 W	Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
450 W	For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally (e.g. beef dishes) it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
270 W/ DEFROST	To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
90 W	For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).
0 W	For standing/kitchen timer.

W = WATT

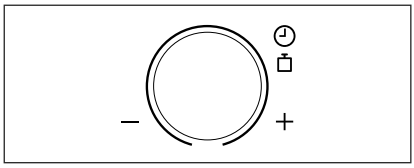
Your oven can be programmed for up to 90 minutes. The input unit of cooking time varies from 15 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking time as shown in the table.

Cooking time	Increasing unit
0-5 minutes	15 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

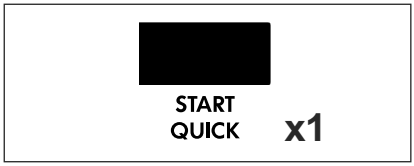
Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.



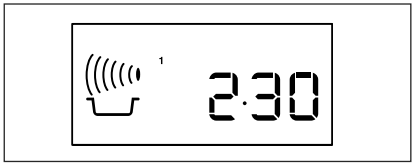
1. Press the **POWER LEVEL** button twice.



2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/ anti-clockwise until 2.30 is displayed.



3. Press the **START/QUICK** button.



4. Check the display.

IMPORTANT!
If the power level is not selected, 900 W/HIGH is automatically set.

- When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/QUICK** button is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **POWER LEVEL** button once.
- You can increase or decrease the cooking time during cooking by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob.
- You can change the power level during cooking by pressing the **POWER LEVEL** button.
- To cancel a programme during cooking, press the **STOP** button twice.

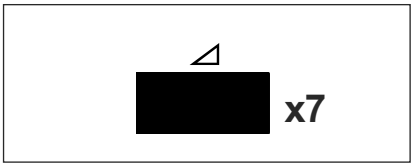
5.4 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 900 W	20 minutes	Microwave 630 W
Grill	20 minutes	Grill-50 %
Dual Grill	Grill-20 minutes	Grill-50 %

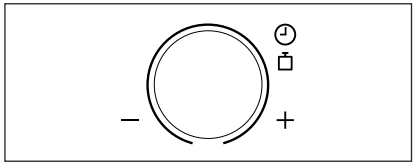
IMPORTANT! If you cook the food over the standard time with only the same cooking mode, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating (the microwave power level will be reduced or the grill heating element will begin to light on and off). After pausing for 90 seconds, full power can be reset.

5.5 Kitchen timer

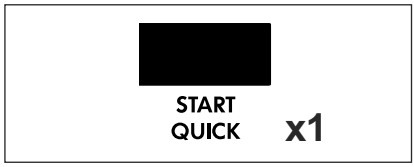
Example: To set the kitchen timer for 7 minutes.



1. Press the **POWER LEVEL** button 7 times.



2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/ anti-clockwise until 7.00 is displayed.



3. Press the **START/QUICK** button.



4. Check the display.

To pause the timer, press the **STOP** button. To resume the timer press **START/QUICK**, to exit press **STOP** again.

5.6 Add 30 seconds

The **START/QUICK** button allows you to operate the two following functions:

Direct Start

You can directly start cooking on 900 W/ HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/QUICK** button.

Extend the cooking time

You can extend the cooking time for multiples of 30 seconds if the button is pressed while the oven is in operation.

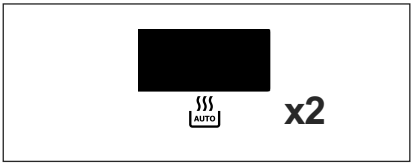
You can also use +30 seconds during grill mode. You cannot use this function during auto cook or auto defrost.

5.7 Plus and minus

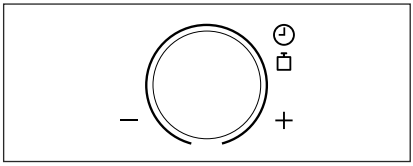
The **PLUS** and **MINUS** function enables you to decrease or increase the cooking time when using the automatic programmes.

If you prefer boiled potatoes which are cooked but still firm, use **MINUS** . Alternatively, if you prefer boiled potatoes softer, use **PLUS** .

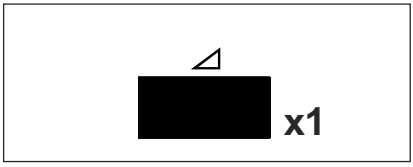
Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes, well done.



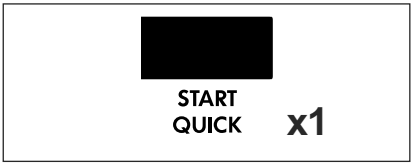
1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.



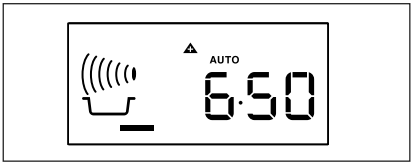
2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.



3. Press the **POWER LEVEL** button once to select the **PLUS** adjustment.



4. Press the **START/QUICK** button.



5. Check the display.

To cancel **PLUS/MINUS**, press the **POWER LEVEL** button 3 times. If you select **PLUS**, the display will show ⚠+. If you select **MINUS**, the display will show ▽.

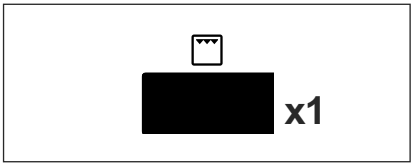
5.8 Grill and dual grill cooking

This microwave oven has two grill cooking modes:
Grill only
Dual grill (grill with microwave)

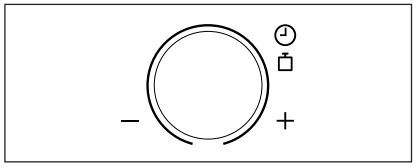
⚠ **IMPORTANT!** The high or the low rack is recommended for grilling. You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and does not indicate a fault with the oven. To avoid this problem, when using the grill for the first time, operate the grill without food for 20 minutes.

Grill only cooking

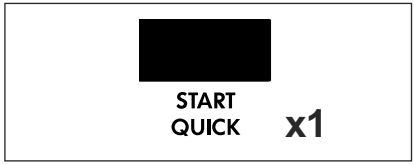
Example: To make toast for 4 minutes.



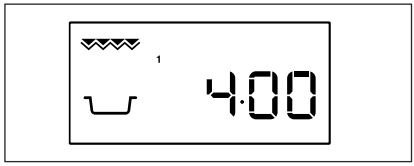
1. Press the **GRILL** button once.



2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/ anti-clockwise until 4.00 is displayed.



3. Press the **START/QUICK** button.



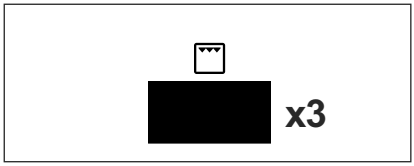
4. Check the display.

Dual grill cooking

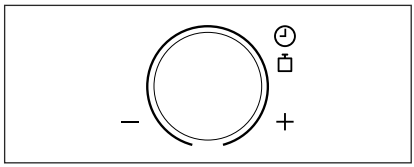
This mode uses a combination of grill power and microwave power. The microwave power level is preset to 270 W.

Example: To cook grill skewers for 7 minutes on DUAL GRILL (450 W).

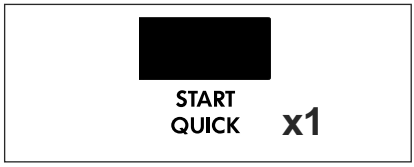
Button	Power setting
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W



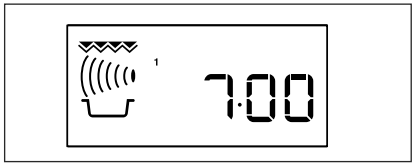
1. Press the **GRILL** button 3 times.



2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/ anti-clockwise until 7.00 is displayed.



3. Press the **START/QUICK** button.

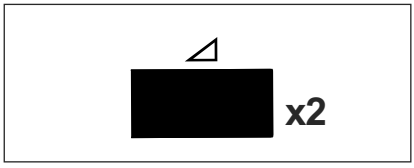


4. Check the display.

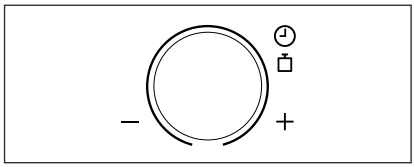
5.9 Multiple sequence cooking

A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed using microwave, grill or dual grill.

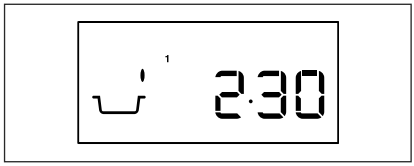
Example: To cook:
Stage 1: 2 minutes 30 seconds 630 W
Stage 2: 5 minutes grill only



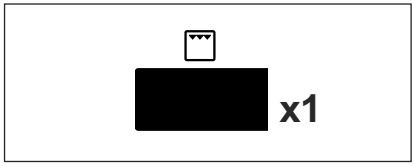
1. Press the **POWER LEVEL** button twice.



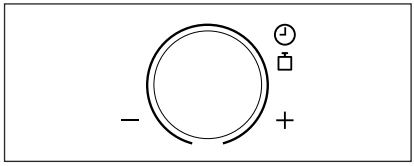
2. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 2.30 is displayed.



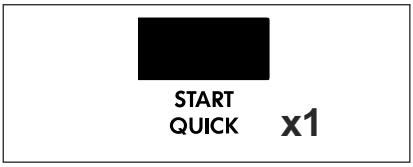
3. Check the display.



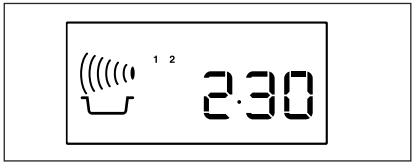
4. Press the **GRILL** button once.



5. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 5.00 is displayed.



6. Press the **START/QUICK** button.



7. Check the display.

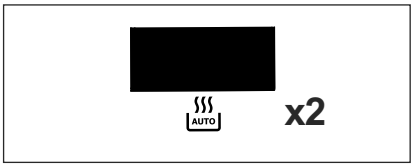
The oven will begin to cook for 2 minutes and 30 seconds at 630 W and then for 5 minutes on grill only.

5.10 Auto cook and auto defrost

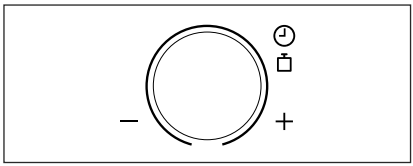
Auto cook and auto defrost automatically works out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 6 auto cook and 2 auto defrost menus.

Food	Symbol	Setting
Beverage		Microwave
Boiled potatoes/ jacket potatoes		Microwave
Grilled skewers		Microwave + grill
Gratinated fish fillet		Microwave + grill
Grilled chicken		Microwave + grill
Gratin		Microwave + grill
Meat/fish/poultry		Microwave
Bread	AUTO	Microwave

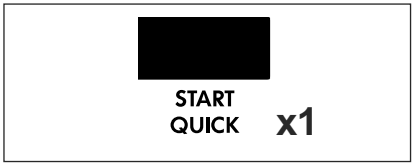
Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes.



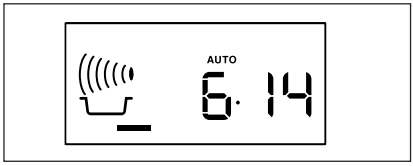
1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.



2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.



3. Press the **START/QUICK** button.



4. Check the display.

When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the **START/QUICK** button. At the end of the auto cook/auto defrost time, the programme will automatically stop. The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.

6. PROGRAMME CHARTS

6.1 Auto cook chart

Auto cook	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee)	1-6 cups 1 cup = 200 ml	x1	• Place cup towards edge of turntable.
Boiled and jacket potatoes	0.2-1.0 kg (100 g) Bowl and lid	x2	Boiled potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces. Jacket potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them. • Put the boiled or jacket potatoes into a bowl. • Add the required amount of water, approx. 2 tbsp per 100 g and a little salt. • Cover with lid. • When the audible bell sounds, stir and re-cover. • After cooking, stand for approx. 2 min.
Grilled skewers	0.2-0.8 kg (100 g) High rack	x3	• See recipe for 'Grilled skewers'. • Place on the high rack and cook. • When the audible bell sounds, turn over.
Gratinated fish fillet	0.5-1.5 kg[1] (100 g) Gratin dish Low rack	x4	• See recipe for 'Gratinated fish fillet' [1]Total weight of all ingredients.
Grilled chicken	0.9-1.8 kg (100 g) Flan dish Low rack	x5	• Mix together 2 tbsp oil, 1 tsp paprika, salt and pepper and spread on the chicken. • Pierce the skin of the chicken. • Put the chicken breast side down in a flan dish. • Place on the low rack and cook. • When audible bell sounds, turn over. • After cooking, leave for approx. 3 min in the oven, remove and put on a plate for serving.
Gratin	0.5-1.5 kg[1] (100 g) Gratin dish Low rack	x6	• See recipes for 'Gratin'. [1]Total weight of all ingredients.

6.2 Auto defrost chart

Auto defrost	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Meat/fish/poultry  (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-1.0 kg (100 g) Flan dish		• Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. • When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. • Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. Not suitable for whole poultry.
Bread 	0.1-1.0 kg (100 g) Flan dish		• Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. • When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. • After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.

- Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.
- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the Auto cook and defrost charts, use manual operation.
- The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking.
- After Microwave/Grill/Dual Grill modes the cooling fan may come on.
- Steaks and chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.
- After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
- The poultry should be processed immediately after defrosting.

6.3 Recipes for auto cook

Grilled skewers	
4 pieces	
400 g	pork cutlets, cubed
100 g	streaky bacon
100 g	onions, quartered
250 g	tomatoes, quartered
100 g	green pepper, cubed
2 tbsp	oil
4 tsp	paprika
	salt
1 tsp	cayenne pepper
1 tsp	Worcester sauce

1. Thread meat and vegetables alternately on 4 wooden skewers.
2. Mix the oil with the spices and brush over the kebabs.
3. Place the kebabs on the high rack and cook on auto cook "Grilled skewers".

Gratinated fish fillet 'Italian'			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
200 g	430 g	630 g	fish fillet
½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	lemon juice
½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	anchovy butter
30 g	50 g	80 g	Gouda, grated
			salt and pepper
150 g	300 g	450 g	fresh tomatoes
1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	chopped mixed herbs
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
½ tbsp	¾ tbsp	1 tbsp	basil, chopped

1. Wash and dry the fish and sprinkle with lemon juice, salt and anchovy butter.
2. Place in a gratin dish.
3. Sprinkle the Gouda over the fish.
4. Place the tomatoes on top of the cheese.
5. Season with salt, pepper and the mixed herbs.
6. Drain the Mozzarella, cut into slices and place on the tomatoes. Sprinkle the basil over the cheese.
7. Place the gratin dish on the low rack and cook on auto cook "Gratinated fish fillet".
8. After cooking, stand for approx. 5 min.

Spinach gratin			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
150 g	300 g	450 g	leaf spinach, defrosted, drained
15 g	30 g	45 g	onion, finely chopped
			salt, pepper and nutmeg
5 g	10 g	15 g	butter or margarine to grease the dish
150 g	300 g	450 g	boiled potatoes, sliced
35 g	75 g	110 g	cooked ham, diced
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
40 g	75 g	115 g	grated cheese

1. Mix together the leaf spinach with the onion and season with salt, pepper and nutmeg.
2. Grease the gratin dish. Place alternate layers of potato slices, diced ham and spinach in the dish. The top layer should be spinach.
3. Mix the eggs with crème fraîche, add salt and pepper and pour over the gratin.
4. Cover the gratin with the grated cheese.
5. Place on the low rack and cook on auto cook "Gratin".
6. After cooking, stand for 5-10 min.

Potato and courgette gratin			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
5 g	10 g	15 g	butter or margarine to grease the dish
200 g	400 g	600 g	boiled potatoes, sliced
115 g	230 g	345 g	courgette, finely sliced
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
½	1	2	clove of garlic, crushed
			salt and pepper
40 g	80 g	120 g	Gouda, grated
10 g	20 g	30 g	sunflower kernels

1. Grease the gratin dish and place alternate layers of potato slices and courgette in the dish.
2. Mix the eggs with crème fraîche, season with salt, pepper and garlic and pour over the gratin.
3. Sprinkle the Gouda cheese over the gratin.
4. Finally sprinkle the gratin with sunflower kernels.
5. Place on the low rack and cook on auto cook "Gratin".
6. After cooking, stand for 5-10 min.

6.4 Cooking charts

Heating food and drink

Food/drink		Quantity -g/ml-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method
Milk,	1 cup	150	Micro	900 W	1	do not cover
Water,	1 cup	150	Micro	900 W	2	do not cover
	6 cups	900	Micro	900 W	8-10	do not cover
	1 bowl	1000	Micro	900 W	9-11	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)		400	Micro	900 W	4-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew		200	Micro	900 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables		500	Micro	900 W	3-5	cover, stir halfway through cooking
Meat, 1 slice[1)]		200	Micro	900 W	3	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet[1)]		200	Micro	900 W	3-5	cover
Cake, 1 slice		150	Micro	450 W	½ -1	place in a flan dish
Baby food, 1 jar		190	Micro	450 W	½ -1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter[1)]		50	Micro	900 W	½	cover
Melting chocolate		100	Micro	450 W	3-4	stir occasionally

[1)] from chilled

Defrosting

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	Micro	90 W	1-3	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	Micro	270 W	3-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

Defrosting and cooking

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	Micro	900 W	9-11	cover	2
One plate meal	400	Micro	900 W	8-10	cover, stir after 6 minutes	2
Broccoli/ Peas	300	Micro	900 W	6-8	add 3-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	2
Mixed vegetables	500	Micro	900 W	9-11	add 3-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	2

Cooking, grilling and browning

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli/ Peas	500	Micro	900 W	6-8	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	Micro	900 W	9-11	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7 [1)] 14-16 4-6	season to taste, place on the low rack, turn over after [1)]	10
Roast beef (medium)	1000	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10 [1)] 3-5	season to taste, place on the low rack, turn over after [1)]	10
Chicken legs	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7 [1)] 4-6	season to taste, place skin side down on the high rack, turn over after [1)]	3
Rump steaks 2 pieces, medium	400	Grill Grill		11-12 [1)] 6-8	place on the high rack, turn over after [1)], season after grilling	
Browning of gratin dishes		Grill		8-13	place dish on the low rack	
Cheese toastie	1 piece	Micro Grill	450 W	½ 5-6	toast the bread and spread with butter, top with a slice of cooked ham, a slice of pineapple and a slice of cheese	
Frozen pizza	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	6-7 6-7	place on the low rack	

The times shown in the table are guidelines which may vary according to freezing temperature, quality and weight of the foodstuffs.

7. CARE AND CLEANING

CAUTION!

DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven interior

For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.

Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.

Do not use spray type cleaners on the oven interior.

Heat up your oven regularly by using the grill. Remaining food or fat splashed can cause smoke or a bad smell.

Turntable and turntable support

Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Racks

These should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The racks are dishwasher safe.

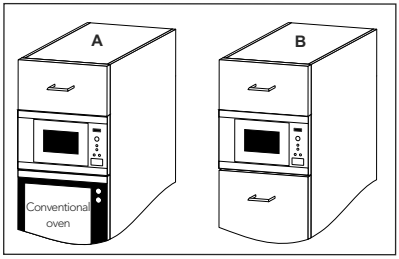
IMPORTANT!
A steam cleaner should not be used.

8. TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	• The fuses in the fuse box are working. • There has not been a power outage. • If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.
The microwave mode is not working?	• The door is properly closed. • The door seals and their surfaces are clean. • The **START/QUICK** button has been pressed.
The turntable is not turning?	• The turntable support is correctly connected to the drive. • The ovenware does not extend beyond the turntable. • Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. • There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off?	• Isolate the appliance from the fuse box. • Call an authorised AEG service agent.
The interior light is not working?	• Call your local AEG service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained AEG service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before?	• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or • If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or • Set a higher power setting.

9. INSTALLATION

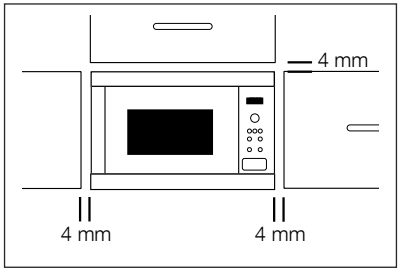
The microwave can be fitted in position A or B:

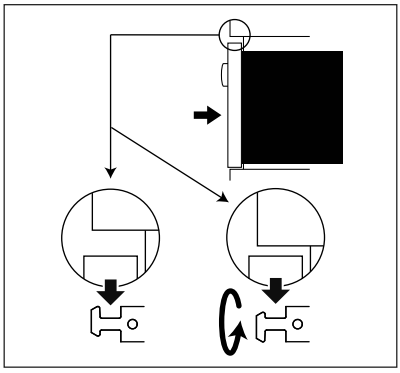


Position	Niche size W D H
A	560 x 550 x 380
B	560 x 500 x 380

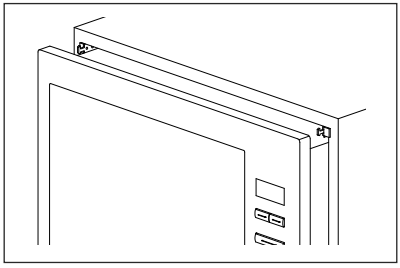
Measurements in (mm)

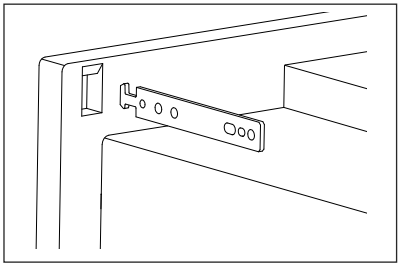
9.1 Installing the appliance





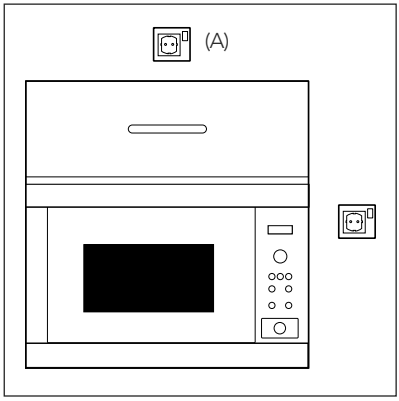
1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
4. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).





IMPORTANT! Ensure the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation manual and the conventional oven manufacturer's installation instructions.

9.2 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 16 A fuse.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

9.3 Electrical connections

WARNING!
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local AEG service agent.

10. TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage		230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave	1.37 kW
	Grill	1.00 kW
	Microwave/Grill	2.35 kW
Output power:	Microwave	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Microwave Frequency		2450 MHz[1] (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	MCD2665E	594 mm (W) x 388 mm (H) x 404 mm (D)
Cavity Dimensions		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D)[2]
Oven Capacity		26 litres[2]
Turntable		ø 325 mm, glass
Weight		approx. 19.5 kg
Oven lamp		25 W/240-250 V

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

[2] Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2011/65/EU.
SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT

11. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and recycle waste electrical and electronic appliances.

Do not dispose of appliances marked with the symbol with household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

www.aeg.com/shop



TINS-B016URR1

CE

AEG

perfekt in form und funktion