

MW17EG10

<b>DE</b> Benutzerhandbuch	2
<b>FR</b> Notice D'Utilisation	36
<b>IT</b> Manuale Per L'utente	72
<b>EN</b> User Manual	105



# 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 . . . . .	31
8. WAS TUN, WENN . . . . .	32
9. AUFSTELLANWEISUNGEN . . . . .	33
10. TECHNISCHE DATEN . . . . .	35
11. UMWELTINFORMATION . . . . .	35

## 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](http://www.aeg.com)**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:  
**[www.aeg.com/shop](http://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 entsprechend 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 anstecken, 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 Popkorneschirr 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 Türsicherheitsverriegelung 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 Vorsichtsmaßnahmen bei 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 anstecken, 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, Popcorneschirr, 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.

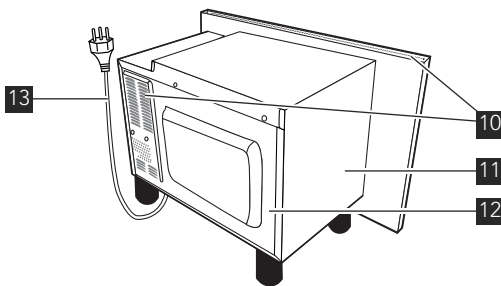
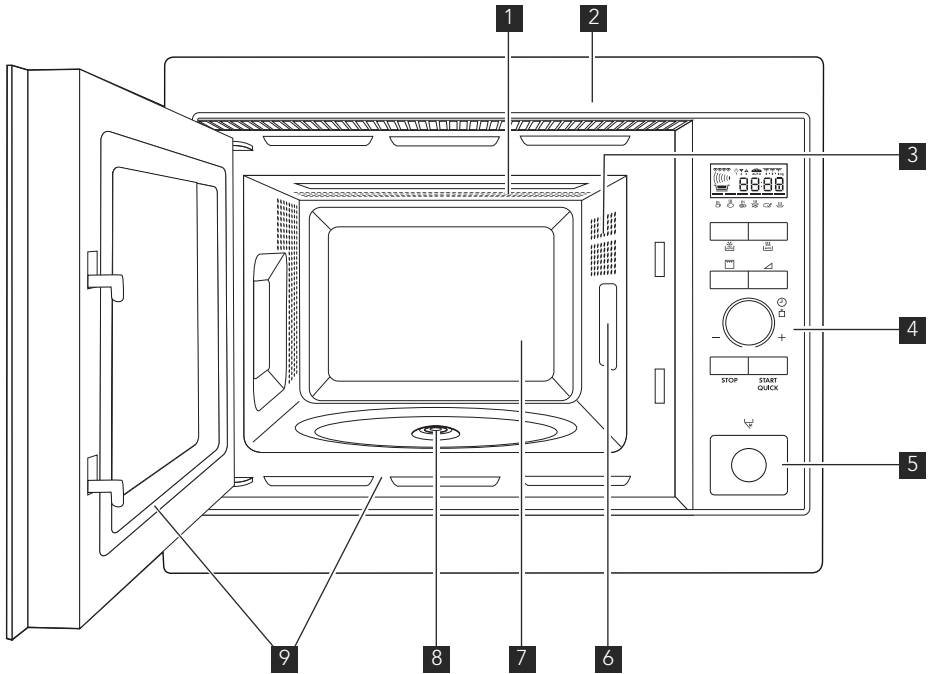


**WICHTIG!** Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann oder den autorisierten AEG Kundendienst.

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 Dichtungsflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

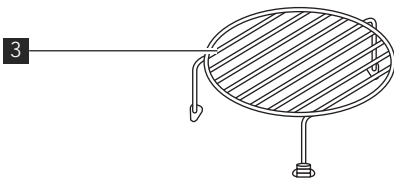
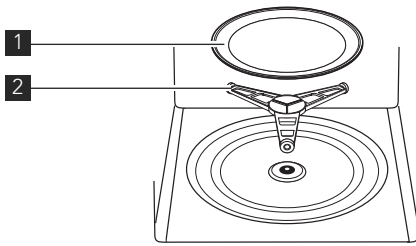
## 2. GERÄTEÜBERBLICK

### 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 Dichtungsoberflächen
- 10** Lüftungsöffnungen
- 11** Gehäuse
- 12** Geräterückseite
- 13** Netzkabel

## 2.2 Zubehör



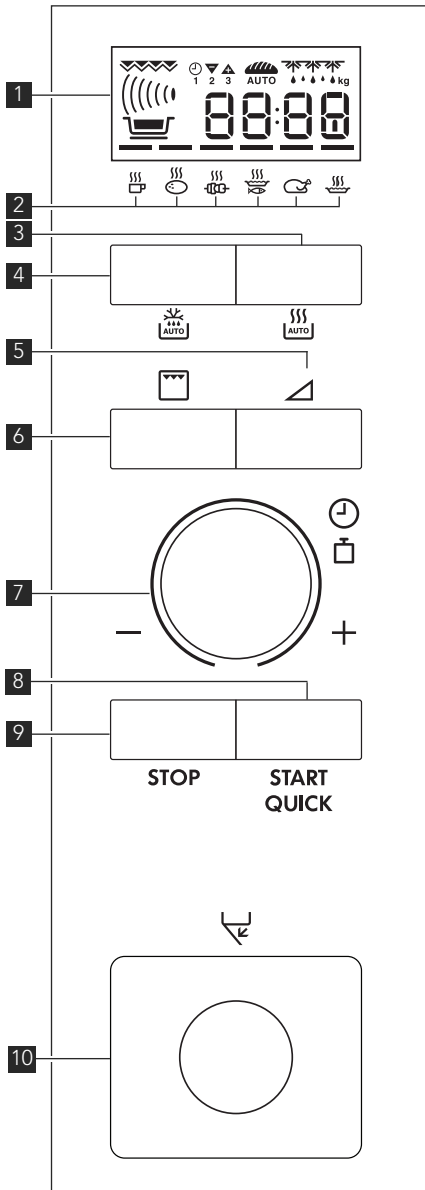
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- 1 Drehteller
- 2 Drehteller-Träger
- 3 Rost

- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
- 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.

**i** 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



Garphasen



Plus/Minus



Auftauautomatik brot



Auftauautomatik



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 Türöffnungstaste

## 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.

**i** 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.

**i** 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.


**i** 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':



- i** 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	Mikrowellensicher	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).  <b>WICHTIG!</b> 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
800 W/ HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, (z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw).
560 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.
400 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.
240 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.
80 W	Zum sanften Auftauen, (z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig).
0 W	Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

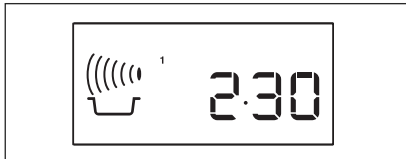
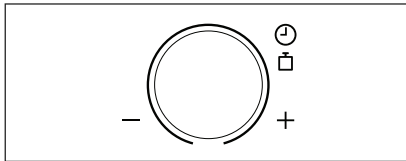
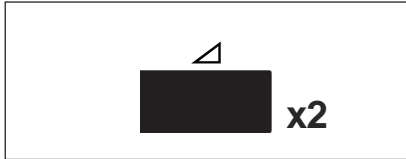
W = WATT



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.

**Beispiel:** Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 560 W Mikrowellenleistung.

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



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 800 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

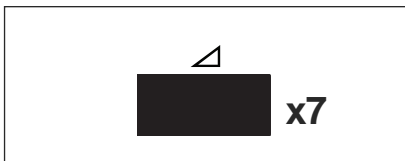
Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 800 W	20 Minuten	Mikrowelle 560 W
Grill	20 Minuten	Grill - 50 %
Kombi-Betrieb	Grill - 20 Minuten	Grill - 50 %

**!** **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.

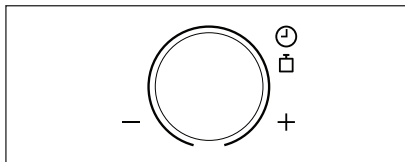
(Die Mikrowellenleistung wird vermindert oder das Grillheizelement wird ein- und ausgeschaltet.) Nach einer Pause von 90 Sekunden kann die volle Leistung wieder eingestellt werden.

## 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.

**i** 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 800 W/HÖHER kochen, wenn Sie die **START/QUICK**-Taste drücken.

## 5.7 Plus und minus

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

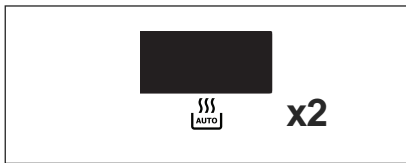
**Beispiel:** So kochen Sie 0,3 kg weiche Kartoffeln.

## Verlängern der Garzeit

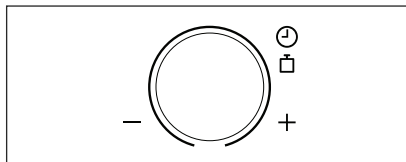
Während des manuellen Kochens können Sie die Kochzeit durch wiederholten Tastendruck jeweils um weitere 30 Sekunden verlängern.

**i** Sie können beim Grillen auch die +30 Sekunden-Funktion verwenden. Diese Funktion ist während Garautomatik oder Auftauautomatik nicht verfügbar.

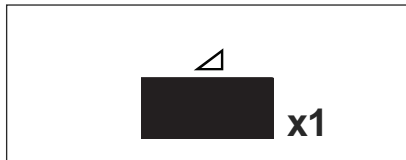
Wenn Sie gare, aber feste Kartoffeln bevorzugen, wählen Sie **MINUS** ▼. Für weichere gekochte Kartoffeln hingegen verwenden Sie **PLUS** ▲.



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



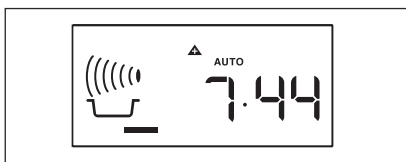
2. Drehen Sie den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT** Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.



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:

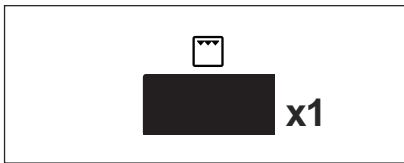
Nur Grill  
Grill und Mikrowelle

 **WICHTIG!** Zum Grillen von flachen Lebensmitteln wird die Verwendung des Rosts empfohlen. Bei der ersten Benutzung des Grills

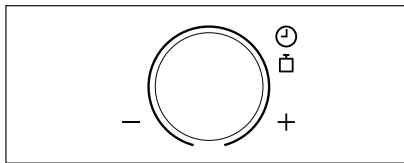
kann es zu Rauchentwicklung oder Brandgeruch kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill 20 Minuten lang ohne Speisen.

### 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

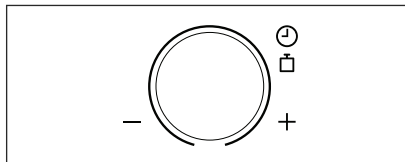
Diese Betriebsart ist eine Kombination von Grill und Mikrowelle. Die Mikrowellen-Leistungsstufe ist auf 240 W voreingestellt.

**Beispiel:** Zubereitung von Grillspiesen für 7 Minuten mit der KOMBI-BETRIEBSART (400 W).

Taste	Energie Einstellung
Grill x 1	0 W
Grill x 2	240 W
Grill x 3	400 W
Grill x 4	560 W
Grill x 5	0 W



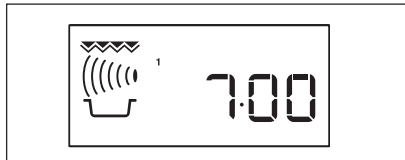
1. Drücken Sie 3 die **GRILL**-Taste.



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.

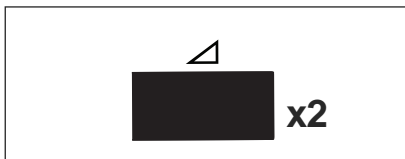
## 5.9 Garen mit verschiedenen Garfolgen

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

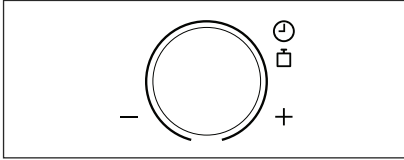
**Beispiel:** Garen:

Stufe 1: 2 Minuten 30 Sekunden 560 W

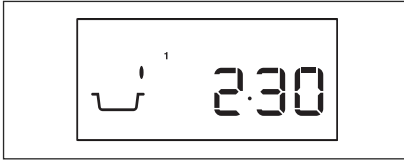
Stufe 2: 5 Minuten nur Grill



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



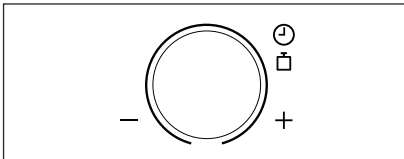
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 2.30 angezeigt ist.



3. Anzeige prüfen.



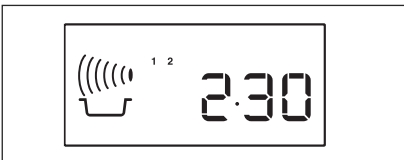
4. Drücken Sie einmal die **GRILL**-Taste.



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 560 W und anschliessend 5 Minuten mit dem Grill.

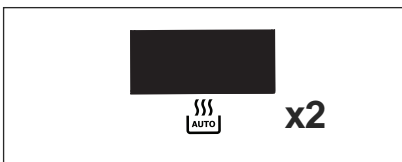
## 5.10 Garautomatik & Auftauautomatik Betrieb

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

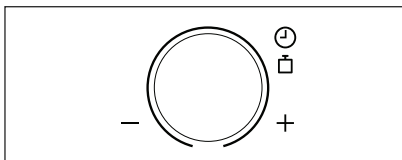
Lebensmittel	Symbol	Einstellung
Getränke		Mikrowelle
Gekochte und gebackene Kartoffeln		Mikrowelle
Grillspiesse		Mikrowelle + Grill

Lebensmittel	Symbol	Einstellung
Gratiniertes Fischfilet		Mikrowelle + Grill
Hähnchenschenkel		Mikrowelle + Grill
Aufläufe		Mikrowelle + Grill
Fleisch/fisch/ geflügel		Mikrowelle
Brot		Mikrowelle

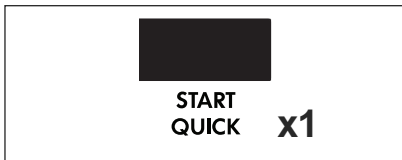
**Beispiel:** So kochen Sie 0,3 kg Kartoffeln.



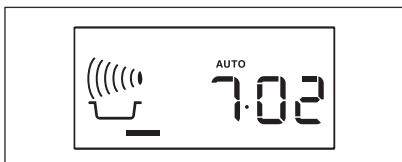
1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der **GARAUTOMATIK**-Taste.



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



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















4. Anzeige prüfen.

**i** 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) 	1-4 Tassen 1 Tasse=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tasse an den Rand der Drehscheibe stellen.</li> </ul>
Gekochte und gebackene Kartoffeln 	0,1-0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x2	<p>Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben.</li> <li>Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben.</li> <li>Mit einem Deckel abdecken.</li> <li>Beim ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken.</li> <li>Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.</li> </ul>
Grillspiesse 	0,2-0,6 kg (100 g) Rost	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Grillspiesse vorbereiten, siehe Rezept.</li> <li>Auf den Rost legen und garen.</li> <li>Wenn das akustische Signal ertönt, wenden.</li> </ul>
Gratiniertes Fischfilet 	0,6-1,2 kg <sup>1)</sup> (100 g) Auflaufform	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe Rezepte für "Gratiniertes Fischfilet".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p>
Hähnchensch- enkel 	0,9-1,4 kg (100 g) Auflaufform	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mischung zusammen 2 EL Öl, 1 TL Paprika edelsüß, Salz und Pfeffer Hähnchen damit bestreichen.</li> <li>Die Haut des Hähnchens anstechen.</li> <li>Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf eine umgedrehte Untertasse in die Auflaufform legen.</li> <li>Auf den Drehteller stellen und garen.</li> <li>Wenn das akustische Signal ertönt, das Hähnchen wenden.</li> <li>Nach dem Garen ca. 3 Minuten lang im Mikrowellengerät lassen, herausnehmen und zum Servieren auf einen Teller geben.</li> </ul>
Aufläufe 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Auflaufform	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe Rezepte für "Aufläufe".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p>



## 6.2 Auftauautomatik Tabellen

Auftauautomatik	Menge (Gewichtseinheit)/ Geschirr	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/ geflügel 	0,2-0,8 kg (100 g) Auflaufform	  x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen.</li> <li>Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen.</li> <li>Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist.</li> <li>Hackfleisch: Beim Ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen.</li> </ul> <p> Nicht für ganzes Geflügel geeignet.</p>
Brot  	0,1-1,0 kg (100 g) Auflaufform	  x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben.</li> <li>Beim Ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen.</li> <li>Nach dem Auftauen 5-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.</li> </ul>

- 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

Grillspiese	
3 Spieße	
300 g	Schweineschnitzel
60 g	Schinkenspeck
75 g	Zwiebeln, geviertelt
105 g	Tomaten, geviertelt
100 g	grüne Paprikaschote, geachtelt
3 EL	Öl
2 TL	Paprika, edelsüß
	Salz
1 TL	Cayennepfeffer
1 TL	Worcestersauce

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

Gratiniertes Fischfilet, "italienisch"			
0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
260 g	390 g	520 g	Fischfilet
½ EL	1 EL	1½ EL	Zitronensaft
½ EL	1 EL	1½ EL	Anchovis-Butter
30 g	45 g	60 g	Gouda (geriebenen)
			Salz und Pfeffer
180 g	270 g	360 g	frische Tomaten
1 EL	1½ EL	2 EL	gehackte gemischte Kräuter
110 g	165 g	220 g	Mozarellakäse
½ EL	¾ 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 die Drehplatte stellen und auf GARAUTOMATIK, '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 die Drehplatte stellen und auf GARAUTOMATIK, 'Auflauf' 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	Sonnenblumenke- rne

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 die Drehplatte stellen und auf GARAUTOMATIK, 'Auflauf' 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	800 W	1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	Micro	800 W	1-2	nicht abdecken
6 Tassen	900	Micro	800 W	10-12	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	Micro	800 W	11-13	nicht abdecken
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	Micro	800 W	3-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf/suppe	200	Micro	800 W	1-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	500	Micro	800 W	4-5	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halber Kochzeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe <sup>1)</sup>	200	Micro	800 W	3-4	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet <sup>1)</sup>	200	Micro	800 W	2-3	abdecken
Kuchen, 1 Scheibe	150	Micro	400 W	½	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 Glas	190	Micro	400 W	1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen <sup>1)</sup>	50	Micro	800 W	½	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	Micro	400 W	2-3	gelegentlich umrühren

<sup>1)</sup>ab Kühlschranktemperatur

## Auftauen

Lebensmittel	Menge -g-	Einstellung	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	Micro	240 W	8-9	nach halber Auftauzeit umrühren	10-15
Kuchen, 1 Stück	150	Micro	80 W	1-3	in eine flache Schüssel legen	5
Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen	250	Micro	240 W	3-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

## Auftauen & Garen

Lebensmittel	Menge -g-	Einstellung	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	Micro	800 W	10-12	abdecken	2
Tellergericht	400	Micro	800 W	9-11	bedecken, nach 6 Min. umrühren	2

## Kochen, Grillen &amp; Brünieren

Lebensmittel	Menge -g-	Einstel- lung	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli/ Erbsen	500	Micro	800 W	9-11	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	Micro	800 W	10-12	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochensgelegentlich umrühren	-
Braten (schwein, Kalb, Lamm)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	800 W 400 W 560 W 400 W	13-16 6-8 <sup>1)</sup> 10-12 3-5	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, nach <sup>1)</sup> umdrehen	10
Roastbeef (halbdurch)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	560 W 400 W 560 W 400 W	7-10 7-8 <sup>1)</sup> 4-5 5-7	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, nach <sup>1)</sup> umdrehen	10
Hähnchensc henkel	200	Dual Grill Grill	400 W	5-6 <sup>1)</sup> 6-8	nach Geschmack würzen, mit der Haut nach unten auf einen Rost legen, nach <sup>1)</sup> umdrehen	3
Rumpsteaks 2 Stück, (halbdurch)	400	Grill Grill		13-15 <sup>1)</sup> 6-8	auf den Rost legen, nach <sup>1)</sup> umdrehen, nach dem Grillen würzen	
Überbacken von Aufläufen		Grill		5-7	die Schüssel auf den Rost stellen	
Croque Monsieur	1 Stück	Grill		6-9	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	400 W 400 W	8 3	die Verpackung entfernen, auf den Rost legen, geeignet für wiederholtes Kochen von bis zu 4 Pizzas. Für gute Ergebnisse den Herd 1 Min. 30 Sek. ruhen lassen, bevor die 5. Pizza gegart wird	



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.

### **Rost**

Diesen Rost mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Der Rost ist spülmaschinengeeignet.

### **WICHTIG!**

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

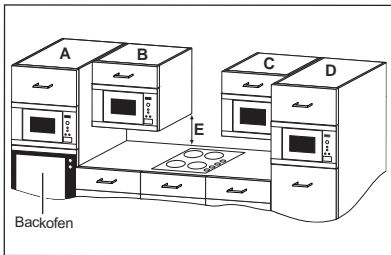
## 8. WAS TUN, WENN

Symptom	Überprüfen/Empfehlung . . .
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Netzstecker eingesteckt ist.</li> <li>• Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind.</li> <li>• Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.</li> </ul>
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Tür richtig geschlossen ist.</li> <li>• Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind.</li> <li>• Die <b>START/QUICK</b>-Taste gedrückt wurde.</li> </ul>
Sich der Drehteller nicht dreht?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt.</li> <li>• Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder.</li> <li>• Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren.</li> <li>• Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.</li> </ul>
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus.</li> <li>• Rufen Sie den AEG-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.</li> </ul>
Die Garraumlampe ausfällt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rufen Sie den AEG-Kundendienst oder eine durch AEG geschulte Elektro-Fachkraft an. Der Austausch der Garraumbeleuchtung darf nur durch diese durchgeführt werden.</li> </ul>
Die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder,</li> <li>• Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder,</li> <li>• Stellen Sie eine höhere Leistung ein.</li> </ul>



## 9. AUFSTELLANWEISUNGEN

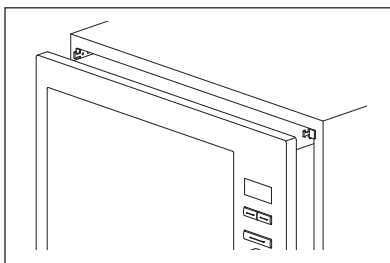
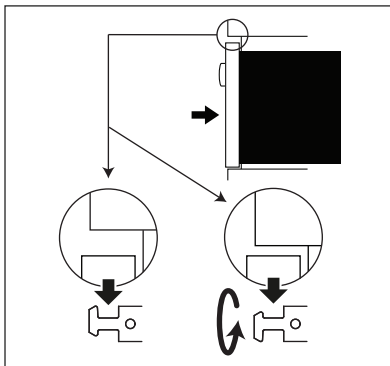
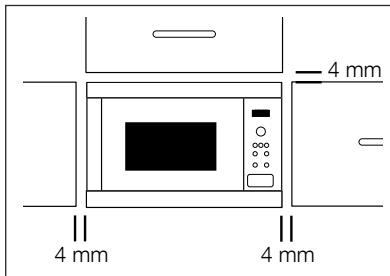
Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A, B, C oder D einbauen:



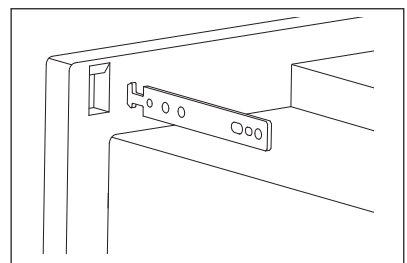
Position	Nischengröße		
	B	T	H
A	560 x	550 x	360
B+C	560 x	300 x	350
	560 x	300 x	360
D	560 x	500 x	350
	560 x	500 x	360

Abmessungen in (mm)

### 9.1 Installieren des Gerätes



- Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
- Die Standardausführung dieses Herdes ist passend für einen Einbauschrank von 360 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 350 mm hohen Schrank eingebaut werden soll: Schrauben Sie die 4 Füße an der Unterseite des Herdes ab. Es sind 3 hohe und ein niedriger Fuß. Ersetzen Sie die 3 hohen Füße mit den im Zubehöropaket vorhandenen Füßen. Den niedrigen Fuß ersetzen Sie nicht.
- Bringen Sie die Befestigungshaken unter Bezug auf die beiliegende Montageanleitung und unter Verwendung der beiliegenden Schablone am Küchenschrank an.
- 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.
- 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).



## 9.2 Sicherer Gebrauch des Gerätes

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen:

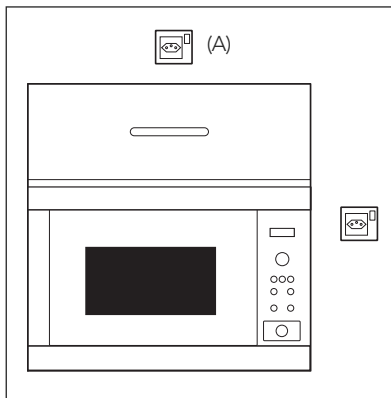
- Der Oberschrank muss einen Abstand von mindestens 500 mm (E) zur Arbeitsfläche haben. Die Mikrowelle darf nicht direkt über einem Kochfeld installiert werden.
- Das Gerät wurde nur für den Gebrauch in der Nähe von Gasmulden, elektrisch betriebenen Kochfeldern, sowie Induktionskochfeldern getestet und zugelassen.
- Zwischen Kochfeld und Mikrowellenherd muss genug Platz gelassen werden, um ein Überhitzen des Mikrowellenherdes, des Einbauschranks und des Zubehörs zu vermeiden.
- Nehmen Sie das Kochfeld nicht ohne Kochtöpfe in Betrieb, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist.
- Lassen Sie bei der Bedienung der Mikrowelle besondere Vorsicht walten, wenn das Kochfeld gleichzeitig eingeschaltet ist.



**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.

## 9.3 Netzanschluss



- 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.
- 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.

## 9.4 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 1,25 kW Grill 1,00 kW Mikrowelle/Grill 2,2 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle 800 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen:	MW17EG10 594 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (T)
Garraumabmessungen	285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) <sup>2)</sup>
Garrauminhalt	17 liter <sup>2)</sup>
Drehteller	ø 272 mm, glass
Gewicht	ca. 16,2 kg
Garraumlampe	25 W/240 - 250 V

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> 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 TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN  
GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEM 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.

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

# SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ .....	38
2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL .....	46
3. BANDEAU DE COMMANDE .....	48
4. AVANT LA MISE EN SERVICE .....	49
5. UTILISATION .....	51
6. TABLEAUX DE PROGRAMMATION .....	60
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	67
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT .....	68
9. INSTALLATION .....	69
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	71
11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES .....	71

## 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](http://www.aeg.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.aeg.com/shop](http://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 inflammation. N'utilisez jamais d'eau. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

### 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'endommager 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 oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des oeufs 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 modifiez pas les loquets de sécurité de la porte. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

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. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute 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 recommandation 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'observation des consignes de branchement électrique. Des gouttes

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

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

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

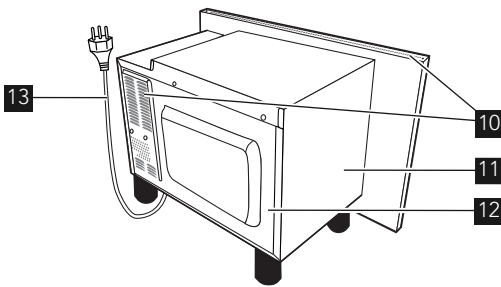
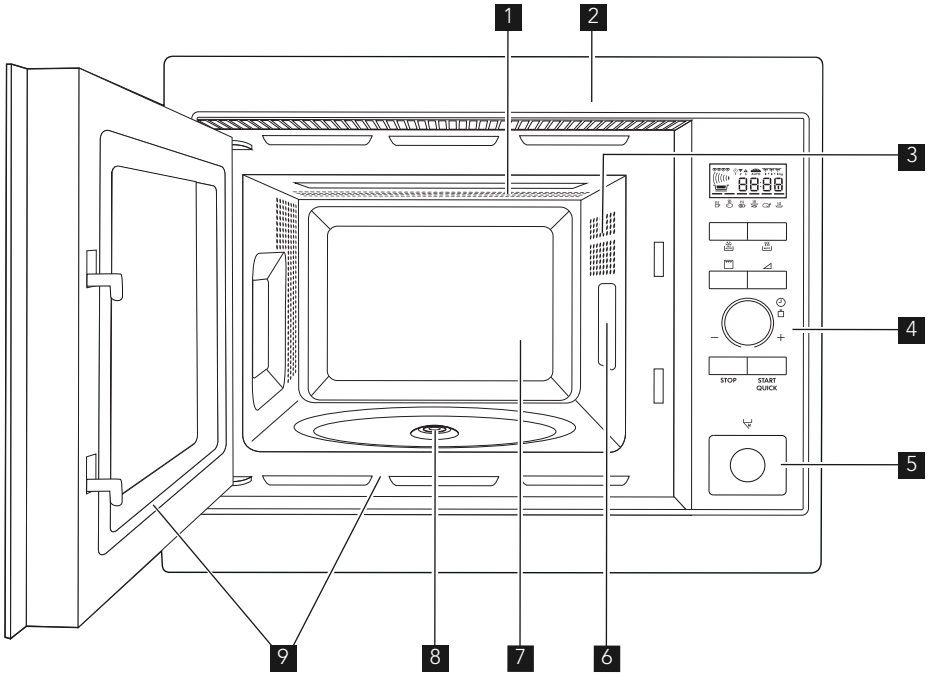
## 1.10 Récipients en aluminium

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.

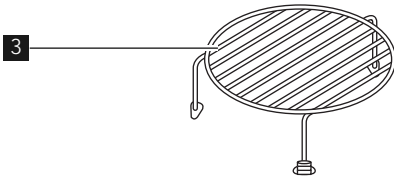
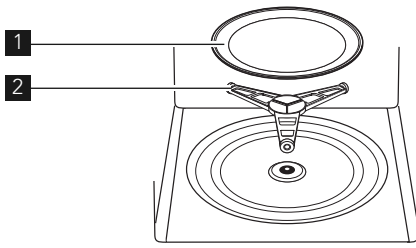
## 2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

### 2.1 Four micro-ondes



- 1 Élément 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



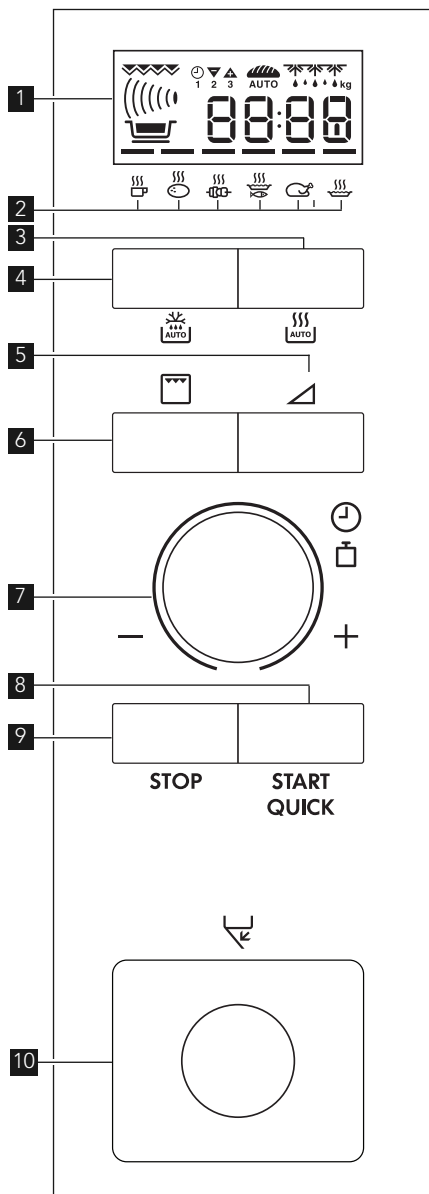
Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :










- 1 Plateau tournant
- 2 Support d'entraînement
- 3 Trépied

- 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.

**i** 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
  -  Etapes de cuisson
  -  Plus/Moins
  -  Décongélation automatique pain
  -  Décongélation automatique
  -  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.

**i** 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.

**i** 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.


**i** 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.

- Appuyez sur la touche **START/QUICK**.
- Vérifiez l'affichage : 

#### 4.4 Pour annuler l'horloge et régler le mode Econ

- Ouvrez la porte.
- Appuyez sur la touche **START/QUICK** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
- Appuyez sur la touche **STOP**.
- L'écran affiche : « Econ »
- Fermez la porte.
- L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
- 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 :


- Effacer une erreur durant la programmation du four.
- Interrompre momentanément la cuisson.
- Arrêter un programme de cuisson (dans 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.

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche **STOP**.
- 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 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).  <b>IMPORTANT !</b> il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redispensez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redispensez les aliments pendant la cuisson. Remuez et redispensez 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.

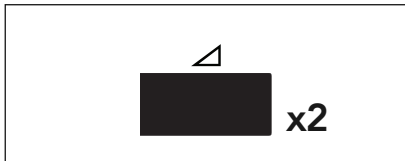
Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
800 W/HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
560 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur 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).
400 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.
240 W/ DECON-GÉLATION	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.
80 W	Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.
0 W	Minuterie autonome/de cuisine.

W = WATT

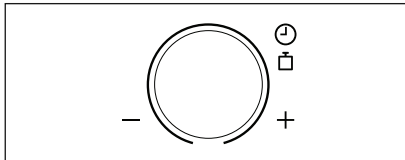
Vous pouvez choisir le temps de cuisson jusqu'à 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson varie de 15 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson indiquée dans le tableau.

**Exemple :** Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 560 W.

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



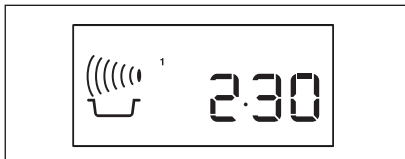
1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection **NIVEAUX DE PUISSANCE**.



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 800 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 automatiquement. Le temps de cuisson reprend le décompte quand la porte est fermée et que la touche **START/QUICK** est appuyée.

- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **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

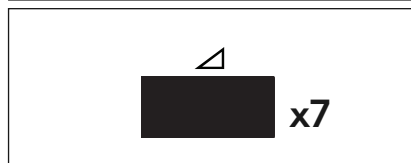
Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 800 W	20 minutes	Micro-ondes 560 W
Gril	20 minutes	Gril - 50 %
Combinée	Gril - 20 minutes	Gril - 50 %

**!** **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

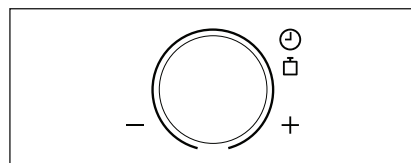
cuisson micro-ondes diminue et les éléments gril s'allument par intermittence.) Après une pause de 90 secondes, la haute puissance peut être rétablie.

## 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.

**i** 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 800 W/ HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START/QUICK**.


## 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.

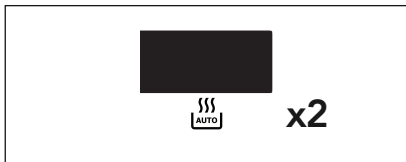
## Augmentation du temps de cuisson

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.

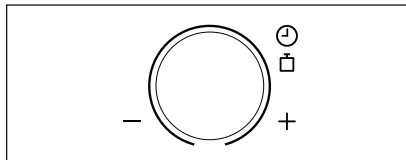
 Vous pouvez également utiliser la fonction +30 secondes en mode grill. Cette fonction peut pas être utilisée en mode cuisson automatique ou décongélation automatique.

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

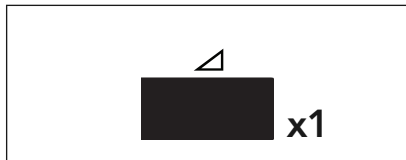
Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais moins fermes, sélectionnez **PLUS** .




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



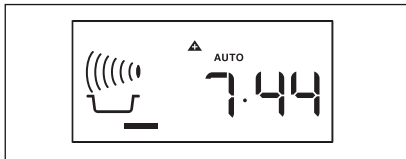
2. Tournez la bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que 0.3 soit affiché.




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 est recommandé pour faire griller des aliments plats. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur

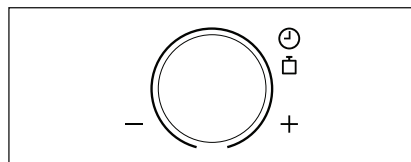
de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le gril à vide pendant 20 minutes.

### 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.

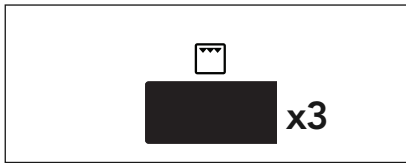


## Cuisson combinée

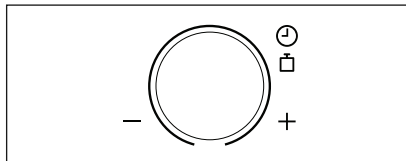
Ce mode utilise une combinaison de la puissance du Gril et de celle du Micro-ondes. Le niveau de puissance du Micro-ondes est préréglé à 240 W.

**Exemple :** Pour faire cuire des Brochettes de viande panachées pendant 7 minutes sur CUISSON COMBINÉE (400 W).

Touche	Configuration de puissance
Gril x 1	0 W
Gril x 2	240 W
Gril x 3	400 W
Gril x 4	560 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.

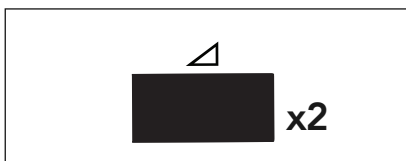
## 5.9 Cuisson à séquences multiples

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

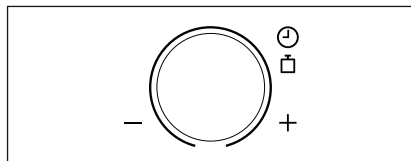
**Exemple :** Pour cuire :

Etape 1 : 2 minutes 30 secondes 560 W

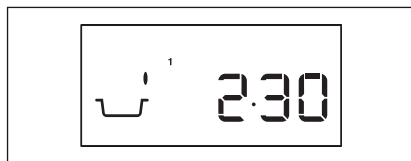
Etape 2 : 5 minutes en Gril seul



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



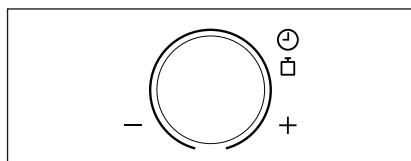
2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2.30 soit affiché.



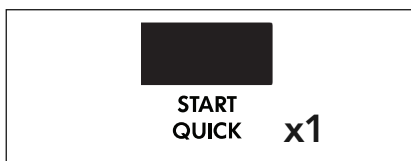
3. Vérifiez l'affichage.



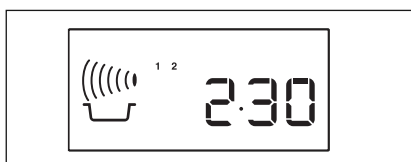
4. Appuyez une fois sur la touche **GRIL**.



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 560 W, puis pendant 5 minutes en Gril seul.

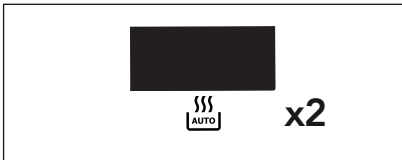
## 5.10 Fonctionnement automatique

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.

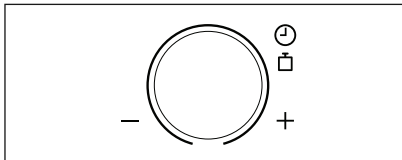
Aliments	Symbole	Configuration
Boisson		Micro-ondes
Pommes de terre cuites/en robe en champs		Micro-ondes
Brochettes de viande panachées		Micro-ondes + gril

Aliments	Symbole	Configuration
Filet de poisson gratiné		Micro-ondes + gril
Cuisses de poulet		Micro-ondes + gril
Graten		Micro-ondes + gril
Viande/poisson/volaille		Micro-ondes
Pain		Micro-ondes

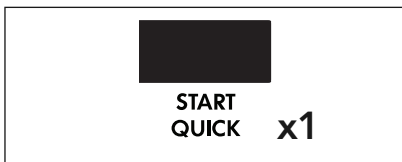
**Exemple :** Pour faire cuire 0,3 kg de pommes de terre cuites.



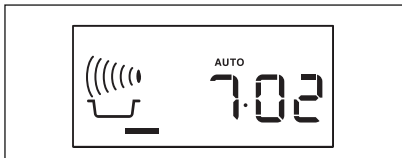
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.



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.

**i** 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) 	1-4 tasses 1 tasse=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez la tasse au centre du plateau tournant.</li> </ul>
Pommes de terre cuites et pommes de terre en robe des champs 	0,1-0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	 x2	<p>Pommes de terre cuites : Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire.</p> <p>Pommes de terre en robe des champs : Choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez-les.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez les pommes de terre dans un bol.</li> <li>Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel.</li> <li>Recouvrez d'un couvercle.</li> <li>Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.</li> </ul>
Brochettes de viande panachées 	0,2-0,6 kg (100 g) Trépied	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparer les brochettes du grill selon la recette.</li> <li>Placez sur un trépied et faites cuire.</li> <li>Quand le signal sonore retentit, retournez.</li> </ul>
Filet de poisson gratiné 	0,6-1,2 kg <sup>1)</sup> (100 g) Plat à gratin	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir recettes pour le "Filet de Poisson Gratiné".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Poids total de tous les ingrédients.</p>
Cuisses de poulet 	0,9-1,4 kg (100 g) Plat à tarte	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients et les étaler sur le poulet.</li> <li>Percez la peau du poulet.</li> <li>Mettez le poulet sur un plat à gratin, côté poitrail vers le bas.</li> <li>Sur le plateau tournant et faites cuire.</li> <li>Quand le signal sonore retentit, retournez.</li> <li>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.</li> </ul>
Gratin 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Plat à gratin	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir recettes pour le "Gratin".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Poids total de tous les ingrédients.</p>

## 6.2 Tableaux des programmes automatiques

Décongélation automatique	Quantité (Incrément)/ Utensiles	Touche	Procédure
Viande/poisson/volaïlle 	0,2-0,8 kg (100 g) Plat à gratin	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant.</li> <li>Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium.</li> <li>Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation.</li> <li>Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.</li> </ul> <p> Ne convient pas à une volaille entière.</p>
Pain  	0,1-1,0 kg (100 g) Plat à gratin	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant.</li> <li>Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées.</li> <li>Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.</li> </ul>

- 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	
3 pièces	
300 g	de côtelettes de porc, coupées en dés
60 g	de lard maigre
75 g	oignons, coupés en quatre
105 g	tomates, coupées en quatre
100 g	poivron vert, coupé en dés
3 CS	d'huile
2 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 trois 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"			
0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
260 g	390 g	520 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	45 g	60 g	de Gouda (râper)
			sel et poivre
180 g	270 g	360 g	de tomates
1 CS	1½ CS	2 CS	de fines herbes hâchées
110 g	165 g	220 g	de Mozzarella
½ CS	¾ 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. Posez le plat à gratin sur le plateau tournant et faites cuire sur 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)

- Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
- 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.
- Mélanger les œufs et la crème fraîche, saler et poivrer et verser sur le gratin.
- Saupoudrez le gratin de fromage râpé.
- Posez le plat à gratin sur le plateau tournant et faites cuire sur CUISSON AUTOMATIQUE, "Filet de poisson gratiné".
- 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

- Beurrez le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
- Mélanger les œufs et la crème fraîche, assaisonner avec l'ail, le sel et le poivre et verser sur le gratin.
- Saupoudrer le Gouda sur le gratin.
- Enfin, parsemer le gratin de graines de tournesol.
- Posez sur le plateau tournant et faites cuire sur CUISSON AUTOMATIQUE, "Gratin".
- 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	800 W	1	ne pas couvrir
Eau,	1 tasse	Micro	800 W	1-2	ne pas couvrir
	6 tasses	Micro	800 W	10-12	ne pas couvrir
	1 terrine	Micro	800 W	11-13	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)	400	Micro	800 W	3-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi- réchauffage
Potée/Consommé	200	Micro	800 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	500	Micro	800 W	4-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi- réchauffage
Viande, 1 Tranche <sup>1)</sup>	200	Micro	800 W	3-4	tartiner d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson <sup>1)</sup>	200	Micro	800 W	2-3	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	Micro	400 W	½	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	Micro	400 W	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 <sup>1)</sup>	50	Micro	800 W	½	couvrir
Chocolat à fondre	100	Micro	400 W	2-3	mélanger de temps en temps

<sup>1)</sup>température du réfrigérateur



## Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Configur- -ation	Puiss- -ance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	Micro	240 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-15
Gâteau, 1 portion	150	Micro	80 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit : par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	Micro	240 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

## Décongélation et cuisson d'aliments

Aliments	Quant -g-	Configur- -ation	Puiss- -ance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	Micro	800 W	10-12	couvrir	2
Une assiette-repas	400	Micro	800 W	9-11	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2

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

Aliments	Quant-g-	Configuration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/ Pois	500	Micro	800 W	9-11	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	800 W	10-12	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000	Micro Double Micro Double	800 W 400 W 560 W 400 W	13-16 6-8 <sup>1)</sup> 10-12 3-5	assaisonnez, placez dans un plat creux, retourner après <sup>1)</sup>	10
Rôti de boeuf (à point)	1000	Micro Double Micro Double	560 W 400 W 560 W 400 W	7-10 7-8 <sup>1)</sup> 4-5 5-7	assaisonnez, placez dans un plat creux, retourner après <sup>1)</sup>	10
Cuisses de poulet	200	Double Gril	400 W	5-6 <sup>1)</sup> 6-8	assaisonnez, posez les cuisses sur la grille, la peau vers le bas, retournez après <sup>1)</sup>	3
Rumstecks, 2 à point	400	Gril Gril		13-15 <sup>1)</sup> 6-8	posez sur la grille retournez après <sup>1)</sup> , assaisonnez après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		5-7	posez le plat sur la grille	
Croustes au fromage	1 pièce	Gril		6-9	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	400 W 400 W	8 3	enlevez l'emballage, posez la pizza sur la grille, peut être utilisé pour cuire jusqu'à 4 pizzas les unes après les autres; pour obtenir de bons résultats laissez le four époser 1mn30 avant de faire cuire la 5e pizza	

**i** 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. Évitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

### **Intérieur du four**

Pour un nettoyage facile, essayez les élaboussures 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 essayez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les élaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, pendre feu et

provoquer la formation d'un arc. Ne retirez pas le cadre du répartiteur 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 fréquemment la porte des deux côtés, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

### **Trépied**

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

### **IMPORTANT !**

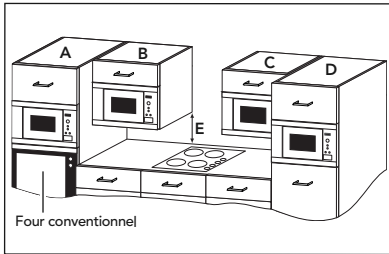
Veillez à ne pas utiliser de décape four.

## 8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez/conseil . . .
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté.</li> <li>• Qu'il n'y a pas de coupure de courant.</li> <li>• Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.</li> </ul>
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que la porte est bien fermée.</li> <li>• Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres.</li> <li>• Que la touche <b>START/QUICK</b> a été enfoncée.</li> </ul>
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement.</li> <li>• Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant.</li> <li>• Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner.</li> <li>• Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.</li> </ul>
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles.</li> <li>• Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG agréé.</li> </ul>
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente AEG agréé.</li> </ul>
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou</li> <li>• Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou</li> <li>• Réglez à une puissance de cuisson supérieure.</li> </ul>

## 9. INSTALLATION

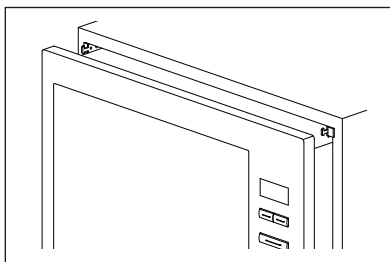
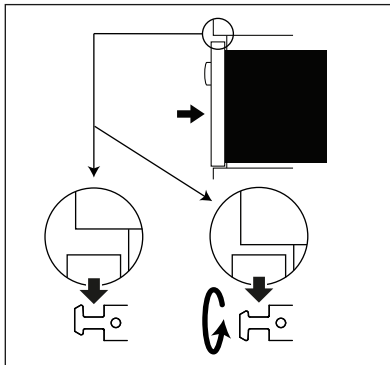
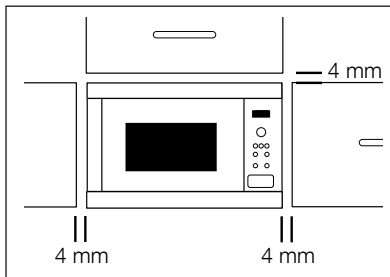
Si vous installez le four à micro-ondes en position A, B, C ou D :



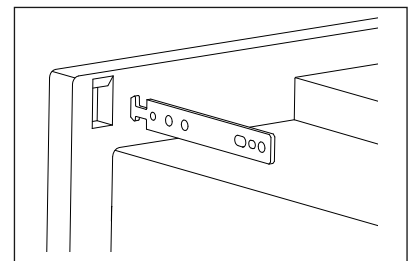
Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	560 x	550 x	360
B+C	560 x	300 x	350
	560 x	300 x	360
D	560 x	500 x	350
	560 x	500 x	360

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. Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 360 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 350 mm de haut : Dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Il y a 3 pieds longs et un pied court. Remplacez les 3 pieds longs par ceux qui sont fournis dans le paquet d'accessoires. Ne remplacez pas le pied court.
3. Fixer les crochets de fixation au placard de cuisine en suivant la feuille d'instructions et le modèle fournis.
4. 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 abaissé 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.
5. 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).



## 9.2 Sécurité d'utilisation

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

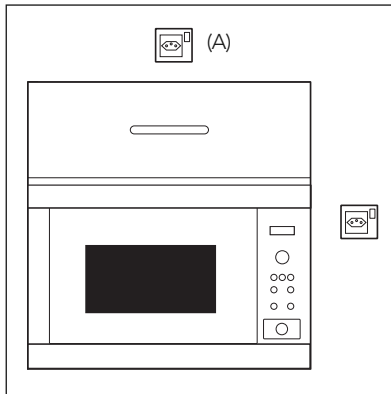
- L'élément de cuisine doit être au minimum à 500 mm (E) au-dessus du plan de travail et il ne doit pas être installé directement au-dessus d'une cuisinière ou plaque de cuisson.
- Cet appareil a été testé et homologué pour l'utilisation à proximité de cuisinières à gaz, électrique et à induction uniquement.
- Un espace suffisant doit être prévu entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour éviter la surchauffe du four à micro-ondes, des éléments de cuisine et des accessoires environnants.
- Ne laissez pas la cuisinière allumée sans casserole pendant l'utilisation du four à micro-ondes.
- Procédez avec soin quand vous utilisez le four à micro-ondes avec la cuisinière allumée.



**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.

## 9.3 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.

## 9.4 Connexions électriques



### 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 1,25 kW Gril 1,00 kW Micro-ondes/Gril 2,2 kW
Puissance :	Micro-ondes 800 W (IEC 60705) Gril 1000 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz <sup>1)</sup> (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	MW17EG10 594 mm (L) x 371 mm (H) x 316 mm (P)
Dimensions intérieures	285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) <sup>2)</sup>
Capacité	17 litres <sup>2)</sup>
Plateau tournant	ø 272 mm, verre
Poids	env. 16,2 kg
Eclairage de four	25 W/240-250 V

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> 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 APORTEES 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."

# INDICE

1. NORME DI SICUREZZA .....	73
2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO .....	79
3. PANNELLO DI CONTROLLO .....	81
4. PRIMA DELL'USO .....	82
5. FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE .....	84
6. SCHEMI DEI PROGRAMMI .....	93
7. MANUTENZIONE E PULIZIA .....	100
8. COSA FARE SE .....	101
9. INSTALLAZIONE .....	102
10. DATI TECNICI .....	104
11. INFORMAZIONI AMBIENTALI .....	104

## PER RISULTATI PERFETTI

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

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.

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



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

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

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.



## 1. NORME DI SICUREZZA



**IMPORTANTE!** ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, **NON APRITE LO SPORTELLO**. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione. Prima di riaprire lo sportello accertatevi che non ci sia più fumo all'interno del forno. Se si apre lo sportello mentre il cibo sta ancora fumando c'è il pericolo d'incendio. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere. Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

### 1.1 Per evitare danni alle persone



**ATTENZIONE!**

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente.

Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo:

- a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia deformato.
- b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.

- c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Evitare che si accumulino grasso e sporco sulle guarnizioni dello sportello o nelle parti adiacenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione e pulizia". Pulisca il forno a intervalli normali e rimuova tutti i residui di alimenti. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire se non da personale autorizzato. Se la lampadina si guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un tecnico di servizio AEG autorizzato.

## 1.2 Per evitare esplosioni o bolliture improvvisate



### **ATTENZIONE!**

Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

Il riscaldamento delle bevande nel microonde può provocare un'ebollizione ritardata, si consiglia la massima attenzione quando si toglie il recipiente dal forno.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

Tenere i bambini lontani dallo sportello e dalle altre parti accessibili che possono surriscaldarsi durante l'utilizzo del grill. I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi. Utilizzando le funzioni GRILL, COTTURA COMBINATA e COTTURA AUTOMATICA non toccare lo sportello del forno, il mobile esterno, la resistenza, le prese d'aria, gli accessori e i piatti, perché diventano molto caldi. Prima di pulirli, è bene verificarne la temperatura.

**1.3** Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato



### **ATTENZIONE!**

L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. È necessario

prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità mentali, sensoriali o fisiche oppure con poca esperienza o conoscenza se sorvegliate o precedentemente istruite in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi che comporta. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che questi non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di pietanze e bevande. L'uso per l'essiccazione di cibo o l'asciugatura di abiti oppure per il riscaldamento di cuscini, asciugamani, spugne, panni bagnati e altri articoli simili può comportare il rischio di lesione, combustione o incendio.

Questo prodotto è destinato all'uso domestico e in ambienti simili quali: cucine riservate allo staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; clienti di hotel, motel e altri ambienti legati all'ospitalità; ambienti tipo "bed and breakfast".

L'elettrodomestico non è idoneo all'uso ad altitudini superiori ai 2.000 m.

## 1.4 Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostituito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16 A. Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto. Il forno non deve essere usato o lasciato all'aperto.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione. Non bloccate le aperture di ventilazione. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di scintille sulle superfici metalliche può causare incendi. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente le confezioni apposite per microonde. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

## 1.5 Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi cade accidentalmente del liquido all'interno del forno, spegnetelo immediatamente, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico del servizio AEG autorizzato. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, fatelo sostituire da un tecnico autorizzato.

## 1.6 Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciate:

- Rigidate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
- Si consiglia di inserire nel liquido un'asticcio di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.
- Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura per almeno 20 secondi, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

## 1.7 Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza quando è calda. Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno. Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del cibo controllare sempre la temperatura del cibo. Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo. Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

## 1.8 Altri avvertimenti

Non modificate in alcun modo il forno. Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

## 1.9 Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno

Mai mettere in funzione il forno vuoto, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni, in quanto si potrebbe danneggiare il forno. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di scintille. Non mettete barattoli nel forno. Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno. Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

- Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
- Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
- Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.

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

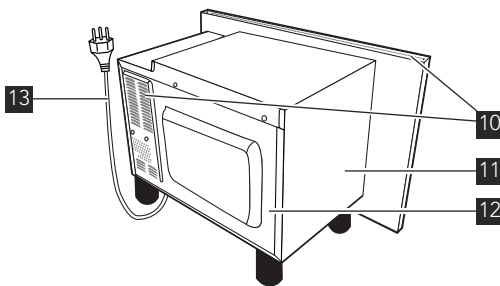
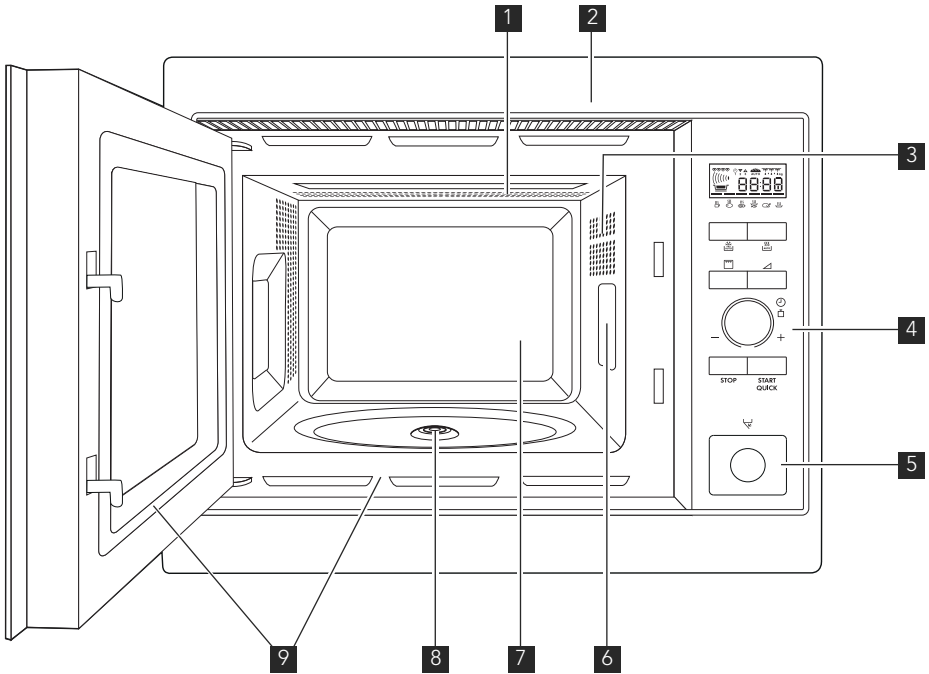


**IMPORTANTE!** Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.

Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

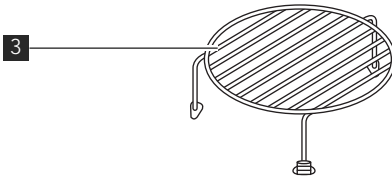
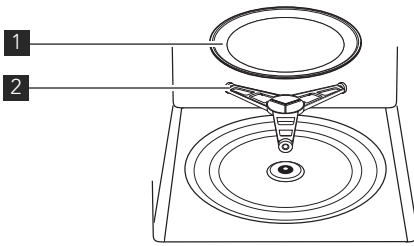
## 2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 2.1 Forno a microonde



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

## 2.2 Accessori



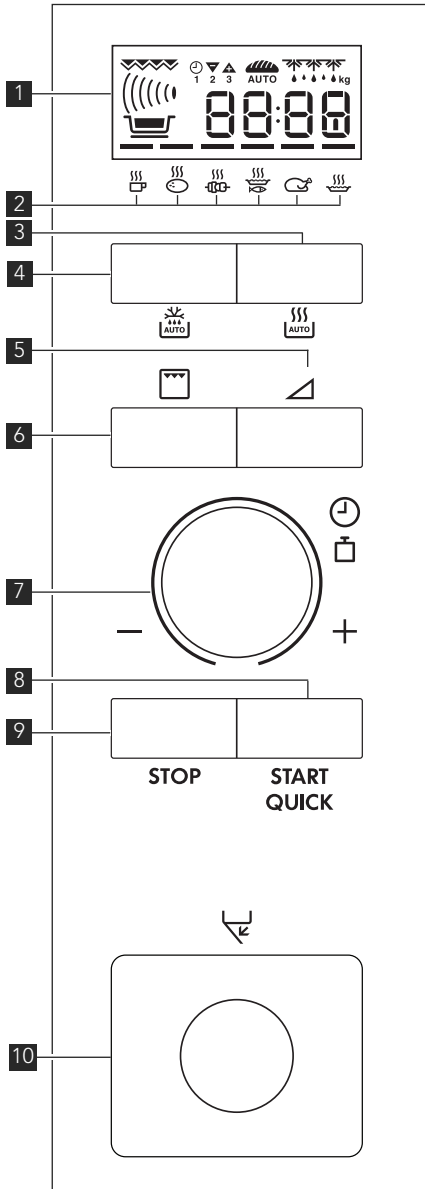
Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

- 1 Piatto rotante
  - 2 Supporto per piatto rotante
  - 3 Griglia
- Posizionare il supporto del piatto rotante sull'apposito perno che si trova sulla base della cavità del forno.
  - Inserirvi quindi il piatto rotante.
  - Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.

**i** Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al tecnico di servizio AEG autorizzato ed indicare il nome della parte e del modello.



### 3. PANNELLO DI CONTROLLO



#### 1 Display digitale indicatori



Grill



Microonde



Cottura combinata



Orologio



Fasi di cottura



Più/meno



Cottura automatica pane



Cottura automatica



Peso

#### 2 Indicatori cottura automatica

#### 3 Pulsante cottura automatica

#### 4 Pulsante scongelamento automatico

#### 5 Pulsante livello di potenza

#### 6 Pulsante grill

#### 7 Manopola timer/peso

#### 8 Pulsante di Start/Quick

#### 9 Pulsante di Stop

#### 10 Pulsante di apertura sportello

## 4. PRIMA DELL'USO

### 4.1 Funzione Econ

Il forno è impostato nella funzione a 'risparmio energetico' (Econ).


1. Collegare il forno.
2. Il display mostra: Econ.
3. Sul display apparirà il conto alla rovescia da 3:00 a zero.
4. Raggiunto lo zero il forno entrerà nella funzione Econ ed il display ritornerà privo di scritte.


**i** Per uscire dalla funzione Econ regolare l'orologio.

### 4.2 Come impostare l'orologio

Il forno dispone di un orologio a 12 e 24 ore.

**Esempio:** Per impostare l'orologio alle 11.30 di mattina (orologio a 12 ore).

1. Aprire lo sportello.
2. Il display mostra: Econ.
3. Premere e tener premuto il pulsante **START/QUICK** per 5 secondi. Il forno emetterà un allarme. Il display mostra: 

4. Ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare l'ora.
5. Premere il pulsante **START/QUICK** una volta e poi ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare i minuti.
6. Premere il pulsante **START/QUICK**.
7. Verificare il display: 


8. Chiudere lo sportello.

**i** E' possibile ruotare la manopola **TIMER/PESO** in senso orario o anti-orario. Se si preme il pulsante **STOP** l'orologio non sarà impostato. Il display mostra: Econ.

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

1. Aprire lo sportello.
2. Il display mostra: Econ.


3. Premere e tener premuto il pulsante **START/QUICK** per 5 secondi. Il forno emetterà un allarme. Il display mostra: 

4. Premere il pulsante **START/QUICK**. Il display mostra: 

5. Ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare l'ora.

6. Premere il pulsante **START/QUICK** una volta e poi ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare i minuti.

7. Premere il pulsante **START/QUICK**.


8. Verificare il display: 

9. Chiudere lo sportello.


**i** E' possibile ruotare la manopola **TIMER/PESO** in senso orario o anti-orario. Se si preme il pulsante **STOP** l'orologio non sarà impostato. Il display mostra: Econ.

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

**Esempio:** Per impostare 11:45 sull'orologio.

1. Aprire lo sportello.
2. Premere e tener premuto il pulsante **START/QUICK** per 5 secondi. Il forno emetterà un allarme. Il display mostra: 

(Se si vuole far passare l'orologio alla modalità 24 ore, premere di nuovo il pulsante **START/QUICK**.)

3. Ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare l'ora.
4. Premere il pulsante **START/QUICK** una volta e poi ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare i minuti.
5. Premere il pulsante **START/QUICK**.
6. Verificare il display: 

#### 4.4 Per annullare l'orologio e impostare la modalità Econ

1. Aprire lo sportello.
2. Premere e tener premuto il pulsante **START/QUICK** per 5 secondi. Il forno emetterà un allarme. Il display mostra:

12H

(Se si vuole far passare l'orologio alla modalità 24 ore, premere di nuovo il pulsante **START/QUICK**.)

3. Premere il pulsante **STOP**.
4. Il display mostra: Econ.
5. Chiudere lo sportello.
6. Sul display apparirà il conto alla rovescia da 3:00 a zero.
7. Raggiunto lo zero il forno entrerà nella funzione Econ ed il display ritornerà privo di scritte.

#### 4.5 Il pulsante di STOP serve

Il pulsante di **STOP** serve per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
3. Premendo il pulsante due volte, cancellare un programma durante la cottura.

#### 4.6 Blocco di sicurezza per bambini

Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza che previene l'uso accidentale del forno da parte dei bambini. Quando è inserito il blocco di sicurezza, non funziona nessuna parte del forno fino al suo successivo disinserimento.

**Esempio:** Inserimento del blocco di sicurezza per bambini.

1. Tenere premuto per 5 secondi il tasto **STOP**.
2. Il forno emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la scritta 'LOC':

LOC



Per disinserire il blocco di sicurezza tenere premuto per 5 secondi il pulsante **STOP**: il forno emetterà due segnali acustici e sul display sarà visualizzata l'ora.

Se non è inserito l'orologio non è possibile inserire il dispositivo di blocco di sicurezza per bambini.

## 5. FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

### 5.1 Recipienti per una cottura a microonde sicura

Recipienti di cottura	Sicurezza con le microonde	Commenti
Carta stagnola/ Contenitori in carta stagnola	✓ / ✗	Per proteggere gli alimenti dal surriscaldamento, è possibile utilizzare fogli di carta stagnola. Mantenere la carta stagnola a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno poiché, in caso contrario, potrebbero formarsi archi elettrici. Si sconsiglia l'utilizzo di contenitori in carta stagnola, se non specificati dal produttore e seguire attentamente le istruzioni.
Teglie per rosolatura	✓	Seguire sempre le istruzioni del produttore. Non superare i tempi di cottura specificati. Prestare attenzione, perché le teglie possono diventare molto calde.
Porcellana e ceramica	✓ / ✗	Di norma, è possibile utilizzare i contenitori in porcellana, in ceramica, in vetro e in porcellana fine, se non presentano decorazioni metalliche.
Recipienti in vetro, ad esempio Pyrex®	✓	Se si utilizzano recipienti in vetro sottile occorre fare molta attenzione, perché, se riscaldati in modo improvviso, possono rompersi o scheggiarsi.
Metallo	✗	Nella cottura a microonde si sconsiglia l'utilizzo di recipienti in metallo, poiché causano la formazione di archi elettrici e possono essere causa di un principio di incendio.
Plastica/Polistirene, ad esempio, contenitori da Fast Food	✓	Occorre prestare molta attenzione, perché ad elevate temperature alcuni contenitori possono deformarsi, fondersi o scolorirsi.
Pellicola protettiva	✓	La pellicola non deve stare a contatto con gli alimenti e deve essere forata per consentire la fuoriuscita del vapore.
Sacchetti per congelamento/ rosolatura	✓	Devono essere forati per consentire la fuoriuscita del vapore. Verificare che i sacchetti siano adatti per l'utilizzo in forno a microonde. Non utilizzare legacci in plastica o in metallo, perché possono fondersi o provocare incendi a causa della formazione di archi elettrici.
Carta - sottocoppe e carta da cucina	✓	Utilizzare solo per il riscaldamento o per assorbire l'umido. Occorre prestare molta attenzione, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Contenitori in paglia e legno	✓	Quando si utilizzano questi materiali, è necessario sempre sorvegliare il forno, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Carta riciclata e carta di giornale	✗	Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.

## 5.2 Consigli e suggerimenti

Consigli e suggerimenti	
Composizione	Gli alimenti con un elevato contenuto di grassi o zuccheri (ad esempio, un dolce natalizio o una torta ripiena di frutta secca) richiedono un tempo di cottura inferiore. Occorre prestare molta attenzione perché il surriscaldamento può costituire un principio di incendio.
Dimensioni	Per una cottura uniforme, ottenere pezzi delle stesse dimensioni.
Temperatura	La temperatura iniziale degli alimenti influisce sul tempo di cottura necessario. Nel caso di alimenti con ripieno, (ad esempio, bomboloni alla marmellata), occorre praticare in essi piccoli tagli, per consentire la fuoriuscita di calore o vapore.
Disposizione	Posizionare le parti più spesse dell'alimento verso la parte esterna del vassoio di cottura. (Ad esempio, nel caso di cosce di pollo.)
Copertura	Utilizzare pellicola protettiva, forandola per la ventilazione, o un coperchio adatto.
Foratura	Prima della cottura o del riscaldamento, gli alimenti con guscio, pelle o membrana devono essere forati in diversi punti, poiché la formazione interna di vapore potrebbe causare l'esplosione dell'alimento stesso. (Ad esempio, nel caso di patate, pesce, pollo, salsicce.)  <b>IMPORTANTE!</b> Non utilizzare il forno a microonde per cuocere uova poiché queste potrebbero esplodere, anche dopo la cottura. (Ad esempio, nel caso di uova in camicia, fritte o sode.)
Rimescolare, girare e ridisporre gli alimenti	Per una cottura uniforme, è necessario rimescolare, girare o ridisporre gli alimenti. Rimescolare e ridisporre sempre gli alimenti dalla parte esterna verso il centro.
Tempo di riposo	Dopo la cottura, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.
Schermatura	È possibile schermare le aree calde con pezzetti di carta stagnola, che riflettono le microonde, (ad esempio nel caso di cosce e ali di pollo).

## 5.3 Livello di potenza delle microonde

Questo forno dispone di 6 livelli di potenza.

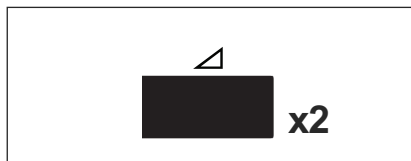
Impostazioni e della potenza	Utilizzo consigliato
800 W/ALTA	Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).
560 W	Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.
400 W	Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo tradizionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa potenza per ottenere una carne tenera.
240 W/SCONGEL-LARE	Scongelare, selezionare questa potenza. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questo livello di potenza è ideale anche per cuocere lentamente riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticciere.
80 W	Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).
0 W	Per forno inattivo/timer.

W = WATT

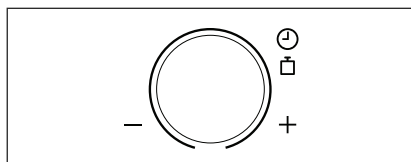
Il forno si può programmare fino a 90 minuti. Il tempo di cottura può essere aumentato dai 15 secondi ai 5 minuti, a seconda della durata totale della cottura, come mostra la tabella riportata qui sotto.

**Esempio:** Voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 560 W.

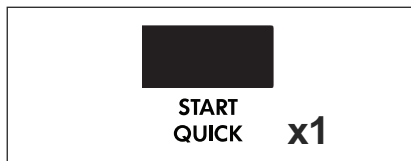
Tempo di cottura	Incremento
0-5 minuti	15 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
30-90 minuti	5 minuti



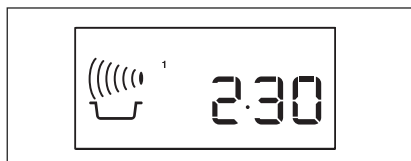
1. Premere due volte il pulsante di regolazione del **LIVELLO DI POTENZA**.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 2.30 il display.



3. Premere il pulsante **START/QUICK**.



4. Controllare il display.



### IMPORTANTE!

Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del 800 W/ALTA.

- Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante **START/QUICK**.
- Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA**.

- Per aumentare o diminuire il tempo di cottura mentre il cibo sta cuocendo ruotare la manopola **TIMER/PESO**.
- Per modificare il **LIVELLO DI POTENZA** durante la cottura premere il pulsante di regolazione della potenza.
- Per cancellare un programma durante la cottura premere due volte il pulsante **STOP**.

## 5.4 Potenza ridotta

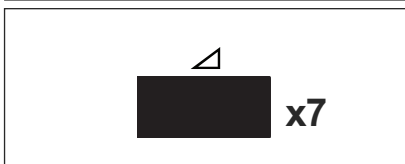
Funzione di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde 800 W	20 minuti	Microonde 560 W
Grill	20 minuti	Grill - 50 %
Doppio Grill	Grill - 20 minuti	Grill - 50 %

**!** **IMPORTANTE!** Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello

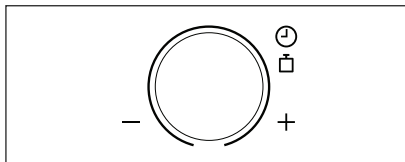
di potenza delle microonde si ridurrà e le resistenze del grill inizieranno ad accendersi e spegnersi.) Dopo una pausa di 90 secondi sarà possibile ripristinare il livello alto.

## 5.5 Timer

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



1. Premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA** 7 volte.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 7.00 il display.



3. Premere il pulsante **START/QUICK**.



4. Controllare il display.

**i** Per interrompere il timer premere il pulsante **STOP**; premere il pulsante **START/QUICK** per riattivarlo, oppure premere

nuovamente il pulsante **STOP** per spegnerlo e cancellare la funzione.

## 5.6 Aggiungere 30 secondi

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

### Accensione diretta

Si può avviare direttamente la cottura al livello di potenza microonde di 800 W/ALTA per 30 secondi premendo il pulsante **START/QUICK**.

## 5.7 Più e meno

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

**Esempio:** Cuocere 0,3 kg di patate, ben lessate.

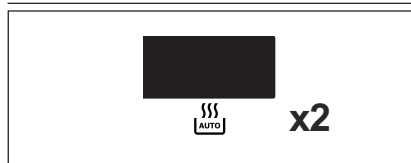
## Prolungare il tempo di cottura

Si può prolungare il tempo di cottura durante il funzionamento manuale per multipli di 30 secondi premendo il pulsante mentre il forno è in funzione.

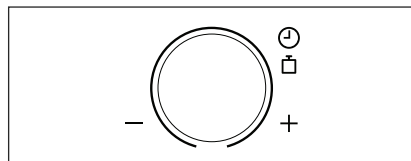
**i** La funzione grill è inoltre possibile prolungare la cottura di 30 secondi. Questa funzione non è possibile nelle funzioni di cottura automatica e scongelamento automatico.

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

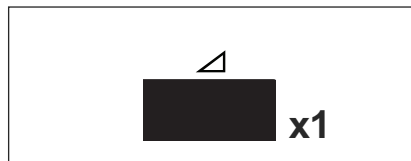
Se invece le preferite più morbide, premete **PIÙ** ▲.



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



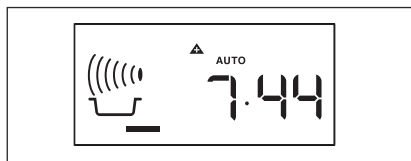
2. Ruotare la manopola **TIMER/PESO** fino a 0.3 il display.



3. Premere una volta il pulsante di regolazione della **LIVELLO DI POTENZA** per selezionare **PIÙ** ▲.






4. Premere il pulsante **START/QUICK**.



5. Controllare il display.



 Per cancellare la funzione **PIÙ/MENO** premere tre volte il pulsante di regolazione della **LIVELLO DI POTENZA**.

Selezionando **PIÙ**, sul display apparirà .  
Selezionando **MENO**, sul display apparirà .

## 5.8 Cottura con grill e cottura combinata

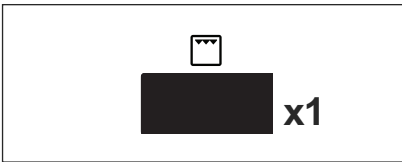
Questo forno a microonde prevede due modalità per la cottura con il grill:  
Solo grill  
Dual Grill (Grill e microonde)

 **IMPORTANTE!** Per arrostitire si consiglia di utilizzare la griglia.

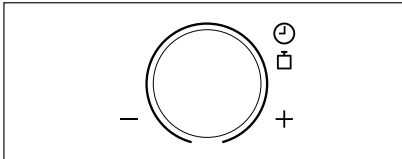
Quando si mette in funzione per la prima volta il grill è possibile che si produca fumo o cattivo odore, ma ciò non significa che il forno sia guasto. Per eliminare la causa di tale fenomeno, prima di usare il forno per la prima volta, metterlo in funzione vuoto per 20 minuti, selezionando la funzione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

### Cottura con grill

**Esempio:** Grigliare per 4 minuti.



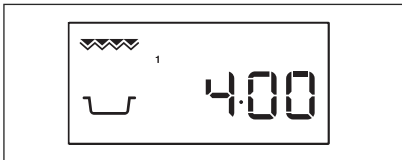
1. Premere il pulsante **GRILL** una volta.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 4.00 il display.



3. Premere il pulsante **START/QUICK**.



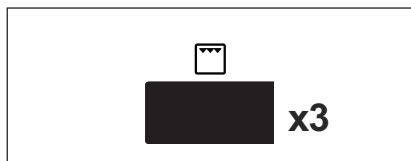
4. Controllare il display.

## Cottura combinata

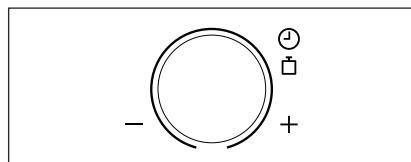
Questo modo di cottura combina le potenze del grill e delle microonde. Il livello di potenza microonde è preimpostato a 240 W.

**Esempio:** Cuocere spiedini misti per 7 minuti con l'impostazione COTTURA COMBINATA 400 W.

Pulsante	Regolazione di potenza
Grill x 1	0 W
Grill x 2	240 W
Grill x 3	400 W
Grill x 4	560 W
Grill x 5	0 W



1. Premere il pulsante **GRILL** 3 volta.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 7.00 il display.



3. Premere il pulsante **START/QUICK**.

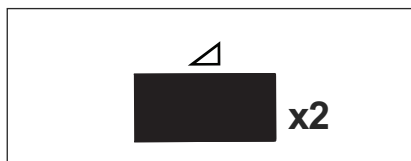


4. Controllare il display.

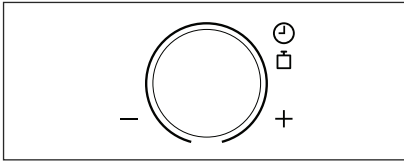
## 5.9 Altre funzioni utili

Grazie ad una combinazione di microonde, grill o cottura combinata si ha la possibilità di programmare una sequenza che prevede 3 fasi (al massimo).

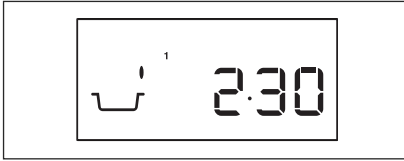
**Esempio:** Per cuocere:  
 Fase 1: 2 minuti 30 secondi 560 W  
 Fase 2: 5 minuti con grill



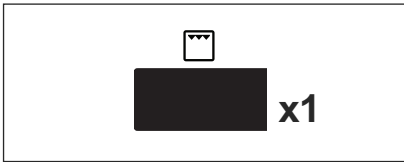
1. Premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA** due volte.



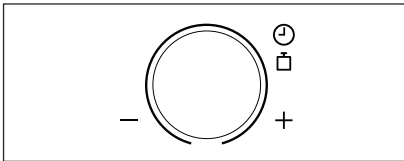
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 2.30 il display.



3. Controllare il display.



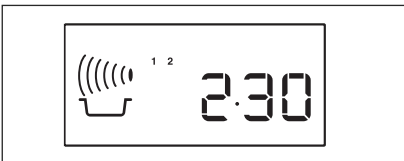
4. Premere il pulsante **GRILL** una volta.



5. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 5.00 il display.



6. Premere il pulsante **START/QUICK**.











7. Controllare il display.

Il forno comincia a cuocere per 2 minuti e 30 secondi a 560 W, e per i restanti 5 minuti passa al funzionamento con il solo grill.

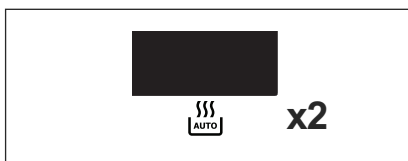
## 5.10 Funzioni cottura automatica e scongelamento automatico

Con cottura automatica e scongelamento automatico si definisce automaticamente l'esatta modalità di cottura ed il tempo necessario. Con cottura automatica si ha la possibilità di scegliere tra 6 menu diversi e scongelare automatica si ha la possibilità di scegliere tra 2 menu diversi.

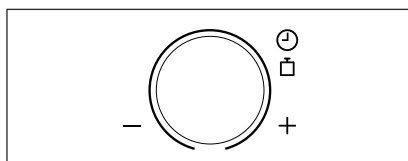
Alimenti	Simbolo	Regolazione
Bevande		Microonde
Patate lesse e con la buccia		Microonde
Spiedini di carne		Microonde + grill

Alimenti	Simbolo	Regolazione
Gratin di Pesce		Microonde + grill
Pollo alla griglia		Microonde + grill
Gratin		Microonde + grill
Carne/pesce/pollame		Microonde
Pane		Microonde

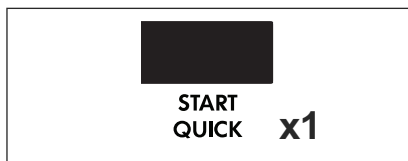
**Esempio:** Cuocere 0,3 kg di patate.



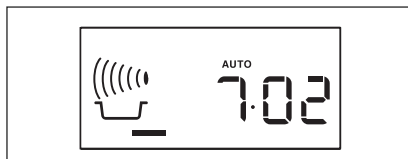
1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante **COTTURA AUTOMATICA** due volte.



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



3. Premere il pulsante **START/QUICK**.















4. Controllare il display.

**i** Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante **START/QUICK**. Al termine









del ciclo di cottura/ scongelamento automatico il programma si fermerà automaticamente, verrà emesso il segnale acustico e sul display lampeggerà il simbolo di cottura. Dopo 1 minuto ed un nuovo segnale acustico, sul display apparirà l'ora.

## 6. SCHEMI DEI PROGRAMMI

### 6.1 Tabelle cottura automatica

Cottura Automatica	Quantità (Unità di incremento)/ Utensili	Pulsante	Procedimento
Bevande (Tè/Caffè) 	1-4 tazze 1 tazza = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porre la tazza verso il bordo del piatto girevole.</li> </ul>
Patate lesse e con la buccia 	0,1-0,8 kg (100 g) Ciotola e coperchio	 x2	<p>Patate lesse: pelare le patate e tagliarle a pezzi di grandezza simile.</p> <p>Patate con la buccia: scegliere patate di grandezza simile e lavarle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mettere le patate pelate o con la buccia in un ciotola.</li> <li>Aggiungere la quantità di acqua necessaria (per 100 g) circa due cucchiaini e un pizzico di sale.</li> <li>Coprire con un coperchio.</li> <li>Quando sentite il segnale acustico, girare e rimettere il coperchio.</li> <li>Al termine della cottura, lasciare riposare le patate per 2 minuti.</li> </ul>
Spiedini di carne 	0,2-0,6 kg (100 g) Griglia	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparare gli spiedini come indicato nella ricetta.</li> <li>Mettere sulla griglia e cuocere.</li> <li>Quando viene emesso un segnale acustico, girare gli spiedini.</li> </ul>
Gratin di Pesce 	0,6-1,2 kg <sup>1)</sup> (100 g) Piatto per gratin	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Per "Gratin di Pesce", vedere le ricette.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Peso totale degli ingredienti.</p>
Pollo alla griglia 	0,9-1,4 kg (100 g) Piatto	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>½ cucchiaino di sale e pepe, 1 cucchiaino di paprica dolce, 2 cucchiaino di olio. Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sulle cosce di pollo.</li> <li>Punzecchiare la pelle delle cosce di pollo.</li> <li>Mettere il pollo in una pirofila con il petto rivolto verso il fondo.</li> <li>Mettere la pirofila direttamente sul piatto girevole e avviare la cottura.</li> <li>Al segnale acustico, girare il cibo.</li> <li>A cottura ultimata, togliere dal microonde e lasciar riposare per circa 3 min.</li> </ul>
Gratin 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Piatto per gratin	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Per "Gratin", vedere le ricette.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Peso totale degli ingredienti.</p>

## 6.2 Tabelle scongelamento automatico

Scongellare Automatica	Quantità (Unità di incremento)/ Utensili	Pulsante	Procedimento
Carne/pesce/ pollame   (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, braciola, hamburger, salsicce)	0,2-0,8 kg (100 g) Piatto	  x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante.</li> <li>Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio.</li> <li>Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15-45 minuti, fino al completo scongelamento.</li> <li>Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.</li> </ul> <p> Non idoneo per polli interi.</p>
Pane   AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Piatto	  x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole.</li> <li>Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate.</li> <li>Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.</li> </ul>

- Gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5 °C, gli alimenti surgelati vengono cotti da -18 °C.
- Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore.
- Per alimenti il cui peso è superiore od inferiore ai valori indicati nella tabella per la cottura in automatica, usare programmi manuali.
- La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo mantenga il calore a fine cottura.
- Al termine della cottura nelle funzioni Microonde/Grill/Cottura combinata potrà avviarsi la ventola.
- Bistecche e braciola dovrebbero essere congelati in uno strato.
- La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
- Girare e mettere tra le singole porzioni scongelate un foglio liscio di stagnola.
- Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.

### 6.3 Ricette per la cottura automatica

Spiedini di carne	
3 fetta	
300 g	di lombata di maiale, a tocchetti
60 g	di pancetta striata
75 g	cipolle, tagliate in quattro
105 g	pomodori, tagliati in quattro
100 g	di peperone verde, a dadini
3 CM	olio
2 CU	paprica
	sale
1 CU	pape di Caienna
1 CU	salsa Worcestershire

1. Infilare i pezzetti di carne e di verdure, alternandoli, su 3 spiedini di legno.
2. Aggiungere le spezie all'olio e spennellare i kebab.
3. Mescolare l'olio con gli aromi e pennellarlo sugli spiedini. Disporre gli spiedini sulla rastrelliera e lasciarli cuocere COTTURA AUTOMATICA, "Spiedini di carne".

Gratin di pesce all'italiana			
0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
260 g	390 g	520 g	filetti de pesci
½ CM	1 CM	1½ CM	succo di limone
½ CM	1 CM	1 CM	burro di acciughe
30 g	45 g	60 g	Gouda (grattugiato)
			sale e pepe
180 g	270 g	360 g	pomodori
1 CM	1½ CM	2 CM	erbe miste tritate
110 g	165 g	220 g	Mozzarella
½ CM	¾ CM	1 CM	basilico (tritato)

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

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

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

Patate-zucchine gratinate			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	di burro o margarina (per imbrattare la pirofila)
200 g	400 g	600 g	patate lesse (affettate)
115 g	230 g	345 g	zucchine (affettate)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche (panna)
1	2	3	uovo
½	1	2	spicchio d'aglio (schiacciato)
			sale e pepe
40 g	80 g	120 g	Gouda (grattugiato)
10 g	20 g	30 g	semi di girasole

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



## 6.4 Schede cottura

### Riscaldamento di cibi e bevande

Bevanda/Cibo	Quantità -g/ml-	Regolazione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti
Latte, 1 tazza	150	Micro	800 W	1	non coprire
Acqua, 1 tazza	150	Micro	800 W	1-2	non coprire
6 tazze	900	Micro	800 W	10-12	non coprire
1 zuppiera	1000	Micro	800 W	11-13	non coprire
Piatto pronto (verdure, carne e contorno)	400	Micro	800 W	3-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'intingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto
Stufato/zuppe	200	Micro	800 W	1-2	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Verdure	500	Micro	800 W	4-5	aggiungere eventualmente un po' d'acqua a metà riscaldamento mescolare
Carne, 1 fetta <sup>1)</sup>	200	Micro	800 W	3-4	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce <sup>1)</sup>	200	Micro	800 W	2-3	coprire
Dolce (torta), 1 fetta	150	Micro	400 W	½	adagiare su una gratella per dolci
Omogeneizzati, 1 vasetto	190	Micro	400 W	1	togliere il coperchio, a riscaldamento ultimato mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina <sup>1)</sup>	50	Micro	800 W	½	coprire
Per sciogliere il cioccolato	100	Micro	400 W	2-3	mescolare di tanto in tanto

<sup>1)</sup>temperatura di frigorifero

## Scongelamento

Alimenti	Quantità -g/ml-	Regol- azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Spezzatino	500	Micro	240 W	8-9	a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne	10-15
Torta, 1 fetta	150	Micro	80 W	1-3	adagiare su un piatto per dolci	5
Frutta: fragole, lamponi, ciliegie, prugne	250	Micro	240 W	3-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle	5

## Scongelamento e cottura

Alimenti	Quantità -g/ml-	Regol- azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Filetto di pesce	300	Micro	800 W	10-12	coprire	2
Piatto pronto	400	Micro	800 W	9-11	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2

## Cottura, grigliatura e gratinatura

Alimenti	Quantità -g/ml-	Regolazione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Broccoli/ Piselli	500	Micro	800 W	9-11	aggiungere 4-5 cucchiai d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Carote	500	Micro	800 W	10-12	tagliare a rondelle, coprire, aggiungere 4-5 cucchiai d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Arrosto (maiale, vitello, agnello)	1000	Micro	800 W	13-16	condire a piacere, collocare in una pirofila a bordi bassi, girare dopo <sup>1)</sup>	10
		Dual Grill	400 W	6-8 <sup>1)</sup>		
		Micro	560 W	10-12		
		Dual Grill	400 W	3-5		
Roastbeef (media cottura)	1000	Micro	560 W	7-10	condire a piacere, collocare in una pirofila a bordi bassi, girare dopo <sup>1)</sup>	10
		Dual Grill	400 W	7-8 <sup>1)</sup>		
		Micro	560 W	4-5		
		Dual Grill	400 W	5-7		
Cosce di pollo	200	Dual Grill	400 W	5-6 <sup>1)</sup>	condire a piacere, collocare sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso il basso, girare dopo <sup>1)</sup>	3
		Grill		6-8		
Costate di manzo, 2 a cottura media	400	Grill		13-15 <sup>1)</sup>	collocare sulla griglia, ruotare dopo <sup>1)</sup> , condire dopo la cottura al grill	
		Grill		6-8		
Cottura di sformati		Grill		5-7	collocare la pirofila sulla griglia	
Croque Monsieur	1 piece	Grill		6-9	tostare il pane, spalmarvi il burro e disporvi una fetta di prosciutto cotto, una fetta di ananas e una fetta di formaggio	
Pizza	400	Micro	400 W	8	rimuovere la confezione, collocare sulla griglia. È possibile cuocere fino a 4 pizze. Per ottenere sempre risultati ottimali, prima di cuocere la 5. pizza, non utilizzare il forno per 1 min e 30 sec.	
		Dual Grill	400 W	3		



I tempi forniti sono puramente indicativi e possono variare a seconda della temperatura di congelamento, della consistenza e del peso dei cibi.

## 7. MANUTENZIONE E PULIZIA

### **ATTENZIONE!**

NON UTILIZZARE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI COMMERCIALI, GETTI A VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI RUVIDI O CHE CONTENGONO IDROSSIDO DI SODIO NÉ SPUGNE ABRASIVE.

PULISCA IL FORNO A INTERVALLI NORMALI E RIMUOVA TUTTI I RESIDUI DI ALIMENTI. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

### Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

### Pannello di controllo

Aprire innanzitutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinate delicatamente il pannello finché non diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate detersivi corrosivi.

### Interno del forno

Per la pulizia: togliete ogni tipo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detersivo dolce e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco non sarà rimosso. Non rimuovere la copertina della guida.

Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.

Non usate detersivi spray all'interno del forno.

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

### Piatto rotante e supporto

Togliete dal forno il piatto rotante e il supporto e lavateli. Con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il supporto possono essere lavati nella lavapiatti.

### Sportello

Pulire spesso la porta da entrambi i lati, la guarnizione della porta e le superfici della guarnizione, utilizzare un panno umido per togliere lo sporco. Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.

### Griglia

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

### **IMPORTANTE!**

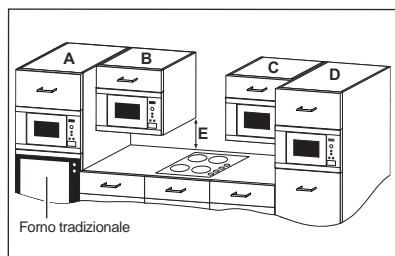
Non utilizzare getti a vapore.

## 8. COSA FARE SE

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

## 9. INSTALLAZIONE

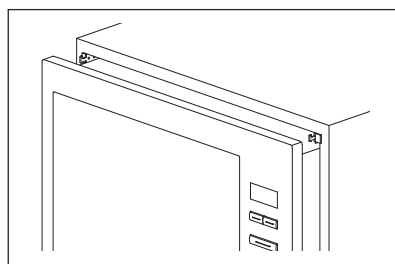
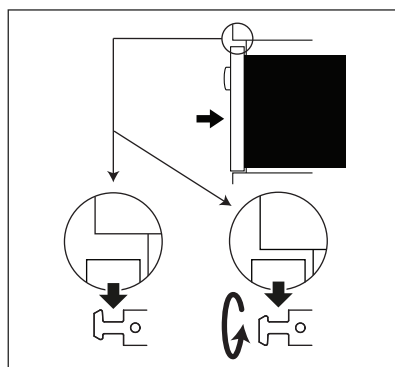
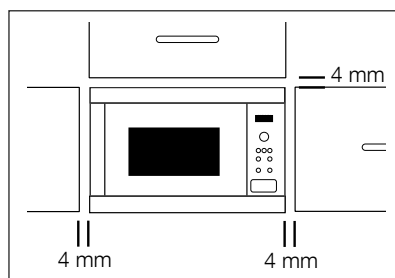
Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A, B, C o D:



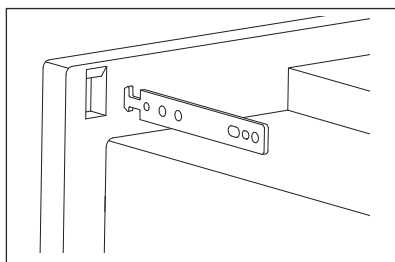
Posizione	Dimensioni nicchia		
	L	P	A
A	560	550	360
B+C	560	300	350
	560	300	360
D	560	500	350
	560	500	360

Misure in (mm)

### 9.1 Installazione dell'elettrodomestico



1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Questo forno è progettato per essere inserito, in versione standard, all'interno di una colonna forno alta 360 mm. Nel caso si debba inserirlo in una colonna forno alta 350 mm: Svitare e rimuovere i 4 piedini dal fondo del forno. Sono presenti 3 piedini alti e 1 piedino basso. Sostituire i 3 piedini alti con quelli forniti nel pacchetto accessori. Non sostituire il piedino basso.
3. Fermare i ganci di fissaggio al mobile della cucina facendo riferimento al foglio di istruzioni e allo schema forniti.
4. Inserire l'elettrodomestico nel mobile della cucina lentamente e senza forzare. L'elettrodomestico dovrebbe essere sollevato sopra i ganci di fissaggio e quindi abbassato fino a raggiungere la posizione corretta. In caso di interferenza durante l'inserimento, il gancio è reversibile. Il telaio anteriore del forno dovrebbe poggiare contro l'apertura superiore del mobile senza lasciare spazi.
5. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 4 mm. (vedi diagramma.)



## 9.2 Utilizzo sicuro dell'apparecchio

Qualora il forno a microonde venga installato in posizione B o C:

- La colonna forno deve essere almeno 500 mm sopra il piano di lavoro (E) e il forno non deve essere installato direttamente sul piano di cottura.
- Il presente apparecchio è stato testato e approvato esclusivamente per l'utilizzo in prossimità di gas domestico, piastre elettriche e piastre a induzione.

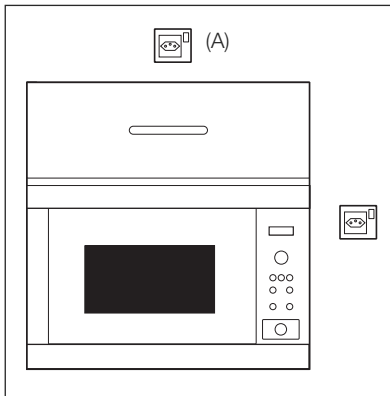
- Tra il piano cottura e il forno a microonde deve essere lasciato uno spazio sufficiente per evitare il surriscaldamento del forno a microonde, della colonna forno e degli accessori circostanti.
- Non accendere il piano cottura senza la presenza di pentole mentre il forno a microonde è in funzione.
- E' necessario prestare particolare attenzione durante il contemporaneo funzionamento del forno a microonde e del piano cottura.



**NOTA!** Montare il forno in modo che la sua parte inferiore si trovi almeno 85 cm sopra il pavimento. E' importante accertarsi che l'installazione di questo prodotto

sia conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale d'uso e alle istruzioni di installazione fornite dai produttori di forni tradizionali.

## 9.3 Collegare l'apparecchio alla rete



- La presa elettrica deve essere facilmente accessibile per consentire il rapido scollegamento dell'unità in caso di emergenza. Oppure deve essere possibile isolare il forno dall'alimentazione inserendo un interruttore nell'impianto in conformità con le norme impiantistiche.
- La presa non deve essere posizionata dietro la colonna forno.

- La posizione migliore è sopra la colonna forno, vedi (A).
- Collegare l'elettrodomestico a corrente alternata monofase 230 V/50 Hz mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere fusa con un fusibile 16 A.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.
- Prima dell'installazione legare un pezzo di corda al cavo di alimentazione per agevolare il collegamento al punto (A) durante l'installazione dell'apparecchio.
- Durante l'inserimento dell'apparecchio all'interno della colonna forno a fianchi alti NON schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.

## 9.4 Connessioni elettriche



### ATTENZIONE!

IL PRESENTE APPARECCHIO  
DEVE ESSERE COLLEGATO A  
TERRA

Se la spina collegata all'apparecchio non è idonea al tipo di presa, è necessario contattare l'assistenza autorizzata AEG.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza di questa misura di sicurezza.

## 10. DATI TECNICI

Tensione della linea CA	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile/interruttore linea di distribuzione	Minimo 16 A
Potenza CA richiesta:	Microonde 1,25 kW Grill 1,00 kW Microonde/Grill 2,2 kW
Potenza sviluppata:	Microonde 800 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Frequenza microonde	2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne:	MW17EG10 594 mm (L) x 371 mm (A) x 316 mm (P)
Dimensioni interne	285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (P) <sup>2)</sup>
Capacità del forno	17 litres <sup>2)</sup>
Piatto rotante	ø 272 mm, vetro
Peso	circa. 16,2 kg
Lampada forno	25 W/240-250 V

- 1) Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011. In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi. Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.
- 2) La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC e 2011/65/EU.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA

## 11. INFORMAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



# CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	106
2. PRODUCT DESCRIPTION .....	112
3. CONTROL PANEL.....	114
4. BEFORE FIRST USE.....	115
5. OPERATION .....	117
6. PROGRAMME CHARTS .....	126
7. CARE AND CLEANING .....	132
8. TROUBLESHOOTING.....	133
9. INSTALLATION .....	134
10. TECHNICAL INFORMATION.....	136
11. ENVIRONMENT CONCERNS .....	136

## 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](http://www.aeg.com)**



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



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.aeg.com/shop](http://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 AEG to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or call an authorised AEG service agent.

## **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.

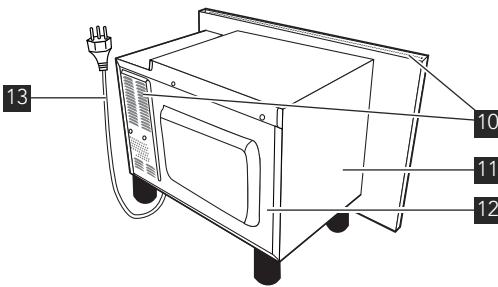
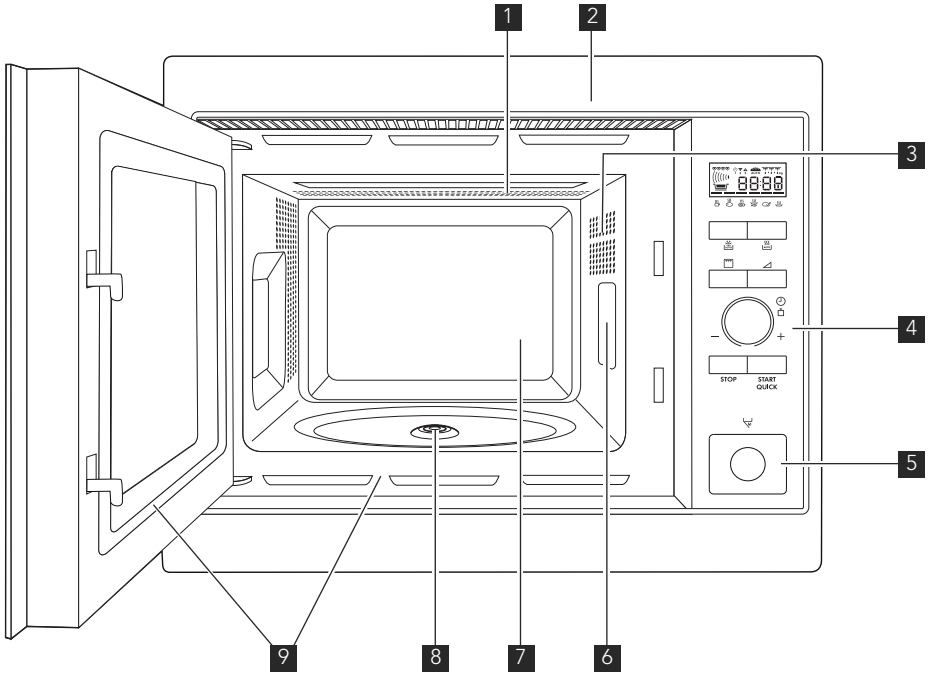


**IMPORTANT!** If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

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

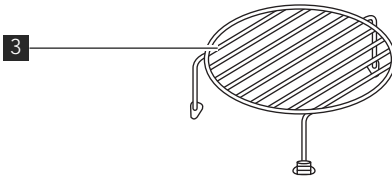
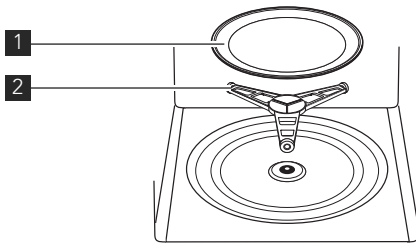


- 1 Grill heating element
- 2 Front trim
- 3 Oven lamp
- 4 Control panel
- 5 Door opening button
- 6 Waveguide cover
- 7 Oven cavity
- 8 Seal packing
- 9 Door seals and sealing surfaces
- 10 Ventilation openings
- 11 Outer cover
- 12 Rear cabinet
- 13 Power supply cord



## 2.2 Accessories

---



Check to make sure the following accessories are provided:

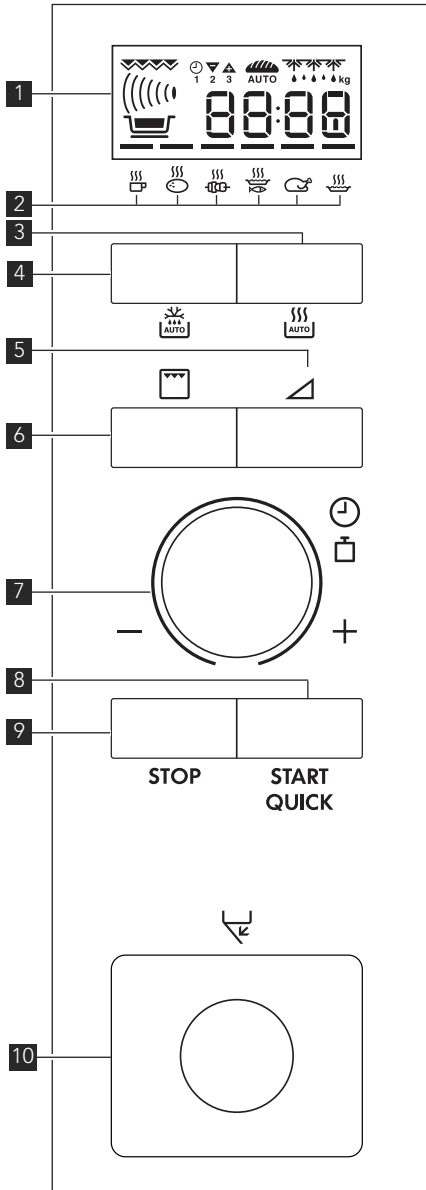
- 1 Turntable
- 2 Turntable support
- 3 Rack

- Place the turntable support in the seal packing 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.

**i** 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



Cooking stages



Plus/Minus



Auto defrost bread



Auto defrost



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.

**i** 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: 
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: 
8. Close the door.

**i** 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: 



4. Press the **START/QUICK** button. The display will show: 

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: 
9. Close the door.


**i** 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: 
- (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: 

### 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: 
- (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).  <b>IMPORTANT!</b> 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.

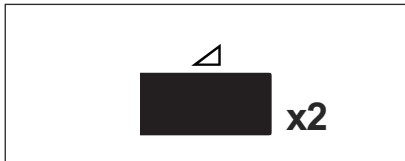
Power setting	Suggested use
800 W/HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
560 W	Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
400 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.
240 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.
80 W	For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).
0 W	For standing/kitchen timer.

W = WATT

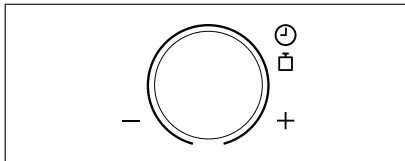
Your oven can be programmed for up to 90 minutes. The input unit of cooking time varies from 15 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking time as shown in the table.

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 560 W microwave power.



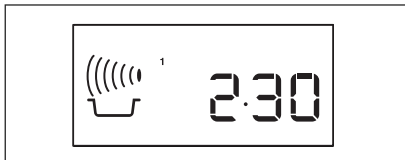
1. Press the **POWER LEVEL** button twice.



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, 800 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.

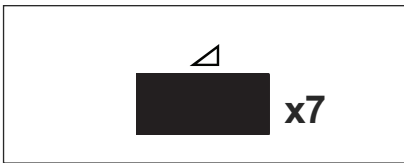
## 5.4 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 800 W	20 minutes	Microwave 560 W
Grill	20 minutes	Grill-50 %
Dual Grill	Grill-20 minutes	Grill-50 %

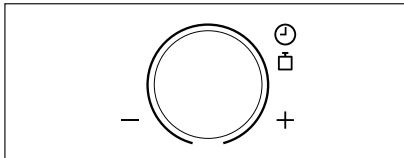
**!** **IMPORTANT!** If you cook the food over the standard time with only the same cooking mode, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating (the microwave power level will be reduced or the grill heating element will begin to light on and off). After pausing for 90 seconds,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

**i** 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 800 W/ HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/QUICK** button.


## 5.7 Plus and minus



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

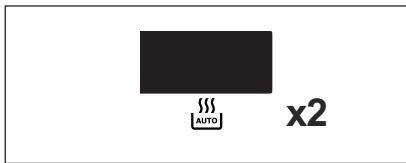
**Example:** To cook 0.3 kg of boiled potatoes, well done.

## Extend the cooking time

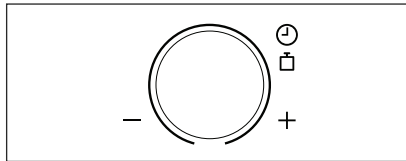
You can extend the cooking time for multiples of 30 seconds if the button is pressed while the oven is in operation.

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

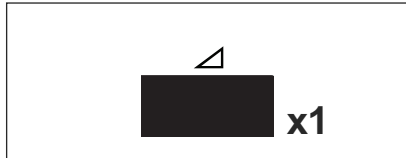
If you prefer boiled potatoes which are cooked but still firm, use **MINUS** . Alternatively, if you prefer boiled potatoes softer, use **PLUS** .



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



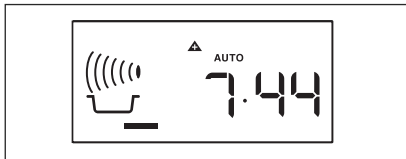
2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.





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

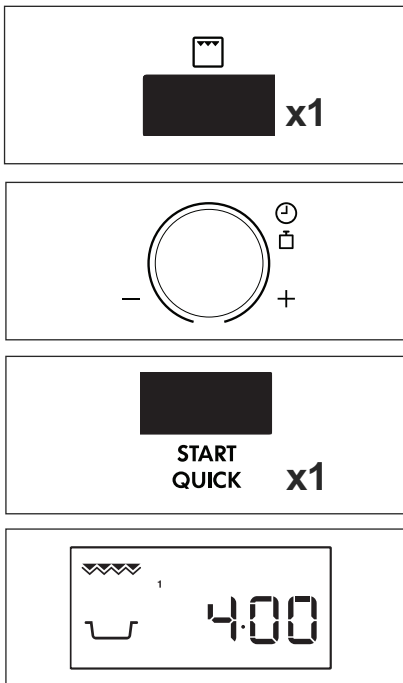
Dual grill (grill with microwave)

 **IMPORTANT!** The 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.

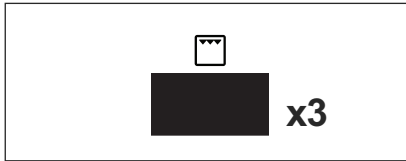
4. Check the display.

## Dual grill cooking

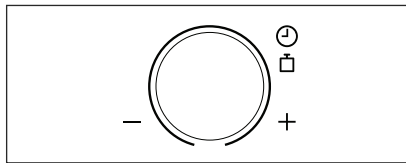
This mode uses a combination of grill power and microwave power. The microwave power level is preset to 240 W.

**Example:** To cook grill skewers for 7 minutes on DUAL GRILL (400 W).

Button	Power setting
Grill x 1	0 W
Grill x 2	240 W
Grill x 3	400 W
Grill x 4	560 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.

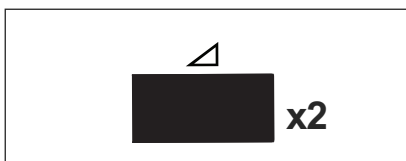
## 5.9 Multiple sequence cooking

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

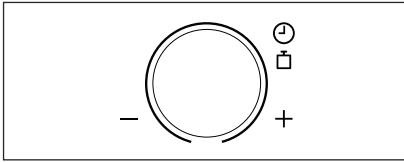
**Example:** To cook:

Stage 1: 2 minutes 30 seconds 560 W

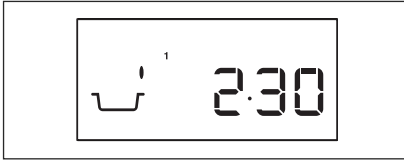
Stage 2: 5 minutes grill only



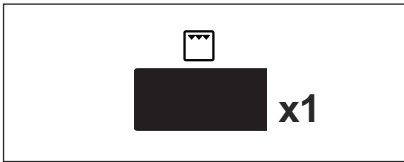
1. Press the **POWER LEVEL** button twice.



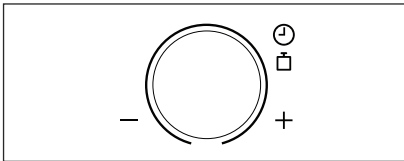
2. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 2.30 is displayed.



3. Check the display.



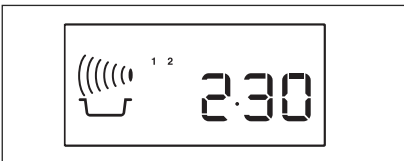
4. Press the **GRILL** button once.



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 560 W and then for 5 minutes on grill only.

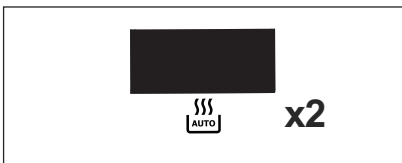
## 5.10 Auto cook and auto defrost

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.

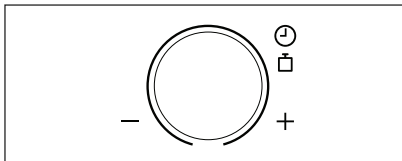
Food	Symbol	Setting
Beverage		Microwave
Boiled potatoes/ jacket potatoes		Microwave
Grilled skewers		Microwave + grill

Food	Symbol	Setting
Gratinated fish fillet		Microwave + grill
Grilled chicken		Microwave + grill
Gratin		Microwave + grill
Meat/fish/poultry		Microwave
Bread		Microwave

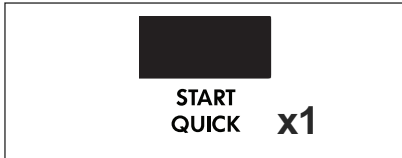
**Example:** To cook 0.3 kg of boiled potatoes.



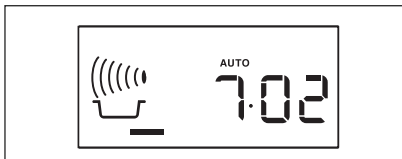
1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.



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



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





















4. Check the display.

**i** 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) 	1-4 cups 1 cup = 200 ml	  x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place cup towards edge of turntable.</li> </ul>
Boiled and jacket potatoes 	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	  x2	<p>Boiled potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces.</p> <p>Jacket potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Put the boiled or jacket potatoes into a bowl.</li> <li>Add the required amount of water, approx. 2 tbsp per 100 g and a little salt.</li> <li>Cover with lid.</li> <li>When the audible bell sounds, stir and re-cover.</li> <li>After cooking, stand for approx. 2 min.</li> </ul>
Grilled skewers 	0.2-0.6 kg (100 g) Rack	  x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>See recipe for 'Grilled skewers'.</li> <li>Place on the rack and cook.</li> <li>When the audible bell sounds, turn over.</li> </ul>
Gratinated fish fillet 	0.6-1.2 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratin dish	  x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>See recipe for 'Gratinated fish fillet'</li> </ul> <p><sup>1)</sup>Total weight of all ingredients.</p>
Grilled chicken 	0.9-1.4 kg (100 g) Flan dish	  x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mix together 2 tbsp oil, 1 tsp paprika, salt and pepper and spread on the chicken.</li> <li>Pierce the skin of the chicken.</li> <li>Put the chicken breast side down in a flan dish.</li> <li>Place directly on the turntable and cook.</li> <li>When audible bell sounds, turn over.</li> <li>After cooking, leave for approx. 3 min in the oven, remove and put on a plate for serving.</li> </ul>
Gratin 	0.5-1.5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratin dish	  x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>See recipes for 'Gratin'.</li> </ul> <p><sup>1)</sup>Total weight of all ingredients.</p>

## 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)	0.2-0.8 kg (100 g) Flan dish		<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the food in a flan dish in the centre of the turntable.</li> <li>When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil.</li> <li>After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted.</li> <li>Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.</li> </ul> <p> Not suitable for whole poultry.</p>
Bread 	0.1-1.0 kg (100 g) Flan dish		<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable.</li> <li>When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices.</li> <li>After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.</li> </ul>

- 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	
3 pieces	
300 g	pork cutlets, cubed
60 g	streaky bacon
75 g	onions, quartered
105 g	tomatoes, quartered
100 g	green pepper, cubed
3 tbsp	oil
2 tsp	paprika
	salt
1 tsp	cayenne pepper
1 tsp	Worcester sauce

1. Thread meat and vegetables alternately on 3 wooden skewers.
2. Mix the oil with the spices and brush over the kebabs.
3. Place the kebabs on the rack and cook on auto cook "Grilled skewers".

Gratinated fish fillet 'Italian'			
0.6 kg	0.9 kg	1.2 kg	
260 g	390 g	520 g	fish fillet
½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	lemon juice
½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	anchovy butter
30 g	45 g	60 g	Gouda, grated
			salt and pepper
180 g	270 g	360 g	fresh tomatoes
1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	chopped mixed herbs
110 g	165 g	220 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 turntable 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 turntable 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 turntable 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	800 W	1	do not cover
Water,	1 cup	Micro	800 W	1-2	do not cover
	6 cups	Micro	800 W	10-12	do not cover
	1 bowl	Micro	800 W	11-13	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)	400	Micro	800 W	3-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew	200	Micro	800 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables	500	Micro	800 W	4-5	cover, stir halfway through cooking
Meat, 1 slice <sup>1)</sup>	200	Micro	800 W	3-4	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet <sup>1)</sup>	200	Micro	800 W	2-3	cover
Cake, 1 slice	150	Micro	400 W	½	place in a flan dish
Baby food, 1 jar	190	Micro	400 W	1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter <sup>1)</sup>	50	Micro	800 W	½	cover
Melting chocolate	100	Micro	400 W	2-3	stir occasionally

<sup>1)</sup>from chilled

### Defrosting

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	Micro	240 W	8-12	stir halfway through defrosting	10-15
Cake, 1 slice	150	Micro	80 W	2-5	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	Micro	240 W	4-5	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	800 W	10-12	cover	2
One plate meal	400	Micro	800 W	9-11	cover, stir after 6 minutes	2

## Cooking, grilling and browning

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli/ Peas	500	Micro	800 W	9-11	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	Micro	800 W	10-12	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	800 W 400 W 560 W 400 W	13-16 6-8 <sup>1)</sup> 10-12 3-5	season to taste, place in a flan dish, turn over after <sup>1)</sup>	10
Roast beef (medium)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	560 W 400 W 560 W 400 W	7-10 7-8 <sup>1)</sup> 4-5 5-7	season to taste, place in a flan dish, turn over after <sup>1)</sup>	10
Chicken legs	200	Dual Grill Grill	400 W	5-6 <sup>1)</sup> 6-8	season to taste, place skin side down on the rack, turn over after <sup>1)</sup>	3
Rump steaks 2 pieces, medium	400	Grill Grill		13-15 <sup>1)</sup> 6-8	place on the rack, turn over after <sup>1)</sup> , season after grilling	
Browning of gratin dishes		Grill		5-7	place dish on the rack	
Cheese toastie	1 piece	Grill		6-9	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	400 W 400 W	8 3	remove packaging, place on rack, suitable for repeat cooking up to 4 pizzas, to maintain good results, rest the oven for 1 min 30 sec before cooking 5th pizza	

**i** 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 deactivate 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.

### Rack

This should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The rack is dishwasher safe.

### IMPORTANT!

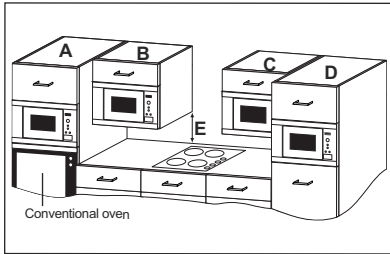
A steam cleaner should not be used.

## 8. TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The fuses in the fuse box are working.</li> <li>• There has not been a power outage.</li> <li>• If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.</li> </ul>
The microwave mode is not working?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The door is properly closed.</li> <li>• The door seals and their surfaces are clean.</li> <li>• The <b>START/QUICK</b> button has been pressed.</li> </ul>
The turntable is not turning?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The turntable support is correctly connected to the drive.</li> <li>• The ovenware does not extend beyond the turntable.</li> <li>• Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating.</li> <li>• There is nothing in the well beneath the turntable.</li> </ul>
The microwave will not switch off?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolate the appliance from the fuse box.</li> <li>• Call an authorised AEG service agent.</li> </ul>
The interior light is not working?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call your local AEG service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained AEG service agent.</li> </ul>
The food is taking longer to heat through and cook than before?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or</li> <li>• If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or</li> <li>• Set a higher power setting.</li> </ul>

## 9. INSTALLATION

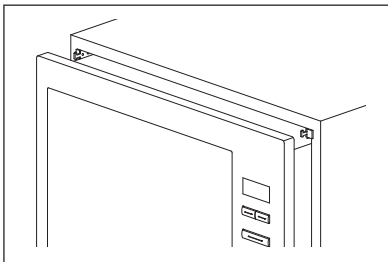
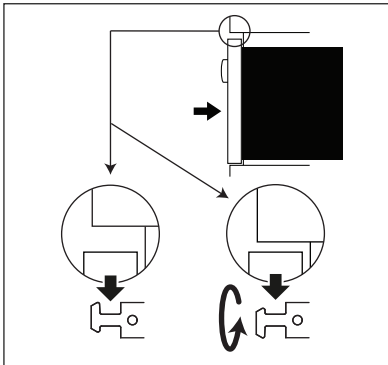
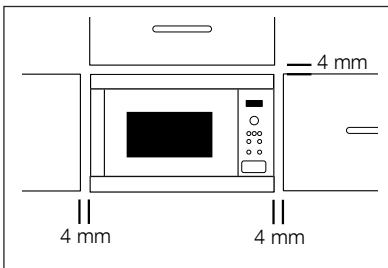
The microwave can be fitted in position A, B, C or D:



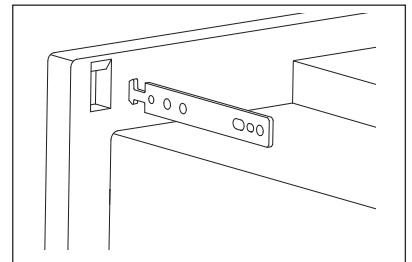
Position	Niche size		
	W	D	H
A	560	550	360
B+C	560	300	350
	560	300	360
D	560	500	350
	560	500	360

Measurements in (mm)

### 9.1 Installing the appliance



1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. This oven is designed to fit into a 360 mm high cupboard as standard. When fitting into a 350 mm high cupboard: - Unscrew and remove the 4 feet from the bottom of the oven. There are 3 tall feet and 1 short foot. Replace the 3 tall feet with those provided in the accessory pack. Do not replace the short foot.
3. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
4. 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.
5. 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).



## 9.2 Safe use of the appliance

If fitting the microwave in position B or C:

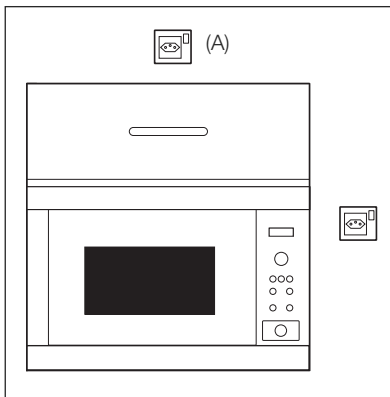
- The cupboard must be a minimum of 500 mm (E) above the worktop and must not be installed directly above a hob.
- This appliance has been tested and approved for use near domestic gas, electric and induction hobs only.
- Sufficient space between hob and microwave should be allowed to prevent overheating of microwave oven, surrounding cupboard and accessories.
- Do not operate the hob without pans when the microwave oven is operating.
- Care should be taken when attending to the microwave oven while the hob is on.



**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.

## 9.3 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.

## 9.4 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 1.25 kW Grill 1.00 kW Microwave/Grill 2.2 kW
Output power:	Microwave 800 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Microwave Frequency	2450 MHz <sup>1)</sup> (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	MW17EG10 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Cavity Dimensions	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) <sup>2)</sup>
Oven Capacity	17 litres <sup>2)</sup>
Turntable	ø 272 mm, glass
Weight	approx. 16.2 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](http://www.aeg.com/shop)



TINS-B033URR1

