

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

Four à micro-ondes intégré
Inbouw-microgolfoven
Horno microondas integrado

957463 BI MWO 44 G X 343C

12/2018

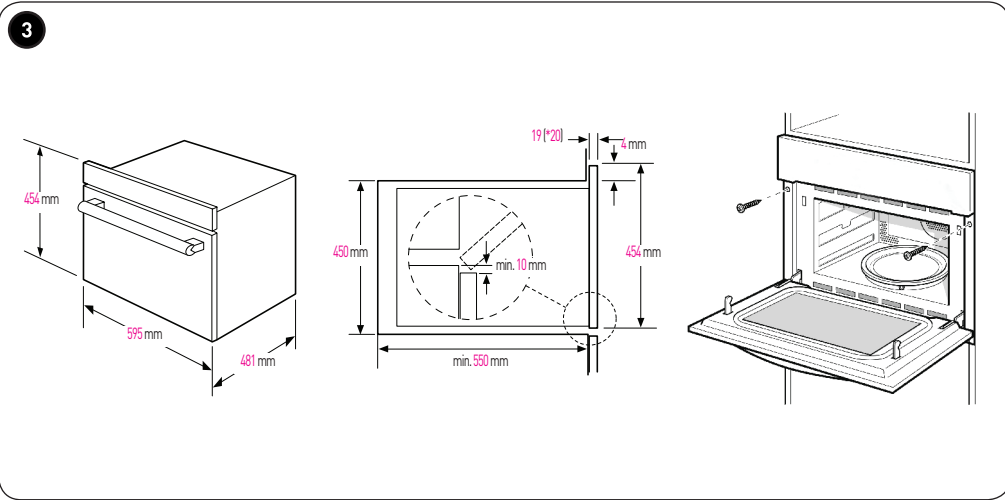
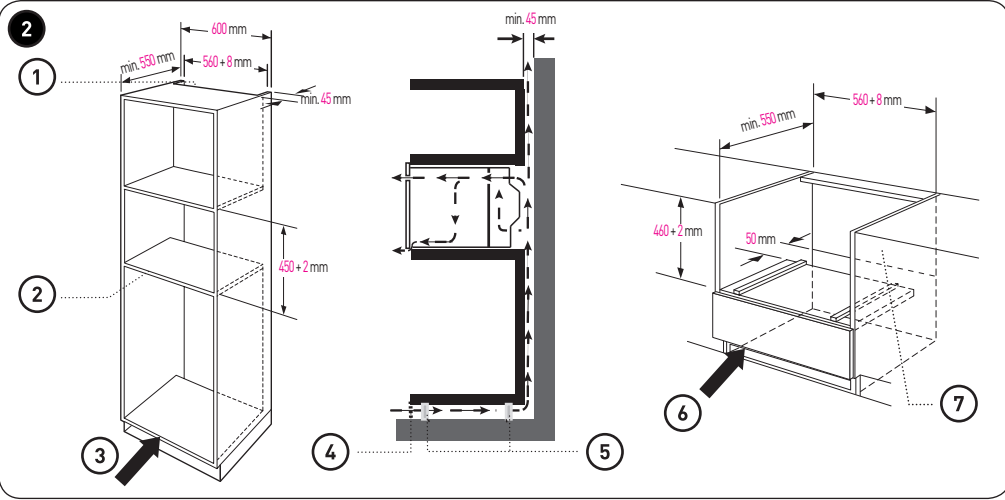
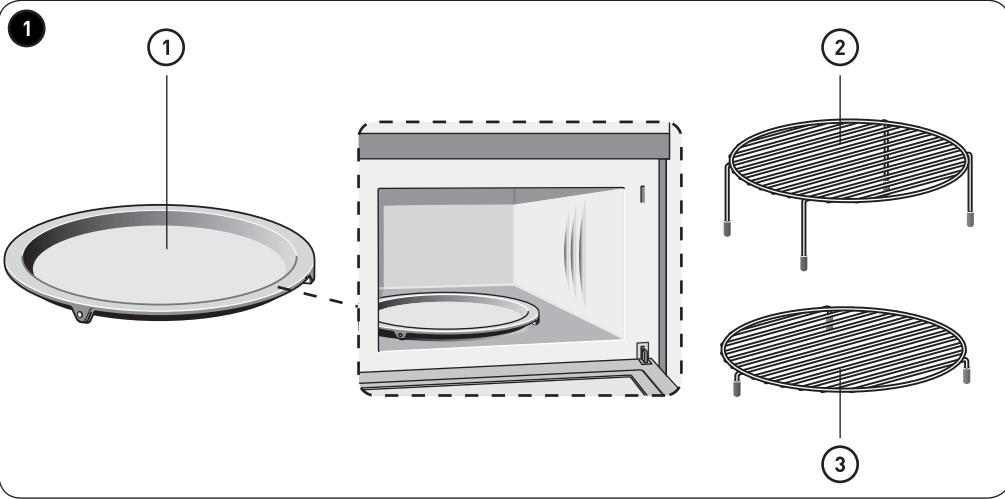
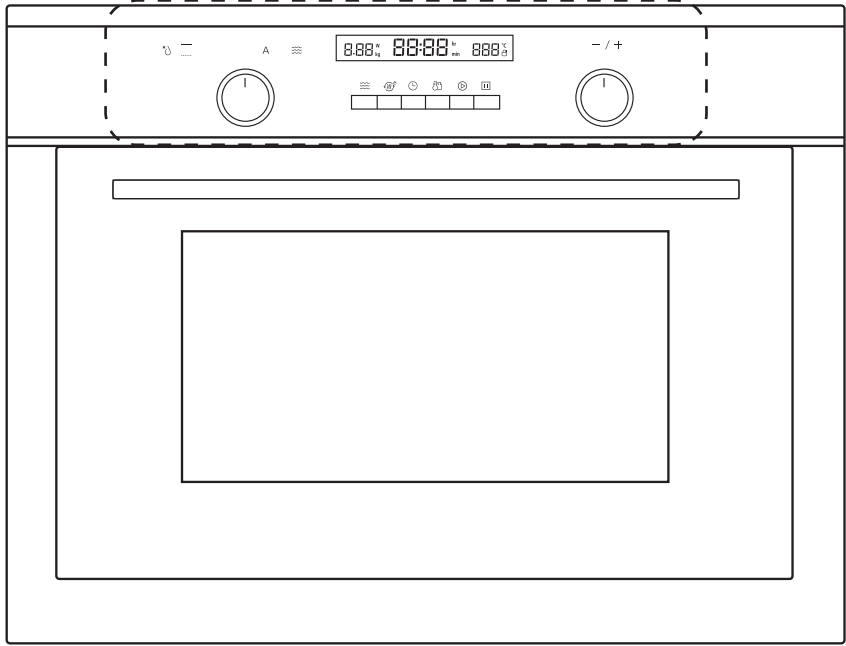
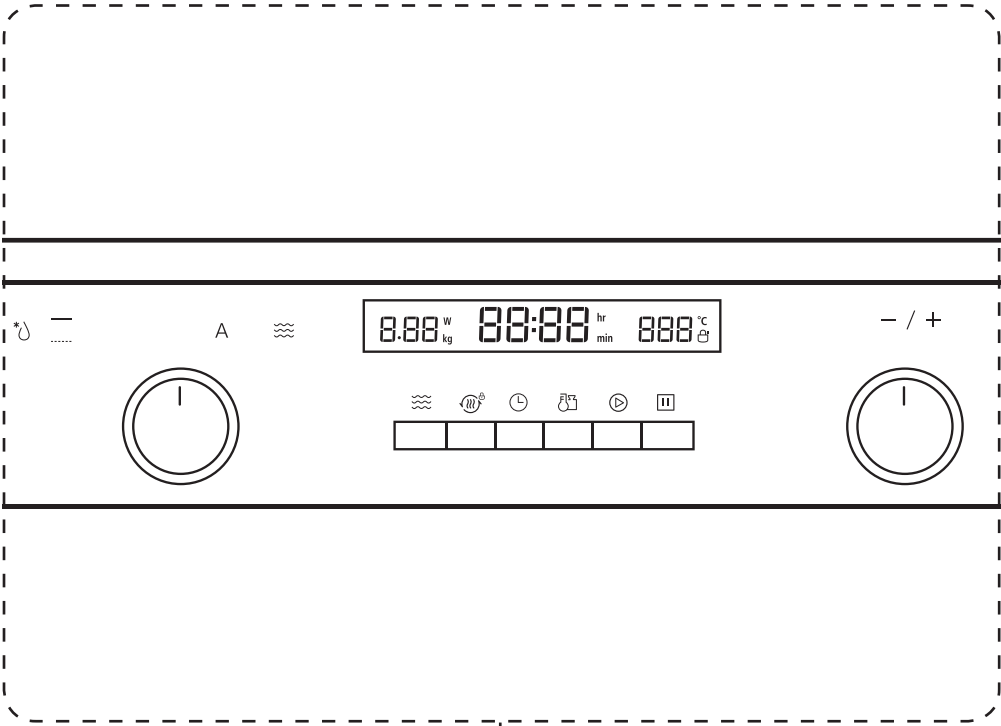
GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	42
INSTRUCCIONES DE USO	82

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in PRC





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent une
utilisation simple, une performance fiable et une qualité
irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de
donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos
équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A

Avant d'utiliser
l'appareil

4 Consignes de sécurité

B

Aperçu de l'appareil

12 Composants
14 Aperçu de l'appareil
15 Utilisation prévue
15 Caractéristiques
15 Installation
16 Articles culinaires
17 Principes de la cuisson au micro-ondes
17 Avant la première utilisation

C

Utilisation de
l'appareil

18 Utilisation
24 Guide de cuisson de l'expert en cuisine

D

Nettoyage et
entretien

36 Nettoyage et entretien
38 Dépannage

E

Informations
pratiques

41 Emballage et environnement
41 Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site :
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices/>

Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Ce symbole indique que les surfaces sont susceptibles de devenir brûlantes lors de l'utilisation.



Consignes générales

- **Avertissement** : l'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient en permanence surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans au minimum et sont surveillés.
- **MISE EN GARDE** : si la porte ou le joint de la porte est endommagé(e), le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
- **MISE EN GARDE** : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne qualifiée d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle protégeant de l'exposition à l'énergie

micro-ondes.

- **MISE EN GARDE** : les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiquement fermés, car ils sont susceptibles d'exploser.
- Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés à une utilisation dans des fours à micro-ondes. N'utilisez pas de récipients ou de couverts en métal, en feuille d'aluminium, en verre de cristal de plomb, en plastique sensible à la température, en bois, avec des agrafes métalliques ou des attaches pour câbles ou contenant l'un de ces matériaux. N'utilisez pas de bols avec des fraisages ou de pots en plastique avec le couvercle retiré seulement partiellement. **Risque d'incendie !**
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de l'éventualité d'incendie.
- Si de la fumée est émise, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée afin

d'étouffer les flammes éventuelles.

- Le chauffage de boisson par micro-ondes est susceptible de provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient. **Risque de brûlures !**
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant consommation afin d'éviter des brûlures. Desserrez l'embout et la tétine avant de réchauffer les biberons afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Il est déconseillé de chauffer des œufs dans leur coquille et des œufs durs entiers dans un four à micro-ondes, car ils sont susceptibles d'exploser, même après la fin de cuisson.
- **Avertissement** : énergie des micro-ondes : ne retirez pas le couvercle.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou

par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance distinct.
- Ne raccordez pas l'appareil à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge ou d'une multiprise. Risque de surchauffe.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Il est très dangereux de tenter d'altérer des raccordements ou des composants électriques et des pièces mécaniques, car cela est susceptible d'entraîner des dysfonctionnements ou un risque d'électrocution.
- **MISE EN GARDE** : ne laissez des enfants utiliser le four sans surveillance que si des consignes de sécurité leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de manière sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
- Ne réchauffez pas de boîtes dans le four à micro-ondes. De la pression est susceptible

de s'accumuler et celles-ci sont susceptibles d'exploser, entraînant des blessures ou des dommages.

- N'utilisez l'appareil à aucune autre fin que celles décrites dans le présent manuel, afin de prévenir toute situation dangereuse.
- Avant de brancher l'appareil sur une prise de courant, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension réseau locale.
- Pour des raisons de sécurité, cet appareil est livré avec une fiche munie d'une prise de terre. Branchez toujours cet appareil sur une prise de courant dotée d'une protection par mise à la terre.
- Pour contrôler la température des aliments, veuillez interrompre au préalable le processus de cuisson. Utilisez uniquement un thermomètre adapté à un usage alimentaire. N'utilisez jamais un thermomètre contenant du mercure ou du liquide, car ceux-ci ne sont pas adaptés pour une utilisation à des

températures très élevées et sont susceptibles de se briser très facilement.

- N'utilisez pas l'appareil si les charnières de la porte sont desserrées ou si des trous ou des fissures sont visibles sur le boîtier, sur la porte ou à l'intérieur du four.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil pour ranger ou sécher des objets susceptibles de s'enflammer facilement. L'humidité s'évapore. Risque d'incendie !
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des coussins ou des coussinets remplis de noyaux de cerises, de grains de blé, de lavande ou de gel. Ces coussinets sont susceptibles de s'enflammer lorsqu'ils sont chauffés, et même après leur retrait de l'appareil. Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins

chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linge humide et d'autres articles similaires est susceptible d'entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.

- Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez ou réchauffez des aliments à teneur élevée en sucre. En cas de chauffage trop prolongé, le sucre est susceptible de se caraméliser ou de s'enflammer.
- L'appareil ne convient pas pour le nettoyage ou pour la désinfection d'objets. Les objets sont susceptibles de devenir extrêmement chauds, et il existe un risque de brûlures lors du retrait de ceux-ci de l'appareil.
- N'utilisez pas le four à sa pleine puissance pour réchauffer de la vaisselle ou pour sécher des herbes. N'utilisez pas l'appareil sans aliments ou lorsque ceux-ci sont chargés de manière incorrecte.
- Ne chauffez jamais de l'alcool non dilué dans l'appareil, car celui-ci est susceptible

de s'enflammer facilement.
Risque d'incendie !

- N'utilisez pas cet appareil pour réchauffer des aliments dans des sacs de maintien au chaud conçus pour des fours ordinaires, tels que des sacs à cuisson. Ces sacs de maintien au chaud contiennent d'ordinaire une mince couche de papier aluminium qui réfléchit les micro-ondes. Cette énergie réfléchie peut, à son tour, faire chauffer le revêtement extérieur en papier au point que celui-ci s'enflamme.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire cuire des aliments en grande friture. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles ou des graisses, car celles-ci présentent des risques d'incendie en cas de surchauffe.
- Portez des gants de cuisine lorsque vous introduisez des plats dans l'appareil ou lorsque vous les en sortez, ou lorsque vous manipulez des plats ou des aliments dans l'appareil. Risque de

brûlures !

- Ne posez jamais le plateau en verre chaud (ni aucun autre récipient de cuisson chaud) sur une surface froide, notamment un plan de travail carrelé ou en granit. Le plateau ou le récipient en verre est susceptible de se fissurer et de se briser, et le plan de travail est susceptible d'être endommagé. Utilisez une nappe adéquate résistante à la chaleur ou un support de pot.
- N'utilisez pas l'appareil pour réchauffer la pièce. En raison des températures élevées dégagées, les objets laissés à proximité de l'appareil sont susceptibles de prendre feu.
- Lorsque vous utilisez des appareils de cuisine branchés sur des prises situées à proximité de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne peut pas être coincé dans une porte chaude du four. La porte chaude du four est susceptible de faire fondre l'isolation du cordon et de devenir dangereuse.
- Retirez les attaches de fil

métallique et les poignées en métal des récipients/sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

- Installez ou positionnez ce four exclusivement conformément aux instructions d'installation fournies.
- N'utilisez pas ce four à proximité d'une source d'eau, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
- Concernant l'installation du four, merci de vous référer au paragraphe « Utilisation ».
- Ne tentez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte, car cela est susceptible d'entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas briser et de ne pas essayer de forcer les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte. Ne laissez pas de saletés ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

• Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires, telles que :

- espaces cuisine de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail ;
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres types de résidences ;
- des fermes ;
- des environnements de type chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas un appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur est susceptible d'atteindre les composants électriques et de provoquer un court-circuit.
- Concernant les détails relatifs au nettoyage des joints de porte, des cavités et des parties adjacentes, merci de vous référer au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

Causes de dommages

- **Attention !** Formation d'étincelles : le métal (p. ex. : il convient de prévoir au moins 2 cm entre une cuillère placée dans un verre et les parois du four ainsi que la face

intérieure de la porte). Les étincelles risquent d'endommager la vitre de la face intérieure de la porte.

- L'eau dans le compartiment de cuisson chaud : ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait produire de la vapeur. Le changement de température peut entraîner des dommages.
- Aliments humides : ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson fermé pendant de longues périodes. Ne pas utiliser l'appareil pour conserver des aliments. Cela peut entraîner de la corrosion.
- Refroidissement par l'ouverture de la porte de l'appareil : laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement en maintenant la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, cela peut entraîner l'endommagement des façades des appareils adjacents avec le temps.
- Joint très encrassé : si le

joint est très sale, la porte de l'appareil ne pourra plus se fermer correctement en cours de fonctionnement. Les façades des appareils adjacents pourraient être endommagées. Gardez toujours le joint exempt de toutes saletés.

- Utilisation du four à micro-ondes sans aliments dans son enceinte : l'utilisation de l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson peut entraîner une surcharge. Ne jamais mettre sous tension l'appareil en l'absence d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Utilisation de la porte de l'appareil comme marche ou pour déposer des objets : ne pas se tenir debout, ni poser des objets sur la porte ouverte de l'appareil. Ne pas poser des plats allant au four ni tous autres accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : ne pas transporter ou tenir l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut supporter le

poids de l'appareil et risque de se briser.

- Maïs soufflé au four à micro-ondes : ne jamais régler la puissance micro-ondes à un niveau trop élevé. Utilisez un réglage de la puissance ne devant pas dépasser 600 W. Veuillez toujours placer le sac de maïs éclaté sur une plaque de verre. Le disque peut sauter en cas de surcharge.
- Aucun liquide en ébullition ne doit s'écouler à travers le support de plateau tournant et pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Surveillance du processus de cuisson. Choisissez d'abord un temps de cuisson court, puis augmentez-le au besoin.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts d'aliments retirés, car ceux-ci présentent un risque d'explosion, même après la fin du chauffage à micro-ondes.
- L'absence de maintien de l'état propre du four peut entraîner la détérioration de la surface, ce qui pourrait avoir

une incidence négative sur la durée de vie de l'appareil et entraîner éventuellement une situation dangereuse.

- Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.
- Appareil de groupe 2 Classe B. Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

- **MISE EN GARDE:** Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques

durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Composants

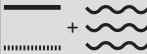
Panneau de commandes – Touches et écran

Les touches peuvent être utilisées pour définir les diverses fonctions supplémentaires. Sur l'écran, vous pouvez lire les valeurs que vous avez définies.

Symbole	Fonction
	Micro-ondes
	Appuyez dessus et maintenez-la enfoncée : Verrouillage de sécurité enfants
	Brève pression : arrêter Appuyez dessus à deux reprises : annuler
	Puissance du gril/Poids
	Horloge
	Marche

Panneau de commandes – Bouton de sélection des fonctions

Utilisez le bouton de sélection des fonctions pour définir le type de chauffage.

Symbole	Fonctions	Utilisation
	Gril	Choisissez entre les niveaux élevé, moyen ou bas. Cette fonction est idéale si vous souhaitez griller plusieurs biftecks, saucisses, morceaux de poisson ou tranches de pain.
	Micro-ondes + Gril	Utilisez cette fonction pour préparer les repas rapidement et en même temps faire dorer la croûte du repas.
	Décongélation	2 programmes de décongélation.
A	Programmes automatiques	8 programmes de cuisson. Le type de chauffage et le temps de cuisson sont définis en fonction du poids.
	Micro-ondes	Décongélation, réchauffage et cuisson.

Panneau de commandes – Bouton de sélection des paramètres

Utilisez le bouton de sélection pour définir les paramètres.

Paramètres	Fonctions
Menu automatique	Sélectionnez 8 programmes automatiques (de P 01 à P 08).
Poids	Définition du poids de cuisson.
Durée	Définition du temps de cuisson.
Micro-ondes	Sélection de la puissance micro-ondes. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W et 900 W.

Panneau de commandes – Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est doté d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche en cours de fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un moment après utilisation.

**ATTENTION !**

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Dans le cas contraire, l'appareil surchauffera.



Remarques :

- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du dispositif à micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement s'enclenche toujours. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même après arrêt du fonctionnement du dispositif à micro-ondes.
- De la buée peut apparaître sur la vitre de porte, les parois internes, la partie inférieure. Il s'agit d'un phénomène normal et n'a aucune incidence négative sur le fonctionnement du dispositif à micro-ondes. Essuyez la buée après la cuisson.

Utilisé comme une surface de la grille.

Les aliments qui nécessitent particulièrement une quantité importante de chaleur provenant du dessous peuvent être préparés directement sur le plateau tournant.

① Plateau tournant

Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Placez le plateau tournant sur le support situé au centre du compartiment de cuisson. Assurez-vous que celui-ci est correctement installé.
- Ne jamais utiliser le four à micro-ondes sans le plateau tournant.
- Capacité de charge maximale du plateau tournant : 5 kg.
- Le plateau tournant doit tourner lors de l'utilisation de tous les types de chauffage.

② Grille supérieure

Pour griller des biftecks, des saucisses et du pain, par exemple. Utilisé comme support pour les plats peu profonds.

③ Grille inférieure

Pour la cuisson au micro-ondes et pour la cuisson et le rôtissage au four.

Remarque : le type et la quantité d'accessoires sont soumis à la demande réelle.

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit. Veillez à retirer tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la porte. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bon état. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour cuire des aliments à l'aide de l'énergie des micro-ondes. L'appareil comprend également une grille et une fonction combinaison. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Tension nominale **220 - 230 V~**,
50 Hz

Fréquence micro-ondes **2450 MHz**

Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) **1650 W**

Puissance de sortie nominale (micro-ondes) **900 W**

Puissance de sortie nominale (gril) **1750 W**

Entrée maximale **3350 W**

Capacité du four **44 L**

Diamètre du plateau tournant **360 mm** de diamètre

Dimensions externes sans la poignée **595 (L) x 481 (P) x 454 (H) mm**

Poids net env. **33 kg**

Installation

Appareils installés

- Cet appareil est conçu pour être installé entièrement dans une cuisine.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de table ou à l'intérieur d'un placard.
- Le meuble installé ne doit comporter aucun mur derrière l'appareil.
- Un espace de **45 mm** au minimum doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'appareil ci-dessus.
- Le meuble installé doit impérativement comporter une ouverture d'aération **250 cm²** à l'avant. Pour ce faire, découpez le panneau de la base ou installez une grille d'aération.
- Les fentes d'aération et les entrées d'air ne doivent pas être couverts.
- Le fonctionnement en toute sécurité de cet appareil peut être garanti seulement s'il a été installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- L'installateur est responsable des dommages éventuels résultant d'une installation incorrecte.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est installé doivent pouvoir résister à une température atteignant **90 °C**.

2 Dimensions d'installation

- ① Ouvertures d'aération prévoir au moins **250 cm²** à l'arrière.
- ② Panneaux arrière ouverts
- ③ Zone d'aération au niveau de la base : au moins **250 cm²**.
- ④ Grille d'aération
- ⑤ Pieds du placard
- ⑥ Aération au niveau de la base : au moins **250 cm²**
- ⑦ Panneau arrière ouvert

Remarque : il doit y avoir de l'espace au-dessus du four.

Accessoires intégrés

Évitez de transporter ou de tenir pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut supporter le poids de l'appareil et pourrait donc se briser.

- Introduisez délicatement le four dans la boîte, en veillant à ce qu'il soit convenablement centré.
- Ouvrez la porte, puis serrez le four à l'aide des vis fournies.

- 3** Insérez entièrement l'appareil, puis centrez-le.

Ne pas entortiller le câble de raccordement.

Vissez l'appareil en place.

L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des lattes supplémentaires.

- 1** Remarque : **20 mm** pour les panneaux métalliques.

Connexion électrique

L'appareil est équipé d'une fiche et doit être branché exclusivement à une prise reliée à la terre correctement installée. Seul un électricien qualifié qui prend en compte les réglementations appropriées peut installer la prise ou remplacer le câble de raccordement. En cas d'inaccessibilité de la fiche après installation, un interrupteur omni-polaire doit être fixé côté d'installation en prévoyant une distance minimale entre les contacts d'au moins **3 mm**. La protection des contacts doit être assurée par l'installation (Protection par fusibles : « Caractéristiques »).

Articles culinaires

Plats allant au four adaptés

Les plats adaptés sont les plats allant au four résistants à la chaleur, en verre, en vitrocéramique, en porcelaine, en céramique ou en plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux permettent le passage des micro-ondes émises par l'appareil.

Vous pouvez également utiliser des plats de service. Cela vous évite d'avoir à transférer des aliments d'un plat à un autre. Vous devez utiliser des plats allant au four avec finition décorative or ou argent seulement si le fabricant en garantit l'utilisation dans les fours à micro-ondes.

Ustensiles pour la cuisson au four inadaptés

Les ustensiles pour la cuisson au four en métal sont inadaptés. Le métal empêche les micro-ondes de traverser. Les aliments contenus dans des récipients métalliques couverts resteront froids



ATTENTION !

F o r m a t i o n
d'étincelles : le métal, p. ex. une cuillère posée dans un verre, doit être maintenu à au moins 2 cm des parois du four et de l'enceinte du four. Les étincelles risquent de détruire la vitre à l'intérieur de la porte.

Essai sur les plats allant au four

Ne mettre sous tension le four à micro-ondes que si des aliments sont présents à l'intérieur. L'essai suivant sur les plats allant au four constitue la seule exception à cette règle.

Effectuez l'essai suivant si vous n'avez pas la certitude que vos ustensiles pour la cuisson au four sont adaptés au four à micro-ondes :

- Chauffez votre ustensile pour la cuisson au four vide à la puissance maximale pendant $\frac{1}{2}$ à 1 minute ;
- Contrôlez la température de temps en temps pendant ce laps de temps.

L'ustensile pour la cuisson au four devrait être toujours froid ou tiède au toucher.

Votre ustensile pour la cuisson au four est inadapté s'il devient chaud ou s'il y a formation d'étincelles.

Principes de la cuisson au micro-ondes

- Disposez les aliments soigneusement. Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire les aliments pendant le temps le plus court indiqué, puis rajoutez-en au besoin. Des aliments trop cuits sont susceptibles de fumer ou de s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Les couvercles empêchent les éclaboussures et permettent aux aliments de cuire uniformément.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson au micro-ondes afin d'accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros morceaux tels que les rôtis doivent être retournés au moins une fois.

- Redisposez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.

Avant la première utilisation

Réglage de l'horloge

Une fois l'appareil branché, l'indicateur « 00h00 » clignote, l'avertisseur sonore retentit une fois. Réglage de l'horloge.

- Positionnez le bouton $-/+$ entre **00h00** et **23h59**.
- Appuyez sur la touche ☺.
- L'heure est définie.

Chauffage du four

Pour éliminer toute odeur de nouvelle cuisinière, chauffez le four lorsqu'il est vide et fermé. L'idéal, c'est une heure de chauffage avec le bouton de gril $\equiv$ positionné sur le troisième niveau. Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage n'a été oublié dans le compartiment de cuisson.

- Utilisez le bouton de sélection de fonctions pour définir le mode gril $\equiv$.
- Utilisez le bouton de sélection de la puissance du gril pour définir le troisième niveau.
- Appuyez sur la touche ☺. Tournez le bouton $-/+$ pour définir le temps de cuisson à **60** minutes.
- Appuyez sur la touche ☺. Le four commence à chauffer.

Nettoyage des accessoires

Avant la première utilisation des accessoires, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'un torchon doux.

Utilisation

Réglage du four

Il existe plusieurs méthodes de réglage de votre four. Dans la présente section, nous allons vous expliquer la manière dont vous pouvez sélectionner le type de chauffage et le réglage de la température ou du gril. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson de votre plat au four. Veuillez vous référer à la section « Réglage de l'heure : options de réglage ».

Réglage du type de chauffage et de la puissance du gril

Exemple : positionnez le bouton de gril  sur le niveau 2 pendant 25 minutes.

- Positionnez le bouton de sélection de fonctions sur .
- La puissance du gril par défaut correspond au troisième niveau indiqué par un clignotement. Tournez le bouton $-/+$ pour régler le deuxième niveau de la puissance du gril.
- Appuyez sur la touche . Tournez le bouton $-/+$ pour définir le temps de cuisson à 25 minutes.
- Appuyez sur la touche . Le four commence à chauffer.

Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Suspension du fonctionnement. Après fermeture de la porte, appuyez sur la touche . Le fonctionnement se poursuit.

Mise en pause du fonctionnement

Appuyez sur la touche  pour mettre en pause le fonctionnement. Ensuite, appuyez sur la touche  pour poursuivre le fonctionnement.

Modification du temps de cuisson

Cela peut s'effectuer à tout moment. Appuyez sur la touche . Tournez le bouton $-/+$ pour modifier le temps de cuisson.

Modification de la puissance du gril

Cela peut s'effectuer à tout moment. Appuyez sur la touche  pour effectuer le nouveau réglage de la puissance du gril. Tournez le bouton $-/+$ pour régler la puissance du gril.

Annulation du fonctionnement

Appuyez à deux reprises sur la touche  pour annuler le fonctionnement.

Le dispositif à micro-ondes

Les micro-ondes sont transformées en chaleur dans les aliments. Le dispositif à micro-ondes peut être utilisé en solo, c.-à-d. seul ou en combinaison avec un autre type de chauffage. Vous trouverez des informations sur les plats allant au four ainsi que la méthode de définition du dispositif à micro-ondes.

Guide de cuisson de l'expert en cuisine



Remarque :

Les quantités par étapes correspondant au temps de réglage du temps du commutateur d'encodage se présentent comme suit :

0 à 1 minute	: 1 seconde
1 à 5 minutes	: 10 secondes
5 à 15 minutes	: 30 secondes
15 à 60 minutes	: 1 minute
60 minutes	: 5 minutes

Paramètres de la puissance micro-ondes
Utilisez le bouton  pour régler la puissance micro-ondes souhaitée.

100 W	- Décongélation des aliments sensibles/délicats - Décongélation des aliments de forme irrégulière - Ramollissement de la crème glacée - Laisser lever la pâte
300 W	- Décongélation - Faire fondre du chocolat et du beurre
450 W	Cuisson du riz et de la soupe
700 W	- Réchauffage - Cuisson des champignons, des coquillages - Préparation de plats contenant des œufs et du fromage
900 W	- Faire bouillir, réchauffer de l'eau - Faire cuire du poulet, du poisson, des légumes



Remarques :

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- La puissance micro-ondes peut être définie sur 900 watts pendant 30 minutes au maximum. Avec tous les autres types de réglages de puissance, un temps de cuisson maximal de 1 heure 30 minutes est possible.

Réglage du dispositif à micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes : **300 W** - Temps de cuisson : **17** minutes.

- Appuyez sur la touche . La puissance micro-ondes par défaut (**900 W**) s'affiche. Et le temps de cuisson par défaut clignote.
- Appuyez sur la touche  pour activer la fonction Micro-ondes. Tournez le bouton -/+ pour régler la puissance micro-ondes sur **300 W**.
- Appuyez sur la touche . Tournez le bouton -/+ pour régler le temps de cuisson sur **17** minutes.
- Appuyez sur la touche .
- Le fonctionnement commence. Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche.

Temps de cuisson écoulé :

Un signal retentit. Fin du fonctionnement du dispositif à micro-ondes.

Ouverture de la porte du four eu cours de fonctionnement

Suspension du fonctionnement. Après fermeture de la porte, appuyez sur la touche . Le fonctionnement se poursuit.

Modification du temps de cuisson

Cela peut s'effectuer à tout moment. Appuyez sur la touche . Tournez le bouton -/+ pour modifier le temps de cuisson.

Modification du réglage de la puissance micro-ondes

Cela peut s'effectuer à tout moment.

Appuyez sur la touche  pour le nouveau réglage de la puissance micro-ondes. Tournez le bouton -/+ pour définir la puissance micro-ondes.

Mise en pause du fonctionnement

Appuyez un court instant sur la touche . Le four est mis en pause. Appuyez à nouveau sur la touche  et le fonctionnement se poursuit.

Annulation du fonctionnement

Appuyez à deux reprises sur la touche  pour annuler le fonctionnement.

**Remarques :**

- Lorsque vous positionnez le bouton de sélection de fonctions sur , le réglage de la puissance micro-ondes maximale s'allume toujours en tant que réglage suggéré.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Utilisation du four à micro-ondes mixte

Cela implique le fonctionnement simultané du gril et du dispositif à micro-ondes. Le four à micro-ondes vous permet de préparez vos plats plus rapidement, mais ils sont encore bien dorés.

Vous pouvez activer tous les paramètres de puissance micro-ondes.

À l'exception de : **900 watts**

Réglage du fonctionnement du four à micro-ondes mixte

Exemple : micro-ondes **100 W**, **17** minutes et niveau **2** du gril .

- Positionnez le bouton de sélection de fonction sur  + .
- Le niveau **3** par défaut de la puissance du gril clignote. Tournez le bouton **-/+** pour définir la puissance du gril sur le niveau **2**.
- Puissance micro-ondes par défaut : **300 W**. Appuyez sur la touche , puis tournez le bouton **-/+** pour définir la puissance micro-ondes sur **100 W**.
- Appuyez sur la touche . Tournez le bouton **-/+** pour définir le temps de cuisson à **17** minutes.
- Appuyez sur la touche .

L'appareil commence à fonctionner. Le compte à rebours du temps de cuisson démarre.

Une autre méthode de paramétrage :

- Positionnez le bouton de sélection de fonctions sur .
- Le niveau **3** par défaut de la puissance du gril clignote. Tournez le bouton **-/+** pour définir la puissance du gril sur le niveau **2**.
- Appuyez sur la touche . Tournez le bouton **-/+** pour définir le temps de cuisson à **17** minutes.
- Appuyez sur la touche . La puissance micro-ondes par défaut **300 W** clignote. Tournez le bouton **-/+** pour définir la puissance micro-ondes sur **100 W**.
- Appuyez sur la touche .

L'appareil commence à fonctionner. Le compte à rebours du temps de cuisson démarre.

Temps de cuisson écoulé

Un signal retentit. Le mode « Combinai-son » est terminé.

Ouverture de la porte du four en cours de cuisson

Suspension du fonctionnement. Après fermeture de la porte, appuyez un court instant sur la touche . Le programme de cuisson se poursuit alors.

Mise en pause du fonctionnement

Appuyez un court instant sur la touche . Le four est mis en pause. Appuyez à nouveau sur la touche  et le fonctionnement se poursuit.

Modification du temps de cuisson

Cela peut s'effectuer à tout moment. Appuyez sur la touche . Tournez le bouton **-/+** pour modifier le temps de cuisson.

Modification du réglage de la puissance micro-ondes

Cela peut s'effectuer à tout moment.

Appuyez sur la touche  pour le nouveau réglage de la puissance micro-ondes. Tournez le bouton $-/+$ pour définir la puissance micro-ondes.

Modification de la puissance du gril

Cela peut s'effectuer à tout moment.

Appuyez sur la touche  pour effectuer le nouveau réglage de la puissance du gril. Tournez le bouton $-/+$ pour régler la puissance du gril.

Annulation du fonctionnement

Appuyez à deux reprises sur la touche  pour annuler le fonctionnement.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des aliments en toute simplicité. Vous sélectionnez le programme, puis vous saisissez le poids de vos aliments. Le programme automatique exécute le réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 8 programmes. Placez toujours les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

Définition d'un programme

Lorsque vous avez sélectionné un programme, réglez le four. Le bouton de sélection de température doit être positionné sur « Arrêt ».

Exemple : le programme 2 est idéal pour un poids de 0,5 kg.

- Positionnez le bouton de sélection de fonctions sur les programmes automatiques A. Le premier numéro de programme s'affiche sur l'écran.
- Tournez le bouton $-/+$ pour sélectionner le numéro de programme.
- Appuyez sur la touche .
- Tournez le bouton $-/+$ pour définir le poids et le temps de cuisson s'affiche.

Appuyez sur la touche . Le programme démarre. Vous pouvez visualiser le compte à rebours du temps de cuisson.

Menu automatique

N° du programme	Article
P01	Pizzas
P02	Viande
P03	Légumes
P04	Pâtes
P05	Pommes de terre
P06	Poissons
P07	Boissons
P08	Maïs soufflé Le maïs soufflé doit être placé sur la grille de cuisson de 60 mm de haut pour cuire.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four interrompt le chauffage.

Modification du programme

Après démarrage du programme, impossible de modifier le numéro de programme ainsi que le poids.

Annulation du programme

Appuyez à deux reprises sur la touche  pour annuler le fonctionnement.

Modification du temps de cuisson

Si vous utilisez des programmes automatiques, impossible de modifier le temps de cuisson.

Programmes de décongélation

Vous avez le choix entre 2 programmes de décongélation pour la décongélation de la viande, de la volaille et du pain.

- Positionnez le bouton de sélection de fonctions sur les programmes automatiques . Le premier numéro de programme s'affiche sur l'écran.
- Tournez le bouton -/+ pour sélectionner le numéro de programme.
- Appuyez sur la touche .
- Tournez le bouton -/+ pour définir le poids et le temps de cuisson s'affiche.
- Appuyez sur la touche . Le programme démarre. Vous pouvez visualiser le compte à rebours du temps de cuisson.



Remarques :

Préparation des aliments

- Utilisez des aliments qui ont été congelés à -18 °C et conservés en portions aussi minces que possible. Sortez les aliments à décongeler de leur emballage, puis pesez-les. Vous devez connaître le poids afin de définir le programme.
- Du liquide sera produit lors de la décongélation de la viande ou de la volaille. Égouttez ce liquide en tournant la viande et la volaille et ne l'utilisez en aucun cas à aucune autre fin ou ne le laissez entrer en contact avec aucun autre aliment.

Plats allant au four

- Placez les aliments dans un plat peu profond adapté au four à micro-ondes, p. ex. un plat en porcelaine ou une plateau de verre, mais ne pas couvrir.



Plats allant au four

- Au cours de la décongélation de poulet et de portions de poulet (d 01), un signal sonore retentit à deux reprises pour indiquer que les aliments doivent être retournés.

Temps de repos

- Les aliments décongelés doivent être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes pour qu'ils atteignent une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les morceaux de viande plats et les morceaux de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant d'être laissés au repos.
- Passé ce délai, vous pouvez continuer à préparer les aliments, même si des morceaux de viande épais peuvent encore y être présents. Les abats peuvent être séparés de la volaille à ce stade.

N° de programme	Décongélation	Gamme de poids en kg
d 01*	Viande, volaille et poisson.	0,20 à 1,00
d 02*	Pain, gâteau et fruits.	0,10 à 0,50

- * Pendant la décongélation, placez les aliments sur la grille inférieure

Définition des options de réglage du temps

Votre four dispose de diverses options de réglage du temps. Vous pouvez utiliser la touche  pour accéder au menu et basculer entre les différentes fonctions. Une option de réglage du temps qui a déjà été définie peut être directement modifiée à l'aide du bouton $-/+$.

Réglage du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur en guise de minuteur de cuisine. Celui-ci fonctionne indépendamment du four. Le minuteur dispose de son propre signal sonore. De cette façon, il vous permet de savoir s'il s'agit du temps de cuisson ou du minuteur qui s'est écoulé.

- En état d'attente Appuyez sur la touche  pour accéder au minuteur de cuisine. « 00h00 » s'affichera.
- Tournez le bouton $-/+$ pour définir le temps du minuteur.
- Temps maximum : 5 heures.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer le minuteur.

La durée du minuteur s'est écoulée

Un signal retentit.

Annulation de la durée du minuteur

Appuyez sur la touche  pour annuler la durée du minuteur.

Définition du temps de cuisson

Le temps de cuisson de votre repas peut être défini sur le four. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela signifie que vous n'avez pas à interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne peut être dépassé accidentellement. Le four démarre. Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche sur l'écran.

Temps de cuisson écoulé

Un signal sonore retentit. Le four interrompt le chauffage.

Réglage de l'horloge

Une fois l'appareil branché, l'indicateur « 00:00 » clignote, l'avertisseur sonore retentit une fois. Réglage de l'horloge.

- Tournez le bouton $-/+$ pour le positionner entre 00h00 et 23h59.
- Appuyez sur la touche .
- L'heure est définie.

Modification de l'horloge

- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes en état d'attente. L'heure réelle disparaît et l'heure clignote à l'écran.
- Tournez le bouton $-/+$ pour régler le nouveau temps, puis appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.

Verrouillage de sécurité enfants

Le four est muni d'un dispositif de verrouillage de sécurité enfants pour empêcher les enfants de l'allumer accidentellement. Le four ne réagira à aucun réglage. Le minuteur et l'horloge peuvent également être réglés en cas d'activation du dispositif de verrouillage de sécurité enfants.

Activation du dispositif de verrouillage de sécurité enfants

Exigences : aucun temps de cuisson ne doit être défini et le bouton de sélection de fonctions doit être positionné sur « Arrêt ». Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant env. 3 secondes. Le symbole  s'affiche sur l'écran. La fonction Verrouillage de sécurité enfants est activée.

Désactivation de la fonction « Verrouillage de sécurité enfants »

Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant env. 3 secondes. Le symbole  disparaît de l'écran. La fonction Verrouillage de sécurité enfants est désactivée.

Verrouillage de sécurité enfants et autres opérations de cuisson

Lorsque d'autres programmes de cuisson ont été définis, le verrouillage de sécurité enfants n'est pas opérationnel.

Démarrage rapide

- En état d'attente, appuyez sur la touche  pour démarrer une cuisson en 30 secondes à la puissance micro-ondes de 900 W.
- Pendant la cuisson (à l'exception des modes « Cuisson automatique » et « Décongélation »), chaque pression supplémentaire exercée sur la touche  permet d'augmenter le temps de cuisson de 30 secondes jusqu'à atteinte du temps de cuisson maximal correspondant.

Conseils sur l'énergie et l'environnement

Vous trouverez dans la présente section des conseils sur la méthode d'économie d'énergie lors de la cuisson et du rôtissage et sur la mise au rebut correcte de votre appareil.

Économie d'énergie

- Ne préchauffez le four que si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux du manuel d'utilisation.
- Utilisez des moules de cuisson foncés, laqués noirs ou en émail. Ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrez la porte du four aussi rarement que possible pendant la cuisson ou le rôtissage.
- Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Le four est encore tiède. Cela réduit le temps de cuisson nécessaire pour le deuxième gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à pain l'un à côté de l'autre.

- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Guide de cuisson de l'expert en cuisine



Remarques :

Temps de repos

- Les aliments décongelés doivent être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes pour qu'ils atteignent une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les morceaux de viande plats et les morceaux de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant d'être laissés au repos.
- Passé ce délai, vous pouvez continuer à préparer les aliments, même si des morceaux de viande épais peuvent encore y être présents. Les abats peuvent être séparés de la volaille à ce stade.

Décongélation, chauffage et cuisson au four à micro-ondes

Les tableaux suivants vous fournissent de nombreuses options et paramètres du dispositif à micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux ne sont fournies qu'à titre de directives. Elles peuvent varier en fonction des plats allant au four utilisés, de la qualité, de la température et de la consistance des aliments.

Les intervalles de temps sont souvent indiqués dans les tableaux. Définissez le temps le plus court pour commencer, puis augmentez-le si nécessaire.

Il se pourrait que vous ayez des quantités différentes de celles indiquées dans les tableaux. Une règle empirique peut être appliquée : quantité double : un peu moins du double du temps de cuisson, moitié de la quantité : moitié du temps de cuisson.

Décongélation



Remarques :

- Placez les aliments congelés dans un récipient ouvert sur la grille inférieure.
- Les parties délicates telles que les pattes et les ailes du poulet ou les couches extérieures grasses de rôtis peuvent être recouvertes de petits morceaux de papier d'aluminium. Le film ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. Vous pouvez retirer la feuille à la moitié du temps de décongélation.
- Tournez ou remuez les aliments une ou deux fois au cours du temps de décongélation. Les gros morceaux d'aliments doivent être retournés à plusieurs reprises. Lorsque vous tournez les aliments, retirez tout liquide résultant de la décongélation.
- Laissez reposer les aliments décongelés à température ambiante pendant 10 à 60 minutes de plus afin que la température puisse se stabiliser. Les abats peuvent être séparés de la volaille à ce stade.

Décongélation	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Morceaux entiers de viande (bœuf, veau ou porc - avec ou sans os)	800 g 1 kg 1,5 kg	300 W, 15 mn + 100 W, 10 à 20 mn 300 W, 20 mn + 100 W, 15 à 25 mn 300 W, 30 mn + 100 W, 20 à 30 mn	Tournez à plusieurs reprises.
Morceaux de viande ou tranches de bœuf, de veau ou de porc	200 g 500 g 800 g	300 W, 3 mn + 100 W, 10 à 15 mn 300 W, 5 mn + 100 W, 15 à 20 mn 300 W, 8 mn + 100 W, 15 à 20 mn	Séparez toutes les parties décongelées lorsque vous les tournez.
Viande hachée, mélangée	200 g 500 g 800 g	100 W, 10 à 15 mn 300 W, 5 mn + 100 W, 10 à 15 mn 300 W, 8 mn + 100 W, 15 à 20 mn	Congelez les aliments à plat si possible. Tournez à plusieurs reprises, retirez toute.
Volaille ou toutes portions de volaille	600 g 1,2 kg	300 W, 8 mn + 100 W, 10 à 15 mn 300 W, 15 mn + 100 W, 25 à 30 mn	Tournez pendant la cuisson.
Canard	2 kg	300 W, 20 mn + 100 W, 30 à 40 mn	Tournez à plusieurs reprises.

Décongélation	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Filet de poisson, steak ou tranches de poisson	400 g	300 W, 5 mn + 100 W, 10 à 15 mn	Séparez toutes les parties décongelées.
Poisson entier	300 g 600 g	300 W, 3 mn + 100 W, 10 à 15 mn 300 W, 8 mn + 100 W, 10 à 15 mn	-
Légumes, p. ex. pois	300 g 600 g	300 W, 10 à 15 mn 300 W, 10 mn + 100 W, 10 à 15 mn	Remuez soigneusement pendant la décongélation.
Fruits, p. ex. framboises	300 g 500 g	300 W, 7 à 10 mn 300 W, 8 mn + 100 W, 5 à 10 mn	Remuez soigneusement pendant la décongélation et séparez toutes les parties décongelées.
Beurre, décongélation	125 g 250 g	300 W, 1 mn + 100 W, 2 à 4 mn 360 W, 1 mn + 100 W, 2 à 4 mn	Retirez l'ensemble de l'emballage.
Miche de pain	500 g 1 kg	300 W, 6 mn + 100 W, 5 à 10 mn 300 W, 12 mn + 100 W, 15 à 25 mn	Tournez pendant la cuisson.
Gâteaux secs, p. ex. gâteau éponge	500 g 750 g	100 W, 15 à 20 mn 300 W, 5 mn + 100 W, 10 à 15 mn	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou crème pâtissière, séparez les morceaux de gâteau.
Gâteaux, humides, p. ex. flan aux fruits, gâteaux au fromage	500 g 750 g	300 W, 5 mn + 100 W, 10 à 15 mn 300 W, 7 mn + 100 W, 10 à 15 mn	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou gélatine.

- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés



Remarques :

- Couvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre plat allant au four, utilisez un plat ou un film spécial pour fours à micro-ondes.
- Remuez ou tournez les aliments à 2 ou 3 reprises pendant la cuisson.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de cuisine pour retirer les assiettes du four.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût distinct, ce qui nécessitera moins d'assaisonnement.
- Couvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre plat allant au four, utilisez un plat ou un film spécial pour fours à micro-ondes.
- Remuez ou tournez les aliments à 2 ou 3 reprises pendant la cuisson.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de cuisine pour retirer les assiettes du four.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût distinct, ce qui nécessitera moins d'assaisonnement.

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, plat cuisiné, plat préparé	300 à 400 g	700 W, 10 à 15 mn	Retirez le plat de son emballage ; couvrez les aliments à chauffer.
Soupe	400 à 500 g	700 W, 8 à 10 mn	Plats allant au four avec couvercles.
Ragoûts	500 g 1 kg	700 W, 10 à 15 mn 700 W, 20 à 25 mn	Plats allant au four avec couvercles.
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex : goulache	500 g 1 kg	700 W, 15 à 20 mn 700 W, 25 à 30 mn	Plats allant au four avec couvercles.
Poisson, p. ex. filets	400 g 800 g	700 W, 10 à 15 mn 700 W, 18 à 20 mn	Plats d'accompagnement.
Couverts, p. ex. riz, pâtes	250 g 500 g	700 W, 2 à 5 mn 700 W, 8 à 10 mn	Plats allant au four avec couvercles ; ajoutez du liquide.

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Légumes, p. ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	700 W, 8 à 10 mn	Plats allant au four avec couvercles ; ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau.
	600 g	700 W, 15 à 20 mn	
Épinards à la crème	450 g	700 W, 11 à 16 mn	Faites cuire sans eau supplémentaire.

Chauffage d'aliments



ATTENTION !

• RISQUES DE BRÛLURE !

Il y a une possibilité pour retarder l'ébullition lorsqu'un liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans remontée des bulles de vapeur habituelles à la surface.



Même si le récipient ne bouge qu'un peu, le liquide chaud peut soudainement déborder et éclabousser. Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Cela empêchera tout retard d'ébullition.

- Le métal (p. ex. : il convient de prévoir au moins 2 cm entre une cuillère placée dans un verre et les parois du four ainsi que la face intérieure de la porte). Les étincelles risquent d'endommager la vitre de la face intérieure de la porte.



Remarques :

- Retirez les plats préparés de leur emballage. Ils chaufferont plus rapidement et plus uniformément dans des plats allant au four adaptés au four à micro-ondes. Les divers composants des plats peuvent ne pas nécessiter le même temps de cuisson.
- Couvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre plat allant au four, utilisez un plat ou un film spécial pour fours à micro-ondes.
- Remuez ou tournez les aliments à 2 ou 3 reprises pendant la cuisson.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de cuisine pour retirer les assiettes du four.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût distinct, ce qui nécessitera moins d'assaisonnement.

Chauffage d'aliments	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, plat cuisiné, plat préparé	350 à 500 g	700 W, 5 à 10 mn	Retirez le plat de son emballage ; couvrez les aliments à chauffer.
Boissons	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 à 2 mn 900 W, 2 à 3 mn 900 W, 3 à 4 mn	Attention ! Placez une cuillère dans le verre. Ne pas surchauffer les boissons alcoolisées. Effectuez des vérifications pendant le chauffage.
Aliments pour bébé telle que le biberon	50 ml 100 ml 200 ml	300 W, environ 1 mn 300 W, 1 à 2 mn 300 W, 2 à 3 mn	Placez les biberons sur la paroi inférieure du compartiment de cuisson sans le trayon ou le couvercle. Agitez-les ou remuez-les convenablement après chauffage. Vous devez contrôler la température.
Soupe			
1 verre	175 g	900 W, 2 à 3 mn	–
2 verres	175 g chaque	900 W, 4 à 5 mn	
4 verres	175 g chaque	900 W, 5 à 6 mn	

Chauffage d'aliments	Poids	Définition de la puissance micro-ondes en watts et du temps de cuisson en minutes	Remarques
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulache	500 g	700 W, 10 à 15 mn	Plats d'accompagnement.
Ragoût	400 g 800 g	700 W, 5 à 10 mn 700 W, 10 à 15 mn	Plats allant au four avec couvercles.
Légumes	150 g 300 g	700 W, 2 à 3 mn 700 W, 3 à 5 mn	Ajoutez une petite quantité de liquide.

Cuisson d'aliments



Remarques :

- Les aliments qui se trouvent à plat cuisent plus rapidement que les aliments empilés. Vous devez donc répartir les aliments de manière à ce qu'ils soient aussi plats que possible sur le plat allant au four. Des aliments différents ne doivent pas être superposés.
- Faites cuire les aliments dans un plat allant au four muni d'un couvercle. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre plat allant au four, utilisez un plat ou un film spécial pour micro-ondes.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût distinct, ce qui nécessitera moins d'assaisonnement.
- Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de cuisine pour retirer les assiettes du four.

Cuisson d'aliments	Poids	Puissance micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	700 W, 30 à 35 mn	Tournez à la moitié du temps de cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	700 W, 5 à 10 mn	-
Légumes frais	250 g 500 g	700 W, 5 à 10 mn 700 W, 10 à 15 mn	Coupez en morceaux égaux ; ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau pour 100 g ; remuez pendant la cuisson

Cuisson d'aliments	Poids	Puissance micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Pommes de terre	250 g	700 W, 8 à 10 mn	Coupez en morceaux égaux ; ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau pour 100 g ; remuez pendant la cuisson
	500 g	700 W, 11 à 14 mn	
	750 g	700 W, 15 à 22 mn	
Riz	125 g	700 W, 7 à 9 mn + 300 W, 15 à 20 mn	Ajoutez le double de la quantité de liquide et utilisez un plat allant au four profond muni d'un couvercle
	250 g	700 W, 10 à 12 mn + 300 W, 20 à 25 mn	
Aliments sucrés, p. ex: blanc-manger (instantané)	500 ml	700 W, 7 à 9 mn	Remuez 2 à 3 fois avec un fouet pendant le chauffage
Fruits et compotes	500 g	700 W, 9 à 12 mn	-

Maïs soufflé au four à micro-ondes



Remarques :

- Utilisez un ustensile allant au four en verre plat résistant à la chaleur, p. ex. le couvercle d'un plat adapté au four, une plaque de verre ou un plateau en verre.
- Placez toujours le plat allant au four sur la grille.
- Ne pas utiliser de porcelaine ou de plaques trop bombées.
- Effectuez les réglages ainsi que décrit dans le tableau. Vous pouvez ajuster le minutage en fonction du produit et de la quantité.
- Pour que le maïs soufflé ne brûle pas, sortez brièvement le sac de maïs soufflé du four après 1 minute et 30 secondes, puis secouez-le. Prenez garde, car le sac sera chaud !



ATTENTION !

Risques de brûlure !

- Ouvrez le sac de maïs soufflé avec précaution, car de la vapeur chaude peut s'en dégager.
- Ne jamais réglez le four à micro-ondes à la puissance maximale.

Poids	Accessoires	Puissance micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes
Maïs soufflé au four à micro-ondes	1 sac, 100 g Plats allant au four	700 W, 3 à 5 mn

Conseils sur l'utilisation du four à micro-ondes

Impossible de trouver des informations sur les paramètres de la quantité d'aliments que vous avez préparés. Augmentez ou réduisez les temps de cuisson en utilisant la règle suivante : quantité double = presque le double du temps de cuisson ; la moitié de la quantité = la moitié du temps de cuisson.

Les aliments ont trop séché. La prochaine fois, définissez un temps de cuisson plus court ou sélectionnez une puissance micro-ondes inférieure. Couvrez les aliments et ajoutez-y plus de liquide.

Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas décongelés, chauds ou cuits. Définissez un temps plus long. Les grandes quantités et les aliments empilés nécessitent des temps de cuisson plus longs.

Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont surchauffés sur les bords mais pas cuits au milieu. Remuez-les pendant le temps de cuisson et la prochaine fois, sélectionnez un réglage inférieur de puissance micro-ondes et un temps de cuisson plus long.

Après la décongélation, la volaille ou la viande est décongelée à l'extérieur mais pas au milieu. La prochaine fois, sélectionnez un réglage de puissance de micro-ondes inférieur. Si vous dégivrez une grande quantité d'aliments, tournez ceux-ci à plusieurs reprises.

Grillades

À propos des tableaux

- La température et le temps de grillade dépendent du type et de la quantité d'aliments faisant l'objet de cuisson. C'est pour cette raison que les gammes de températures sont indiquées dans les tableaux. Commencez à température basse et, si nécessaire, utilisez un réglage plus élevé la prochaine fois.
- Pour plus d'informations, reportez-vous à la section intitulée Conseils relatifs aux grillades qui suit les tableaux.

Plats allant au four

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat allant au four résistant à la chaleur adapté à une utilisation au four à micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ne conviennent pas au rôtissage au four à micro-ondes.
- Les plats allant au four peuvent devenir très chauds. Utilisez des gants de cuisine pour sortir du four les plats allant au four.
- Placez le plat allant au four en verre sur un torchon sec après retrait du four. Le verre pourrait se fissurer s'il est placé sur une surface froide ou mouillée.

Conseils relatifs aux grillades



Remarques :

- Gardez toujours la porte du four fermée pendant la cuisson et ne pas pré-chauffer.
- Dans la mesure du possible, les morceaux d'aliments que vous faites griller devraient être d'égale épaisseur. Les biftecks doivent avoir au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Cela leur permettra de brunir uniformément et rester succulent et juteux. Ne pas ajouter de sel aux biftecks jusqu'à ce qu'ils soient grillés.
- Utilisez des pinces pour retourner les morceaux d'aliments que vous faites griller. Si vous percez la viande avec une fourchette, les jus s'écouleront et celle-ci sèchera.
- La viande brune, p. ex. le bœuf, brunit plus rapidement que la viande de couleur plus claire comme le veau ou le porc. Lorsque vous faites griller de la viande ou du poisson de couleur claire, ceux-ci brunissent souvent légèrement à la surface, bien qu'ils soient cuits et juteux à l'intérieur.
- La résistance de gril s'active et se désactive automatiquement. Il s'agit d'un phénomène normal. Le réglage du gril détermine la fréquence à laquelle ce phénomène doit se produire.

Bœuf

Bœuf	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance micro-ondes	Temps de cuisson
Bifteck, moyen, 3 cm d'épaisseur **	Grille supérieure	—	3	-	de chaque côté : 10 à 15 mn
* Grille inférieure • ** Grille supérieure					



Remarques :

- Retournez le bœuf braisé au bout de $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.
- Enfin, laisser reposer pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Tournez les filets à mi-cuisson.
- Enfin, laisser reposer pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les biftecks au bout de $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Porc

Porc	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du grill	Puissance micro-ondes	Temps de cuisson
Porc fumé avec os, env. 1 kg *	Plats allant au four sans couvercles	-	-	300 W	45 à 45 mn
Cou de porc, 2 cm d'épaisseur **		—	3	-	1 ^{er} côté : environ 15 à 20 ; 2 ^{ème} côté : environ 10 à 15 mn
* Grille inférieure • ** Grille supérieure					



Remarques :

- Tournez les rôtis de porc maigre et les rôtis sans croûte à la moitié du temps de cuisson. Enfin, laisser reposer pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Placez le rôti dans le plat allant au four la croûte vers le haut. Entaillez la croûte. Ne pas tourner le rôti. Enfin, laisser reposer pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Ne pas retourner les filets de porc ou les côtelettes de porc. Enfin, laissez reposer pendant encore env. 5 minutes.
- Tournez le cou de porc au bout de $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Divers

Divers	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du grill	Puissance micro-ondes	Temps de cuisson
4 à 6 saucisses à griller env. 150 g chacune **	-	—	3	-	de chaque côté : 10 à 15 mn
* Grille inférieure • ** Grille supérieure					



Remarques :

- Enfin, laissez le pain de viande reposer pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les saucisses au bout de $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Volaille

Volaille	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance micro-ondes	Temps de cuisson
Poitrine de volaille avec peau, 2 morceaux, 300 à 400 g chacun **	Plats allant au four sans couvercles	—	3	100 W	20 à 30 mn
* Grille inférieure • ** Grille supérieure					



Remarques :

- Placez les poitrines de poulet côté poitrine vers le bas. Tournez au bout de $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.
- Placez la poularde côté poitrine vers le bas. Tournez au bout de 30 minutes, puis réglez la puissance micro-ondes à 180 watts.
- Placez les demi-poulets et les portions de poulet côté peau vers le haut. Ne pas tourner.
- Retourner le magret de canard et la poitrine d'oie côté peau vers le haut. Ne pas tourner.
- Tournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquez la peau.
- Placez la poitrine de dinde et les cuisses côté peau vers le bas. Tournez au bout de $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Poissons

Poissons	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance micro-ondes	Temps de cuisson
Steak de poisson, p. ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillé *	-	—	3	-	20 à 25 mn
Poisson entier, 2 à 3 morceaux, 300 g chacun, grillé *	-	—	3	-	20 à 30 mn
* Grille inférieure • ** Grille supérieure					



Remarques :

- Pour griller, placez le poisson entier, p. ex. la truite, au centre de la grille supérieure.
- Graisser préalablement la grille à l'huile.

Conseils relatifs au rôtiage et aux grillades

Le tableau ne présente pas d'informations sur le poids du rôti.	Pour les petits rôtis, sélectionnez une température plus élevée et un temps de cuisson plus court. Pour les gros rôtis, sélectionnez une température plus basse et un temps de cuisson plus long.
Comment savoir à quel moment le rôti est prêt	Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un « test à la cuillère ». Appuyez sur le rôti à l'aide d'une cuillère. S'il est ferme, il est prêt. Si la cuillère peut être enfoncée, il doit être cuit un peu plus longtemps.
Le rôti a l'air bien mais les jus sont brûlés.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a l'air bien, mais les jus sont trop clairs et liquides.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas cuit à point.	Découpez le rôti. Préparez la sauce au jus de viande dans le plat à rôtir, puis mettez les tranches de viande rôties dans la sauce au jus de viande. Terminez la cuisson de la viande à l'aide du four à micro-ondes seulement.

Toasts garnis



Remarques :

- Les valeurs du tableau s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.
- Fromage sur les toasts : tranches de pain pré-grillé.

Nettoyage et entretien

Entretien et nettoyage

Grâce à un entretien et un nettoyage minutieux, votre four à micro-ondes conservera son aspect et restera en bon état. La présente section porte sur la méthode correcte d'entretien et de nettoyage de votre appareil.



ATTENTION !

- **Risques d'électrocution !** La pénétration de l'humidité à l'intérieur de l'appareil peut entraîner des risques d'électrocution. Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à haute pression ou des appareils de nettoyage à vapeur.
- **Risques de brûlure !** Ne jamais nettoyer l'appareil immédiatement après mise hors tension. Laissez refroidir l'appareil.
- **Risques d'effets graves pour la santé !** L'énergie des micro-ondes risque de s'échapper si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. Veuillez contacter le service après-vente.



Remarques :

- De légères différences de couleur sur la façade de l'appareil sont dues à l'utilisation de divers matériaux tels que : du verre, du plastique et du métal.
- Les ombres sur le panneau de la porte qui ressemblent à des raies sont causées par les reflets de l'éclairage du four.
- Les odeurs désagréables, p. ex. après la cuisson de poisson, peuvent être éliminées très facilement. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron à un verre d'eau. Mettez également une cuillère dans le verre afin de prévenir un éventuel retard d'ébullition. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Produits de nettoyage

Afin de vous assurer que les diverses surfaces ne sont pas endommagées par l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tenez compte des informations présentées dans le tableau. Ne pas utiliser :

- des objets coupants ou des produits de nettoyage abrasifs ;
- des grattoirs métalliques ou à vitres pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil ;
- des grattoirs métalliques ou à vitres pour nettoyer le joint de la porte ;
- des tampons et éponges à récuser durs ;
- des produits de nettoyage à fortes concentrations en alcool.

Lavez soigneusement les tissus en éponge neufs avant toute utilisation.

Laissez sécher complètement toutes les surfaces avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Dépannage

Zone	Produits de nettoyage
Façade de l'appareil	Eau chaude savonneuse : nettoyez-la à l'aide d'un torchon, puis séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas utiliser des nettoyeurs pour vitres ou des grattoirs métalliques ou à vitres pour effectuer le nettoyage.
Façade de l'appareil en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : nettoyez-la à l'aide d'un torchon, puis séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Éliminez les taches de tartre, de graisse, d'amidon et d'albumine (p. ex : blanc d'œuf) immédiatement. La corrosion peut se former sous de tels résidus. Des produits de nettoyage spéciaux pour acier inoxydable peuvent être obtenus auprès du service après-vente ou auprès des magasins spécialisés. Ne pas utiliser des nettoyeurs pour vitres ou des grattoirs métalliques ou à vitres pour effectuer le nettoyage.
Espace de cuisson	Eau savonneuse chaude ou une solution vinaigrée : nettoyez-le à l'aide d'un torchon, puis séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. Si le four est très sale : ne pas utiliser d'aérosols pour fours ou d'autres nettoyeurs agressifs pour fours ou des matières abrasives. Les tampons à récuser, les éponges rugueuses et les produits de nettoyage de casseroles sont également inadaptés. Ceux-ci rayent la surface. Laissez sécher complètement les surfaces intérieures.
Renforcement situé dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : assurez-vous que de l'eau ne s'infiltre pas à l'intérieur de l'appareil à travers le support du plateau tournant.
Grilles	Eau chaude savonneuse : nettoyez à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable ou au lave-vaisselle.
Panneaux de porte	Nettoyant pour vitres : nettoyez à l'aide d'un torchon. Ne pas utiliser un grattoir à vitres.
Joint d'étanchéité	Eau chaude savonneuse : nettoyez à l'aide d'un torchon, ne pas frotter. Ne pas utiliser de grattoirs métalliques ou à vitres pour effectuer le nettoyage.

Tableau des dysfonctionnements

Les dysfonctionnements présentent souvent des explications simples. Veuillez consulter le tableau des dysfonctionnements avant de faire appel au service après-vente.

Si un repas ne se présente pas exactement comme vous le souhaitez, consultez la section Guide de cuisine de l'expert en cuisine, où vous trouverez de nombreux trucs et astuces de cuisine.

**ATTENTION !**

Risques d'électrocution ! Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne peuvent être effectuées que par l'un de nos techniciens qualifiés du service après-vente.

Problèmes	Causes possibles	Solutions/informations
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux. Fiche non branchée. Coupure de courant	Regardez dans la boîte à fusibles et assurez-vous que le disjoncteur de l'appareil est en état de fonctionnement. Branchez la fiche. Vérifiez si la lumière de la cuisine fonctionne ou pas.
L'appareil ne fonctionne pas.  apparaît sur l'écran d'affichage.	La fonction Verrouillage de sécurité enfants est activée.	Désactivez la fonction Verrouillage de sécurité enfants (voir la section : verrouillage de sécurité enfants).
 s'affiche sur l'écran d'affichage.	Coupure de courant	Réinitialisez l'horloge.
Le dispositif à micro-ondes ne s'active pas.	La porte n'est pas totalement fermée.	Vérifiez si des résidus d'aliments ou des débris ne sont pas coincés dans la porte.
Le chauffage des aliments prend plus de temps qu'auparavant au four à micro-ondes	Le niveau de puissance micro-ondes sélectionné est trop bas. Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil. Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Sélectionnez un niveau de puissance plus élevé. Double de la quantité = presque le double du temps de cuisson. Remuez ou tournez les aliments pendant la cuisson.
Le plateau tournant grince.	Présence de saletés ou de débris autour du support du plateau tournant.	Nettoyez soigneusement les galets situés sous le plateau tournant ainsi que le renforcement situé au fond du four.

Problèmes	Causes possibles	Solutions/informations
Impossible de définir un mode de fonctionnement ou un niveau de puissance particulier.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné ne conviennent pas à ce mode de fonctionnement.	Choisissez des paramètres autorisés.
E: 1 apparaît sur l'écran d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Faites appel au service après-vente.
E: 4 apparaît sur l'écran d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Faites appel au service après-vente.
E: 11 apparaît sur l'écran d'affichage.	Présence d'humidité dans le panneau des commandes.	Laissez sécher le panneau des commandes.
E: 17 apparaît sur l'écran d'affichage.	Échec du chauffage rapide.	Faites appel au service après-vente.

Présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires

Quels sont les aliments affectés ? L'acrylamide est principalement produite dans les produits céréaliers et les produits à base de pommes de terre qui sont chauffés à des températures élevées comme les chips, les croustilles, les toasts, les petits pains, le pain, les produits fins de boulangerie (biscuits, pains d'épices).

Conseils pour réduire au minimum l'acrylamide lors de la cuisson des aliments

Généralités	Maintenez les temps de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop sombres. Les gros morceaux d'aliments épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson de biscuits Frites au four	Max. 200 °C en chauffage haut/bas ou max. 180 °C en mode « Air chaud 3D » ou « Air chaud ». Max. 190 °C en chauffage haut/bas ou max. 170 °C en mode « Air chaud 3D » ou « Air chaud ». Le blanc d'œuf et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Répartissez-le finement et uniformément sur la plaque de cuisson. Faites cuire au moins 400 g à la fois sur une plaque de cuisson afin que les frites ne sèchent pas.

Emballage et environnement

Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport. Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive

Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Alvorens het
apparaat

44 Veiligheidsinstructies

B

Overzicht van
het apparaat

52 Onderdelen
54 Beschrijving van de onderdelen
55 Doelmatig gebruik
55 Technische gegevens
55 Installatie
56 Keukengerei
57 Hoe koken met de microgolfoven
57 Voor ingebruikname

C

Het apparaat
gebruiken

58 Werking
64 Kookgids voor perfecte resultaten

D

Reiniging en
onderhoud

76 Reiniging en onderhoud
78 Probleemoplossing

E

Praktische
informatie

81 Verpakking en milieu
81 Afdanken van uw oude toestel

De gebruiksaanwijzingen kunnen tevens
worden geraadpleegd op de website:
<http://www.electrodepot.be>

Veiligheidsvoorschriften

LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

Dit symbool geeft aan dat de oppervlakken tijdens de werking heet kunnen worden.



Algemene veiligheidsinstructies

- **Waarschuwing:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik. Raak de verwarmings-elementen van het apparaat niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat wanneer er geen toezicht is.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.
- Laat kinderen nooit met dit product spelen.
- Houd het apparaat en de stekker uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden.
- **WAARSCHUWING:** Als de deur of de deurdichting beschadigd is, schakel de oven niet in, maar laat deze eerst door een vakbekwaam persoon repareren.
- **WAARSCHUWING:** Alleen vakbekwame personen mogen onderhoud of reparaties aan het apparaat uitvoeren, met inbegrip van plaatsing van een scherm ter bescherming tegen blootstelling aan microgolvenenergie.
- **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet opgewarmd worden in hermetisch afgesloten houders, deze kunnen

ontploffen.

- Gebruik alleen keukengerei dat voor gebruik in een microgolfoven geschikt is. Gebruik geen houders of deksels van metaal, aluminiumfolie, loden kristalglas, warmtegevoelige kunststof, hout, met metalen nietjes of kabelbinders of die een van deze materialen bevatten. Gebruik geen kommen met insnijdingen of potten van kunststof waarbij het deksel slechts gedeeltelijk verwijderd kan worden. **Brandgevaar!**

- Tijdens het opwarmen van levensmiddelen in kunststof of papieren bakjes, houd toezicht op de oven. Er is namelijk brandgevaar.
- Als er rook verschijnt, stop de oven of haal de stekker uit het stopcontact. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Het opwarmen van vloeistoffen in de microgolfoven kan een plotseling gespat veroorzaken eenmaal de vloeistof kookt. Wees tevens voorzichtig wanneer u het bakje uit de oven haalt. **Risico op brand-**

wonden!

- Schud of roer de inhoud van zuigflessen of -potjes en controleer de temperatuur voor gebruik om brandwonden te vermijden. Verwijder de dop en het speen voordat u zuigflessen opwarmt om het risico op brandwonden te vermijden.
- Het is niet aanbevolen om eieren in hun schaal of hard gekookte eieren in de microgolfoven op te warmen, deze kunnen, zelfs na het kookproces, ontploffen.
- **Waarschuwing: Microgolfe-energie:** Verwijder het deksel niet.
- Als het snoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantendienst of een gelijkwaardig bevoegd persoon om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
- Sluit het apparaat niet op de voeding aan door middel van een verlengsnoer of

een verdeelstekker. Risico op oververhitting.

- Open nooit de behuizing van het apparaat. Het is zeer gevaarlijk om de elektrische aansluitingen of onderdelen en de mechanische delen proberen aan te passen, dit kan storing of een risico op elektrische schokken veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken, tenzij ze de juiste veiligheidsinstructies hebben gekregen om de oven op een veilige en juiste manier te gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die een verkeerd gebruik met zich meebrengt.
- Warm geen blikken in de microgolfoven op. De druk kan toenemen waardoor het blik kan ontploffen, dit kan letsel of schade veroorzaken.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doeleinde zoals beschreven in deze handleiding om elke gevaarlijke situatie te vermijden.

- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleer of de spanning vermeld op het apparaat overeenstemt met deze van uw elektriciteitsnet.
- Uit veiligheidsoverwegingen is dit apparaat geleverd met een geaarde stekker. Sluit de stekker van dit apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Om de temperatuur van de levensmiddelen te controleren, onderbreek het kookproces. Gebruik alleen een thermometer die voor gebruik met levensmiddelen geschikt is. Gebruik nooit een thermometer met kwik of een vloeistof, deze zijn niet geschikt om zeer hoge temperaturen te meten en kunnen eenvoudig barsten.
- Gebruik het apparaat niet als de scharnieren van de deur loszitten, als er gaten of barsten in de behuizing, de deur of de binnenkant van de oven te zien zijn.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit

voor het opbergen of laten drogen van voorwerpen die eenvoudig vlam kunnen vatten. Vocht verdampt. **Brandgevaar!**

- Gebruik het apparaat niet voor het opwarmen van kussens die zijn gevuld met kersenpitten, granen, lavendel of gel. Deze kussens kunnen tijdens het opwarmen vlam vatten, zelfs wanneer ze uit de oven zijn verwijderd. De microgolfoven is bestemd voor het opwarmen van etenswaren en dranken. Het drogen van etenswaren of wasgoed en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, nat wasgoed of gelijksoortige artikelen in de oven kunnen risico op letsel, ontsteking of brand veroorzaken.
- Wees voorzichtig wanneer u levensmiddelen met een hoog suikergehalte in de oven bereidt of opwarmt. De suiker kan karamelliseren of vlam vatten wanneer deze te lang wordt opgewarmd.

- Het apparaat is niet geschikt voor het schoonmaken of ontsmetten van voorwerpen. De voorwerpen kunnen zeer warm worden waardoor u brandwonden kunt oplopen wanneer u ze uit het apparaat haalt.
- Gebruik de oven niet op vol vermogen om vaatwerk op te warmen of kruiden te drogen. Gebruik het apparaat niet zonder levensmiddelen of wanneer de levensmiddelen op een verkeerde manier zijn ingebracht.
- Verwarm nooit onverdunde alcohol in het apparaat, deze kan makkelijk vlam vatten. **Brandgevaar!**
- Gebruik dit apparaat niet voor het opwarmen van levensmiddelen in een warmhoud- of kookzak die voor een traditionele oven bestemd is. Dit soort zakken bevat een dunne laag aluminiumfolie die de microgolven reflecteren. Deze gereflecteerde energie kan de papieren buitenlaag opwarmen waardoor het vlam kan vatten.

- Gebruik het apparaat niet om levensmiddelen te frituren. Laat het apparaat niet zonder toezicht achter wanneer u levensmiddelen met olie of vet bereidt, deze kunnen in geval van oververhitting vlam vatten.
- Draag ovenwanten wanneer u de borden in het apparaat plaatst of uithaalt, of wanneer u borden of levensmiddelen in het apparaat aanraakt. **Risico op brandwonden!**
- Plaats het warme glazen draaiplateau (of een ander warm keukengerei) niet op een koud oppervlak, in het bijzonder op een aanrecht van tegels of graniet. Het glazen draaiplateau of keukengerei kan barsten en breken en het aanrecht kan worden beschadigd. Gebruik een warmtebestendige tafellaken of een onderlegger.
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen. De voorwerpen in de buurt van het apparaat kunnen door de hoge afgegeven warmte vlam vatten.
- Als u keukentoestellen gebruikt die zijn aangesloten op een stopcontact dat zich in de buurt van het apparaat bevindt, zorg dat het snoer niet tussen de warme oven deur komt vast te zitten. De warme ovendeur kan de isolatie van het snoer doen smelten, wat gevaar kan opleveren.
- Verwijder metalen sluitstrips en handgrepen van papieren of plastic houders/zakken voordat u deze in de oven plaatst.
- Installeer of plaats deze oven alleen in overeenstemming met de meegeleverde installatie-instructies.
- Gebruik deze oven niet in de buurt van een waterbron, op een vochtige ondergrond of in de nabijheid van een zwembad.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Voor de installatie van de oven, raadpleeg de sectie "Gebruik".
- Probeer niet om deze oven

in te schakelen wanneer de deur open is, dit kan een gevaarlijke blootstelling aan microgolvenenergie veroorzaken. Omzeil of forceer de veiligheidsmechanismen van dit apparaat niet.

- Plaats geen enkel voorwerp tussen de voorkant van de oven en de deur. Zorg dat er geen vuil of resten van reinigingsmiddel op de dichtingen ophopen.
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
 - kantines van winkels, kantoren en andere werkruimtes;
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - boerderijen;
 - bed & breakfasts.
- Maak dit apparaat niet schoon met een stoomreiniger. De stoom kan de elektrische onderdelen bereiken en een kortsluiting veroorzaken.
- Voor informatie over het reinigen van de deurdich-

tingen, holten en aangrenzende delen, raadpleeg de sectie "Reiniging en onderhoud".

Oorzaken van schade

- **Opgelet! Vonkvorming:** Metaal (bijv.: houd een vrije ruimte van minstens 2 cm tussen een glas die in een glas is aangebracht en de binnenwand van de oven of de binnenkant van de deur). Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur beschadigen.
- **Water in het warme kookcompartiment:** giet nooit water in het warme kookcompartiment. Dit kan stoom genereren. De verandering van de temperatuur kan schade veroorzaken.
- **Vochtige etenswaren:** Bewaar geen vochtige etenswaren gedurende een lange periode in het gesloten kookcompartiment. Gebruik dit apparaat niet voor het bewaren van etenswaren. Dit kan tot roestvorming leiden.
- **Koeling door de deur van**

het apparaat te openen: Laat het kookcompartiment alleen met een gesloten deur afkoelen. Plaats nooit iets tussen de deur van het apparaat. Zelfs al staat de deur op een kier, de buitenkant van apparaten in de buurt kunnen na verloop van tijd schade oplopen.

- Zeer vuil afdichting: als de afdichting zeer vuil is, is de deur van het apparaat tijdens de werking niet goed dicht. De buitenkant van apparaten in de buurt kunnen schade oplopen. Verwijder altijd alle vuil van de afdichting.
- Het gebruik van de microgolfoven zonder etenswaren: het gebruik van het apparaat zonder etenswaren in het kookcompartiment kan een overbelasting veroorzaken. Schakel het apparaat nooit in wanneer er zich geen etenswaren in het kookcompartiment bevinden.
- De deur van het apparaat als opstap gebruiken of om

voorwerpen op te plaatsen: Sta niet op of plaats geen voorwerpen op de open deur van het apparaat. Plaats geen ovenschalen of ander keukengerei op de deur van het apparaat.

- Het apparaat verplaatsen: Verplaats het apparaat niet door het handvat van de deur vast te houden. Het handvat van deur kan het gewicht van het apparaat niet dragen en de deur kan barsten.
- Popcorn voor de microgolfoven: Stel het microgolff vermogen nooit op een hoog vermogen in. Stel het vermogen in op maximum **600 W**. Plaats de zak met de popcorn altijd op een glazen schaal. Het draaiplateau kan bij een overbelasting opspringen.
- Zorg dat er geen kokende vloeistof via het draaiplateau in het apparaat terechtkomt. Houd toezicht op het kookproces. Selecteer eerst een korte kooktijd, en verleng, indien nodig.

- Maak de oven regelmatig schoon en verwijder alle etensresten om explosiegevaar te vermijden, zelfs na het gebruik van het apparaat.
- Als u het apparaat niet schoon houdt, kan dit leiden tot schade aan het oppervlak, dit kan de levensduur van het apparaat verkorten of tot een gevaarlijke situatie leiden.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met schuurmiddelen of een metalen schuursponsje om krassen op het oppervlak en breuk van het glas te voorkomen.
- Metalen recipiënten voor voedingswaren en drankjes zijn niet toegestaan voor bereidingen in de microgolfoven.
- Toestel van groep 2 klasse B. Dit toestel is een toestel van Groep 2 omdat het intentioneel energie produceert met radio-elektrische frequentie voor de behandeling van de materie en is bestemd om gebruikt te worden in een

huishoudelijke omgeving of in een etablissement dat rechtstreeks aangesloten is op het elektriciteitsnet met laagspanning voor gebouwen met huishoudelijk gebruik (klasse B).

- Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm. Let erop dat u de verwarmings-elementen binnenin de oven niet aanraakt.
- Het toestel mag niet achter een sierplaat geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.
- OPGEPAST : als het apparaat in multifunctie werkt is het aangeraden dat kinderen de oven enkel gebruiken onder toezicht van een volwassene omwille van ontwikkelde hoge temperaturen.
- Een mogelijkheid tot afschakelen moet voorzien worden in de vaste aansluitingen in overeenstemming met de installatieregels.

Onderdelen

Bedieningspaneel - Toetsen en scherm

De toetsen worden gebruikt om verschillende bijkomende functies in te stellen. U kunt de ingestelde waarden op het scherm aflezen.

Symbol	Functie
	Microgolf
	Drukken en ingedrukt houden: Kinderslot
	Kort drukken: stoppen Twee keer drukken: annuleren
	Grillvermogen/Gewicht
	Klok
	Ingeschakeld

Bedieningspaneel - Functiekeuzeknop

Gebruik de functiekeuzeknop om het verwarmingstype in te stellen.

Symbol	Functies	Bediening
	Grill	Kies tussen het hoog, medium of laag niveau. Deze functie is ideaal als u meerdere biefstukken, worsten, stukken vis of sneetjes brood wilt grillen.
	Microgolf + Grill	Gebruik deze functie voor het snel bereiden van gerechten en het tegelijkertijd bruinen van de korst van het gerecht.
	Ontdooien	2 ontdooiprogramma's.
A	Automatische programma's	8 kookprogramma's. Het verwarmingstype en de kooktijd worden ingesteld naargelang het gewicht.
	Microgolf	Ontdooien, opwarmen en koken.

Bedieningspaneel - Parameterkeuzeknop

Gebruik de parameterkeuzeknop om de parameters in te stellen.

Parameters	Functies
Automatisch menu	Selecteer een van de 8 automatische programma's (tussen P 01 en P 08).
Gewicht	Het kookgewicht instellen.
Duur	De kooktijd instellen.
Microgolf	Het microgolfvermogen selecteren. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W en 900 W.

Bedieningspaneel - Ventilator

Uw apparaat is uitgerust met een ventilator. De ventilator wordt tijdens de werking ingeschakeld. Warme lucht wordt aan de bovenkant van de deur vrijgegeven. De ventilator blijft na gebruik nog enige tijd draaien.



OPGELET!

Dek de ventilatieopeningen niet af, om oververhitting van het apparaat te vermijden.



Opmerkingen:

- Het apparaat blijft koud tijdens de werking van de microgolfinrichting. De ventilator wordt continu ingeschakeld. De ventilator kan zelfs na de uitschakeling van de microgolfinrichting blijven draaien.
- Condensatie kan op het kijkvenster, de binnenwanden en het onderste deel waarneembaar zijn. Dit is normaal en heeft geen impact op de werking van de microgolfinrichting. Veeg de condensatie na het kookproces weg.

Gebruik als een grilloppervlak.

Levensmiddelen die veel warmte vanaf de bovenkant nodig hebben kunnen direct op het draaiplateau worden bereid.

① Draaiplateau

Het draaiplateau kan met de klok mee en tegen de klok in draaien.

- Plaats het draaiplateau op de houder in het midden van het kookcompartiment. Zorg dat deze juist is geïnstalleerd.
- Gebruik de microgolfoven nooit zonder het draaiplateau.
- Maximale belasting van het draaiplateau: **5 kg**.
- Het draaiplateau moet in alle verwarmingstypes draaien wanneer in werking.

② Rooster bovenaan

Voor het grillen van bijv. biefstuk, worst of brood. Gebruik als een houder voor ondiepe schalen.

③ Rooster onderaan

Voor het microgolfkoken en het bakken en braden in de oven.

Opmerking: het type en het aantal accessoires zijn afhankelijk van wat u wilt bereiden.

Beschrijving van de onderdelen

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle etiketten van het product. Verwijder alle verpakkingsmateriaal aan de binnenkant van de deur. Controleer of het volledig is en zich in een goede staat bevindt. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantenservice.
- Houd alle verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is ontworpen voor het koken van levensmiddelen met behulp van microgolffenergie. Het apparaat is tevens voorzien van een rooster en een combinatiefunctie. Gebruik dit apparaat alleen voor de beoogde doeleinden.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of letsel aan personen teweegbrengen.

Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 230 V~, 50 Hz
Microgolffrequentie	2450 MHz
Nominaal ingangsvermogen (microgolf)	1650 MHz
Nominaal uitgangsvermogen (microgolf)	900 W
Nominaal uitgangsvermogen (grill)	1750 W
Maximaal ingangsvermogen	3350 W
Inhoud van oven	44 L
Diameter van draaiplateau	360 mm
Buitenafmetingen zonder handvat:	595 (L) x 481 (D) x 454 (H) mm
Netto gewicht	circa 33 kg

Installatie

Geïnstalleerde apparaten

- Dit apparaat is ontworpen om volledig in een keuken te worden ingebouwd.

- Dit apparaat is niet geschikt om op een tafel of in een kast te worden gebruikt.
- Het meubel waar het apparaat wordt ingebouwd mag geen muur aan de achterkant hebben.
- Een vrije ruimte van minstens 45 mm tussen de muur en de onderkant of de achterkant van het apparaat moet worden gehandhaafd.
- Het meubel waar het apparaat wordt ingebouwd moet minstens een luchtopening van 250 cm² aan de voorkant hebben. Om hiervoor te zorgen, zaag een stuk uit het onderste paneel of installeer een ventilatierooster.
- De ventilatieopeningen en luchtinlaten mogen niet worden afgedekt.
- Een volledig veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het apparaat wordt geïnstalleerd overeenkomstig de geldende installatie-instructies.
- De installateur is verantwoordelijk voor schade door een verkeerde installatie.
- Het meubel waarin het apparaat wordt ingebouwd moet bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C.

2 Installatie-afmetingen

- 1 Ventilatieopeningen van minstens 250 cm² aan de achterkant.
- 2 Achterpanelen open
- 3 Ventilatiezone aan de onderkant: minstens 250 cm².
- 4 Ventilatierooster
- 5 Voetjes van de kast
- 6 Ventilatie aan de onderkant: minstens 250 cm².
- 7 Achterpaneel open

Opmerking: er moet een vrije ruimte boven de oven zijn.

Geïntegreerde accessoires

Transporteer of draag het apparaat niet via het deurhandvat. Het handvat van deur kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan dus barsten.

- Breng de oven voorzichtig en mooi in het midden van de behuizing aan.
- Open de deur en zet de oven vast met de meegeleverde schroeven.

- 3** Breng het apparaat volledig om en zet het dan in het midden.

Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.

Schroef het apparaat op zijn plaats vast.

De vrije ruimte tussen de aanrecht en het apparaat mag niet door extra latten worden afgedicht.

- 1** **Opmerking:** 20 mm voor metalen panelen.

Elektrische aansluiting

Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen op een juist geïnstalleerd en geaard stopcontact worden aangesloten. Alleen een vakbekwame elektricien die op de hoogte is van de geldende voorschriften mag het stopcontact vervangen op de stroomkabel vervangen. Als het stopcontact na installatie niet langer bereikbaar is, moet een ominpolaire schakelaar aan de installatiekant worden bevestigd met een ruimte van minstens 3 mm tussen de contacten. De bescherming van de contacten moet door de installatie worden gewaarborgd (Bescherming via de zekeringen: "Technische gegevens").

Keukengerei**Gepaste ovenschalen**

Gepaste ovenschalen zijn warmtebestendig, van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of van warmtebestendig kunststof. Deze materialen laten de doorgang van de microgolven die door het apparaat worden gegenereerd toe.

U kunt tevens serveerschalen gebruiken. U hoeft dan na de bereiding geen levensmiddelen naar een andere schaal over te brengen. Gebruik alleen ovenschalen met een decoratieve of zilveren afwerking als de fabrikant het gebruik ervan in een microgolfoven goedkeurt.

Ongepast kookgerei voor de oven

Metalen kookgerei is niet geschikt voor gebruik in de oven. Het metaal belet het doordringen van de microgolven. De levensmiddelen die zich in een afgesloten metalen houder bevinden worden niet warm.

**OPGELET!**

Vonkvorming: metaal, bijv. houd een lepel in een glas op minstens 2 cm van de binnenwand en de deur van de oven. Vonken kunnen het venster aan de binnenkant van de deur doen barsten.

Een schaal op geschiktheid in de oven testen

Schakel de microgolfoven alleen in wanneer er zich levensmiddelen in de oven bevinden. Het testen of de schaal voor de oven geschikt is, is de enige uitzondering op deze regel.

Voer de volgende test uit als u niet zeker weet of u kookgerei al dan niet voor gebruik in de microgolfoven geschikt is:

- Verwarm uw kookgerei in een lege oven op vol vermogen gedurende $\frac{1}{2}$ tot 1 minuut;
- Controleer de temperatuur van het kookgerei regelmatig wanneer in werking.

Het kookgerei moet altijd koud of lauw aanvoelen.

Uw kookgerei is niet geschikt voor gebruik in de oven wanneer het warm aanvoelt of vonken worden gevormd.

Hoe koken met de microgolfoven

- Leg de etenswaren op een ordelijke manier op het bord, met de dikste stukken bij de rand van het bord.
- Houd de kooktijd in het oog. Bak de etenswaren gedurende de kortst aangegeven tijd en, indien nodig, voeg tijd toe. Te veel gekookte etenswaren kunnen roken of vuur vatten.
- Dek de etenswaren tijdens het koken af. Een deksel voorkomt gespetter en zorgt voor een uniform koken van de etenswaren.
- Draai de etenswaren eenmaal tijdens het koken om om het koken van etenswaren zoals kip en hamburgers te versnellen. Draai dikkere etenswaren, zoals gebrad, minstens eenmaal om.

- Meng etenswaren, zoals vleesballetjes, aan de helft van de kooktijd en draai ze ondersteboven en van het midden naar de rand van het draaiplateau.

Voor ingebruikname

De klok instellen

Als het apparaat op de voeding is aangesloten, knippert de indicator "00h00" en hoort u een geluidssignaal. De klok instellen.

- Gebruik de knop $-/+$ om een tijd tussen 00h00 en 23h59 in te stellen.
- Druk op de toets .
- De tijd is ingesteld.

De oven verwarmen

Om alle geuren van een nieuw kooktoestel te verwijderen, verwarm de oven wanneer deze leeg en dicht is. Een verwarmingstijd van één uur met de grillknop  op de derde stand wordt aanbevolen. Zorg dat alle verpakkingsmateriaal uit het kookcompartiment is gehaald.

- Gebruik de functiekeuzeknop om de grillmodus  in te stellen.
- Stel de vermogenkeuzeknop voor de grill in op de derde stand.
- Druk op de toets . Draai de knop $-/+$ om de kooktijd op 60 minuten in te stellen.
- Druk op de toets . De oven warmt op.

Het toebehoren reinigen

Voordat u het toebehoren voor de eerste keer gebruikt, maak het grondig schoon in een warm sopje en met behulp van een zachte doek.

Werking

De oven instellen

U kunt uw oven op verschillende manieren instellen. In deze sectie zullen we u uitleggen hoe het verwarmingstype te selecteren en de temperatuur of de grill in te stellen. U kunt tevens de kooktijd van uw gerecht selecteren. Raadpleeg de sectie "De tijd instellen: instelopties".

Het verwarmingstype en het grillvermogen instellen

Voorbeeld: Stel de grillknop  gedurende 25 minuten in op stand 2.

- Stel de functiekeuzeknop in op .
- Het standaard grillvermogen stemt overeen met stand drie en wordt al knipperend weergegeven. Draai de knop $-/+$ om het grillvermogen op stand twee in te stellen.
- Druk op de toets . Draai aan de knop $-/+$ om de kooktijd op 25 minuten in te stellen.
- Druk op de toets . De oven warmt op.

De ovensdeur tijdens de werking openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur, druk op de toets . De werking wordt hervat.

De werking onderbreken

Druk op de toets  om de werking te onderbreken. Druk vervolgens op de toets  om de werking te hervatten.

De kooktijd wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen. Druk op de toets . Draai aan de knop $-/+$ om de kooktijd te wijzigen.

Het grillvermogen wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen.

Druk op de toets  om de nieuwe instelling van het grillvermogen te starten. Draai aan de knop $-/+$ om het grillvermogen in te stellen.

De werking annuleren

Druk twee keer op de toets  om de werking te annuleren.

Microgolfinrichting

De microgolven worden verwarmd en gaan in de etenswaren. De microgolfinrichting kan op zichzelf worden gebruikt, d.w.z. alleen de microgolffunctie of in combinatie met een ander verwarmingstype. U vindt er informatie over de gerechten geschikt voor in de oven en de methode voor het instellen van de microgolfinrichting.

Kookgids voor perfecte resultaten



Opmerking:

De intervallen per fase stemmen overeen met de insteltijden van de regelknop die hieronder zijn weergegeven:

0 tot 1 minuut	: 1 seconde
1 tot 5 minuten	: 10 seconden
5 tot 15 minuten	: 30 seconden
15 tot 60 minuten	: 1 minuut
60 minuten	: 5 minuten

Het microgolfvermogen instellen

Gebruik de knop  om het gewenste microgolfvermogen in te stellen.

100 W	• Delicate etenswaren ontdooien • Etenswaren met een onregelmatige vorm ontdooien • Roomijs zacht maken • Deeg laten rijzen
300 W	• Ontdooien • Chocolade en boter laten smelten
450 W	• Rijst en soep koken
700 W	• Opwarmen • Champignons en schelpdieren bereiden • Eier- en kaasgerechten bereiden
900 W	• Water aan de kook brengen en opwarmen • Kip, vis, groente bereiden



Opmerkingen:

- Druk op een toets en het gekozen vermogen wordt ingeschakeld.
- Het microgolfvermogen kan maximum gedurende 30 minuten op 900 Watt worden ingesteld. Voor alle andere vermogenstanden is een maximale kooktijd van 1 uur 30 minuten mogelijk.

Uw microgolfoven instellen

Voorbeeld: Microgolfvermogen: 300 W - Kooktijd: 17 minuten.

- Druk op de toets . Het standaard microgolfvermogen (900 W) verschijnt op het scherm. De standaard kooktijd knippert op het scherm.
- Druk op de toets  om de microgolf-functie te activeren. Gebruik de knop -/+ om het microgolfvermogen op 300 W in te stellen.
- Druk op de toets . Draai aan de knop -/+ om de kooktijd op 17 minuten in te stellen.
- Druk op de toets .
- De oven werkt. De resterende kooktijd wordt op het scherm weergegeven.

Verstreken kooktijd:

U hoort een geluidssignaal. De microgolf-oven wordt uitgeschakeld.

De ovendeur tijdens de werking openen
De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur, druk op de toets . De werking wordt hervat.

De kooktijd wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen. Druk op de toets . Draai aan de knop -/+ om de kooktijd te wijzigen.

Het microgolfvermogen wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen.
Druk op de toets  voor het nieuwe microgolfvermogen. Draai aan de knop -/+ om het microgolfvermogen in te stellen.

De werking onderbreken

Druk kort op de toets . De werking van de oven wordt onderbroken. Druk opnieuw op de toets  en de werking wordt hervat.

De werking annuleren

Druk twee keer op de toets  om de werking te annuleren.



Opmerkingen:

- Als u de functiekeuzeknop op de stand  instelt, wordt de maximum microgolffvermogen altijd als het standaard vermogen ingesteld.
- Als u de deur tijdens het kookproces opent, blijft de ventilator draaien.

Gemengde werking van de microgolffoven

Dit betekent een gelijktijdige werking van de grill en de microgolfinrichting. De microgolffoven stelt u in staat om uw gerechten sneller klaar te maken, terwijl ze nog steeds mooi worden gebakken.

U kunt alle parameters van het microgolffvermogen gebruiken, uitgezonderd: **900 watt**

Gemengde werking van de microgolffoven instellen

Voorbeeld: microgolffvermogen **100 W**, **17** minuten en grillstand **2** .

- Stel de functiekeuzeknop in op  + .
- De standaard grillstand **3** knippert op het scherm. Draai aan de knop $-/+$ om het grillvermogen op stand **2** in te stellen.
- Standaard microgolffvermogen: **300 W**. Druk op de toets , draai vervolgens aan de knop $-/+$ om het microgolffvermogen op **100 W** in te stellen.
- Druk op de toets . Draai aan de knop $-/+$ om de kooktijd op **17** minuten in te stellen.
- Druk op de toets .

Het apparaat wordt ingeschakeld. Het aftellen van de kooktijd start.

Een andere instelmethode:

- Stel de functiekeuzeknop in op .
- De standaard grillstand **3** knippert op het scherm. Draai aan de knop $-/+$ om het grillvermogen op stand **2** in te stellen.
- Druk op de toets . Draai aan de knop $-/+$ om de kooktijd op **17** minuten in te stellen.
- Druk op de toets . Het standaard microgolffvermogen van **300 W** verschijnt op het scherm. Gebruik de knop $-/+$ om het microgolffvermogen op **100 W** in te stellen.
- Druk op de toets .

Het apparaat wordt ingeschakeld. Het aftellen van de kooktijd start.

Verstreken kooktijd

U hoort een geluidssignaal. De “combinatiemodus” is voltooid.

De ovendeur tijdens de werking openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur, druk kort op de toets . Het kookprogramma wordt hervat.

De werking onderbreken

Druk kort op de toets . De werking van de oven wordt onderbroken. Druk opnieuw op de toets  en de werking wordt hervat.

De kooktijd wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen. Druk op de toets . Draai aan de knop $-/+$ om de kooktijd te wijzigen.

Het microgolfermogen wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen.

Druk op de toets  voor het nieuwe microgolfermogen. Draai aan de knop $-/+$ om het microgolfermogen in te stellen.

Het grillvermogen wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen.

Druk op de toets  om de nieuwe instelling van het grillvermogen te starten. Draai aan de knop $-/+$ om het grillvermogen in te stellen.

De werking annuleren

Druk twee keer op de toets  om de werking te annuleren.

Automatische programma's

De automatische programma's stellen u in staat om op eenvoudige wijze etenswaren te bereiden. Selecteer het programma en voer vervolgens het gewicht van de etenswaren in. Het automatisch programma voert vervolgens de beste instelling uit. U hebt keuze uit 8 verschillende programma's. Plaats de etenswaren altijd in een koud kookcompartiment.

Een programma instellen

Na het selecteren van een programma, stel de oven in. Zorg dat de temperatuurkeuze-knop op "Uit" is ingesteld.

Voorbeeld: Het programma 2 is ideaal voor een gewicht van 0,5 kg.

- Stel de functiekeuzeknop in op automatische programma's A. Het eerste programmanummer verschijnt op het scherm.
- Draai aan de knop $-/+$ om het programmanummer te selecteren.
- Druk op de toets .
- Draai aan de knop $-/+$ om het gewicht in te stellen en de kooktijd wordt weergegeven.

Druk op de toets . Het programma start. Indien gewenst kunt u de resterende kooktijd op het scherm bekijken.

Automatisch menu

Nr van programma	Item
P01	Pizza
P02	Vlees
P03	Groente
P04	Gebak
P05	Aardappelen
P06	Vis
P07	Drank
P08	Popcorn

De popcorn moet op het bakrooster op een hoogte van 60 mm worden geplaatst om het te laten ploffen.

Het programma is beëindigd

U hoort een geluidssignaal. Het verwarmen van de oven stopt.

Een programma aanpassen

Na het starten van een programma is het niet langer mogelijk om het programma-nummer of het gewicht aan te passen.

Een programma annuleren

Druk twee keer op de toets  om de werking te annuleren.

De kooktijd wijzigen

Als u een automatisch programma gebruikt, is het niet mogelijk om de kooktijd te wijzigen.

Ontdooiprogramma's

U hebt de keuze uit **2** ontdooiprogramma's voor het ontdooien van vlees, gevogelte en brood.

- Stel de functiekeuzeknop in op automatische programma's . Het eerste programmanummer verschijnt op het scherm.
- Draai aan de knop $-/+$ om het programmanummer te selecteren.
- Druk op de toets .
- Draai aan de knop $-/+$ om het gewicht in te stellen en de kooktijd wordt weer gegeven.
- Druk op de toets . Het programma start. Indien gewenst kunt u de resterende kooktijd op het scherm bekijken.

**Opmerkingen:****De levensmiddelen bereiden**

- Gebruik levensmiddelen die op -18 °C zijn ingevroren en in zo klein mogelijke porties zijn bewaard. Haal de te ontdooien levensmiddelen uit de verpakking en weeg ze. U moet het gewicht weten om het programma te kunnen instellen.
- Er wordt tijdens het ontdooien van vlees of gevogelte vloeistof geproduceerd. Laat deze vloeistof uitdruipen door het vlees of gevogelte om te draaien. Gebruik geen ander middel of laat het niet met een ander levensmiddel in contact komen.

Ovenschalen

- Leg de levensmiddelen op een ondiepe en microgolfbestendige ovenschaal, bijv. een schaal van porselein of glas, en dek het niet af.

**Ovenschalen**

- Tijdens het ontdooien van (stukken) kip (d 01) hoort u twee keer een geluidssignaal om aan te geven dat het voedsel omgedraaid moet worden.

Rusttijd

- Laat ontdooide levensmiddelen circa 10 tot 30 minuten met rust totdat een uniforme temperatuur wordt bereikt. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine stukken. Plakjes vlees en stukken gehakt moeten van elkaar worden gescheiden voordat u ze met rust laat.
- Na deze tijd kunt u de levensmiddelen verder bereiden, zelfs wanneer er nog dikke stukken vlees aanwezig zijn. U kunt nu tevens de organen uit het gevogelte halen.

Nr van programma	Ontdooien	Gewichtsbereik in kg
d 01*	Vlees, gevogelte en vis	0,20 tot 1,00
d 02*	Brood, gebak en fruit	0,10 tot 0,50

- * Tijdens het ontdooien, plaats de etenswaren op het rooster onderaan

Instelopties voor de tijd

Uw oven bevat verschillende opties om de tijd in te stellen. U kunt de toets  gebruiken om toegang tot het menu te krijgen en tussen de verschillende functies te schakelen. Een insteloptie voor de tijd die reeds werd ingesteld kan direct worden aangepast met behulp van de knop -/+.

Timer instellen

U kunt de timer als een keukentimer gebruiken. Deze werkt onafhankelijk van de oven. De timer beschikt over een eigen geluidssignaal. U weet aldus of het een geluidssignaal voor de kooktijd of het verstrijken van de timer betreft.

- Druk in stand-by op de toets  om de keukentimer te openen. "00h00" verschijnt op het scherm.
- Draai aan de knop -/+ om de timertijd in te stellen.
- Maximum tijd: 5 uur.
- Druk op de toets  om de timer te starten.

De ingestelde timertijd is verstreken

U hoort een geluidssignaal.

De ingestelde timertijd annuleren

Druk op de toets  om de timertijd te annuleren.

De kooktijd instellen

De kooktijd van uw maaltijd kan op de oven worden ingesteld. Na het verstrijken van de kooktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Dit betekent dat u uw andere werkzaamheden niet moet onderbreken om de oven uit te zetten. De kooktijd kan niet per ongeluk overschreden worden.

De oven start. De resterende ingestelde kooktijd wordt op het scherm weergegeven.

Verstreken kooktijd

U hoort een geluidssignaal. Het verwarmen van de oven stopt.

De klok instellen

Als het apparaat op de voeding is aangesloten, knippert de indicator "00:00" en hoort u een geluidssignaal. Stel de klok in.

- Draai aan de knop -/+ om een tijd tussen 00h00 en 23h59 in te stellen.
- Druk op de toets .
- De tijd is ingesteld.

De klok aanpassen

- Druk in stand-by op de  toets en houd gedurende 3 seconden ingedrukt. De huidige tijd verdwijnt en de tijdweergave knippert vervolgens op het scherm.
- Draai aan de knop -/+ om een nieuwe tijd in te stellen. Druk dan op  om de instelling te bevestigen.

Kinderslot

De oven is uitgerust met een kinderslot om te beletten dat kinderen de oven per ongeluk inschakelen.

De oven reageert op geen enkele instelling. De timer en klok kunnen echter wel worden ingesteld wanneer het kinderslot actief is.

Het kinderslot activeren

Voorwaarden: er is geen enkele kooktijd ingesteld en de functiekeuzeknop moet op de stand "Uit" zijn ingesteld.

Druk op de  toets en houd circa 3 seconden ingedrukt.

Het symbool  verschijnt op het scherm. Het kinderslot is actief.

Het kinderslot deactiveren

Druk op de  toets en houd circa 3 seconden ingedrukt.

Het symbool  verdwijnt van het scherm. Het kinderslot is niet langer actief.

Kinderslot en andere kookactiviteiten

Als er andere kookprogramma's zijn ingesteld, is het kinderslot niet actief.

Snelle start

- Druk in stand-by op de toets  om de oven 30 seconden op een microgolfvermogen van 900 W in te schakelen.
- Tijdens het kookproces (uitgezonderd in de modus "Automatisch koken" en "Ontdooien") zorgt elke druk op de toets  voor een toename van de kooktijd met 30 seconden totdat de maximale kooktijd wordt bereikt.

Tips voor het stroomverbruik en het milieu

Deze sectie stelt u enkele tips voor om tijdens het koken of grillen energie te besparen en beschrijft hoe uw apparaat aan het einde van zijn levensduur op een juiste manier weg te gooien.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor wanneer dit in het recept of in de tabellen van de gebruikershandleiding is vermeld.
- Gebruik donkere, zwart gelakte vormen van email. Deze absorberen de warmte goed.
- Open de oven deur tijdens het koken of grillen zo weinig mogelijk.
- Het wordt aanbevolen om meerdere taarten na elkaar te bakken. De oven is dan nog warm. Dit verkort de baktijd nodig voor de tweede taart. U kunt tevens twee broodvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

- Voor langere kooktijden, schakel de oven 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit en gebruik de restwarmte om het kookproces te voltooien.

Kookgids voor perfecte resultaten



Opmerking:

Rusttijd

- Laat ontdooide levensmiddelen circa 10 tot 30 minuten met rust totdat een uniforme temperatuur wordt bereikt. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine stukken. Plakjes vlees en stukken gehakt moeten van elkaar worden gescheiden voordat u ze met rust laat.
- Na deze tijd kunt u de levensmiddelen verder bereiden, zelfs wanneer er nog dikke stukken vlees aanwezig zijn. U kunt nu tevens de organen uit het gevogelte halen.

Ontdooien, opwarmen en microgolfkoken

De volgende tabellen geven u vele opties en instellingen voor uw microgolfoven.

De tijden die in de tabellen zijn vermeld zijn louter indicatief. Deze kunnen verschillen naargelang de gebruikte ovenschaal en de kwaliteit, temperatuur en consistentie van de levensmiddelen.

Er worden vaak tijdsintervallen in de tabellen aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en, indien nodig, verleng deze.

Het is mogelijk dat u een verschillende hoeveelheid hebt dan deze vermeld in de tabellen. Pas dan volgende vuistregel toe: dubbele hoeveelheid: iets korter dan het dubbel van de kooktijd, helft van de hoeveelheid: helft van de kooktijd.

Ontdooien



Opmerkingen:

- Plaats de bevroren levensmiddelen in een open bakje op het rooster onderaan.
- Delicate delen zoals de poten en vleugels van kip of de buitenste vetlagen van gebraad kunnen met stukjes aluminiumfolie worden afgedekt. De folie mag niet in contact komen met de wanden van het kookcompartiment. Verwijder de folie aan de helft van de ontdooitijd.
- Draai of meng de levensmiddelen tijdens het ontdooiproces een- of tweemaal. Draai grotere stukken meerdere keren om. Tijdens het omdraaien van levensmiddelen, verwijder de vloeistof die tijdens het ontdooiproces vrijkomt.
- Laat de ontdooide levensmiddelen 10 tot 60 minuten op kamertemperatuur rusten zodat de temperatuur wordt gestabiliseerd. U kunt nu tevens de organen uit het gevogelte halen.

Ontdooien	Ge- wicht	Instelling van het microgolfvermogen in watt en de kooktijd in minuten	Opmerkingen
Grote stukken vlees (runds-, kalfs- of varkensvlees - met of zonder bot)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10 tot 20 min	Draai meerdere keren om.
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15 tot 25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20 tot 30 min	
Stukjes vlees of plakjes runds-, kalfs- of varkensvlees	200 g	300 W, 3 min + 100 W, 10 tot 15 min	Maak alle ontdooi- de delen los terwijl u ze omdraait.
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15 tot 20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15 tot 20 min	
Gehakt	200 g	100 W, 10 tot 15 min	Ontdooi de etens- waren zo plat mogelijk Draai meerdere keren om, verwij- der alles.
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10 tot 15 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15 tot 20 min	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10 tot 15 min	Draai tijdens het kookproces om
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25 tot 30 min	
Eend	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30 tot 40 min	Draai meerdere keren om.

Ontdooien	Ge- wicht	Instelling van het microgolfvermogen in watt en de kooktijd in minuten	Opmerkingen
Visfilet, moot of stukken vis	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10 tot 15 min	Scheid alle ont- dooide stukken.
Volledige vis	300 g 600 g	300 W, 3 min + 100 W, 10 tot 15 min 300 W, 8 min + 100 W, 10 tot 15 min	-
Groente, bijv. erwten	300 g 600 g	300 W, 10 tot 15 min 300 W, 10 min + 100 W, 10 tot 15 min	Roer grondig tij- dens het ontdooi- en.
Fruit, bijv. frambozen	300 g 500 g	300 W, 7 tot 10 min 300 W, 8 min + 100 W, 5 tot 10 min	Roer grondig tij- dens het ontdooien en scheid alle ont- dooide stukken.
Boter, ontdooien	125 g 250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2 tot 4 min 360 W, 1 min + 100 W, 2 tot 4 min	Verwijder alle verpakkingsmate- riaal.
Brood	500 g 1 kg	300 W, 6 min + 100 W, 5 tot 10 min 300 W, 12 min + 100 W, 15 tot 25 min	Draai tijdens het kookproces om.
Droog gebak, bijv. sponscake	500 g 750 g	100 W, 15 tot 20 min 300 W, 5 min + 100 W, 10 tot 15 min	Alleen voor gebak zonder glazuur, room of banket- bakkersroom, scheid de stukken gebak.
Gebak, vochtig, bijv. vruchtenvlaai, kaastaart	500 g 750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10 tot 15 min 300 W, 7 min + 100 W, 10 tot 15 min	Alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine.

- Plaats de levensmiddelen rechtstreeks op het draaiplateau.

Bevroren levensmiddelen ontdooien, opwarmen of koken



Opmerkingen:

- Dek de levensmiddelen altijd af. Als u geen geschikte deksel voor uw oven-schaal hebt, gebruik een schaal of een folie speciaal voor microgolfovens.
- Meng of draai de levensmiddelen tijdens het kookproces 2 tot 3 keer om.
- Na het opwarmen, laat de levensmiddelen 2 tot 5 minuten rusten om een uniforme temperatuur te bereiken.
- Gebruik altijd een doek of ovenwant om de borden uit de oven te halen.
- De levensmiddelen bewaren dan hun eigen specifieke smaak en moet minder worden gekruid.
- Dek de levensmiddelen altijd af. Als u geen geschikte deksel voor uw oven-schaal hebt, gebruik een schaal of een folie speciaal voor microgolfovens.
- Meng of draai de levensmiddelen tijdens het kookproces 2 tot 3 keer om.
- Na het opwarmen, laat de levensmiddelen 2 tot 5 minuten rusten om een uniforme temperatuur te bereiken.
- Gebruik altijd een doek of ovenwant om de borden uit de oven te halen.
- De levensmiddelen bewaren dan hun eigen specifieke smaak en moet minder worden gekruid.

Bevroren levensmidde- len ontdooien, opwarmen of koken	Ge- wicht	Instelling van het micro- golfvormogen in watt en de kooktijd in minuten	Opmerkingen
Menu, bereide maaltijd, kant-en-klare-maaltijd	300 tot 400 g	700 W, 10 tot 15 min	Haal de maaltijd uit de verpakking; bedek de levensmiddelen alvorens op te warmen.
Soep	400 tot 500 g	700 W, 8 tot 10 min	Ovenschaal met deksel
Eenpansmaaltijden	500 g 1 kg	700 W, 10 tot 15 min 700 W, 20 tot 25 min	Ovenschaal met deksel
Plakjes of stukken vlees in saus, bijv.: goulash	500 g 1 kg	700 W, 15 tot 20 min 700 W, 25 tot 30 min	Ovenschaal met deksel.
Vis, bijv. filet	400 g 800 g	700 W, 10 tot 15 min 700 W, 18 tot 20 min	Bijgerechten.
Basisgerecht, bijv. rijst, pasta	250 g 500 g	700 W, 2 tot 5 min 700 W, 8 tot 10 min	Ovenschaal met deksel; voeg vloeistof toe.
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortelen	300 g 600 g	700 W, 8 tot 10 min 700 W, 15 tot 20 min	Ovenschaal met deksel; voeg 1 eetlepel water toe.
Spinazie met room	450 g	700 W, 11 tot 16 min	Kook zonder extra water toe te voegen.

Levensmiddelen opwarmen

**OPGELET!**

- **RISICO OP BRANDWONDEN!**

Er is kans op een vertraagd kookproces wanneer een vloeistof wordt opgewarmd. Dit betekent dat de vloeistof de kooktemperatuur bereikt zonder het verschijnen van de gebruikelijke bellen aan het oppervlak.



Zelfs al beweegt de houder een beetje, de vloeistof kan plotseling overstromen en opspatten. Als u een vloeistof opwarmt, plaats altijd een lepel in de houder. Dit belet een vertraagd kookproces.

- Metaal (bijv.: houd een vrije ruimte van minstens 2 cm tussen een lepel die in een glas is aangebracht en de binnenwand van de oven of de binnenkant van de deur). Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur beschadigen.



Opmerkingen:

- Haal de bereide maaltijden uit de verpakking. Deze warmen sneller en meer gelijkmatig op wanneer ze in een microgolfbestendige ovenschaal worden geplaatst. De verschillende ingrediënten van een maaltijd kunnen een verschillende kooktijd nodig hebben.
- Dek de levensmiddelen altijd af. Als u geen geschikte deksel voor uw ovenschaal hebt, gebruik een schaal of een folie speciaal voor microgolfovens.
- Meng of draai de levensmiddelen tijdens het kookproces 2 tot 3 keer om.
- Na het opwarmen, laat de levensmiddelen 2 tot 5 minuten rusten om een uniforme temperatuur te bereiken.
- Gebruik altijd een doek of ovenwant om de borden uit de oven te halen.
- De levensmiddelen bewaren dan hun eigen specifieke smaak en moet minder worden gekruid.

Levensmiddelen opwarmen	Gewicht	Instelling van het microgolfermogen in watt en de kooktijd in minuten	Opmerkingen
Menu, bereide maaltijd, kant-en-klare-maaltijd	350 tot 500 g	700 W, 5 tot 10 min	Haal de maaltijd uit de verpakking; bedek de levensmiddelen alvorens op te warmen.
Drank	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 tot 2 min 900 W, 2 tot 3 min 900 W, 3 tot 4 min	Opgelet! Doe een lepel in het glas. Warm geen alcoholische drank op. Controleer de drank regelmatig tijdens het opwarmen.
Babyvoeding, zoals een zuigfles	50 ml 100 ml 200 ml	300 W, circa 1 min 300 W, 1 tot 2 min 300 W, 2 tot 3 min	Plaats zuigflessen op het onderste deel van het kookcompartiment zonder speen of deksel. Schud of roer het voorzichtig na opwarming. Controleer eerst de temperatuur.
Soep			
1 glas	175 g	900 W, 2 tot 3 min	–
2 glazen	175 g elk	900 W, 4 tot 5 min	
4 glazen	175 g elk	900 W, 5 tot 6 min	
Plakjes of stukken vlees in saus, bijv.: goulash	500 g	700 W, 10 tot 15 min	Bijgerechten
Ragout	400 g 800 g	700 W, 5 tot 10 min 700 W, 10 tot 15 min	Ovenschaal met deksel

Levensmiddelen opwarmen	Gewicht	Instelling van het microgolfermogen in watt en de kooktijd in minuten	Opmerkingen
Groente	150 g	700 W, 2 tot 3 min	Voeg een beetje vloeistof toe.
	300 g	700 W, 3 tot 5 min	

Levensmiddelen koken



Opmerkingen:

- Levensmiddelen die plat liggen zijn sneller gaar dan gestapelde levensmiddelen. Zorg ervoor dat de levensmiddelen zo plat mogelijk over de volledige ovenschaal worden verspreid. Leg geen verschillende levensmiddelen op elkaar.
- Bak de levensmiddelen in een ovenschaal met een deksel. Als u geen geschikte deksel voor uw ovenschaal hebt, gebruik een schaal of een folie speciaal voor microgolfovsn.
- De levensmiddelen bewaren dan hun eigen specifieke smaak en moet minder worden gekruid.
- Na het kookproces, laat de levensmiddelen 2 tot 5 minuten rusten om een uniforme temperatuur te bereiken.
- Gebruik altijd een doek of ovenwant om de borden uit de oven te halen.

Levensmiddelen koken	Gewicht	Microgolfermogen in watt en de kooktijd in minuten	Opmerkingen
Hele kip, vers, zonder organen	1,5 kg.	700 W, 30 tot 35 min	Draai aan de helft van de kooktijd om
Visfilet, vers	400 g	700 W, 5 tot 10 min	-
Verse groente	250 g	700 W, 5 tot 10 min	Snij in gelijke stukken; voeg 1 tot 2 eetlepels per 100 g toe; roer tijdens het kookproces
	500 g	700 W, 10 tot 15 min	
Aardappelen	250 g	700 W, 8 tot 10 min	Snij in gelijke stukken; voeg 1 tot 2 eetlepels per 100 g toe; meng tijdens het kookproces
	500 g	700 W, 11 tot 14 min	
	750 g	700 W, 15 tot 22 min	
Rijst	125 g	700 W, 7 tot 9 min + 300 W, 15 tot 20 min	Voeg het dubbel van de hoeveelheid vloeistof toe en gebruik een diepe ovenschaal met een deksel
	250 g	700 W, 10 tot 12 min + 300 W, 20 tot 25 min	
Suikerwaren bijv.: blanc-man- ger (instant)	500 ml	700 W, 7 tot 9 min	Meng 2 tot 3 keer met een garde tijdens het opwarmen

Levensmiddelen koken	Ge- wicht	Microgolfvermogen in watt en de kooktijd in minuten	Opmerkingen
Fruit en compotes	500 g	700 W, 9 tot 12 min	-

Popcorn voor in de microgolfoven



Opmerkingen:

- Gebruik een warmtebestendig en plat ovenschaal van glas, bijv. een plat en ovenbestendig deksel, een glazen plaat of een glazen bord.
- Plaats de ovenschaal altijd op het rooster.
- Gebruik geen porselein of zeer bolle schalen.
- Stel in zoals vermeld in de tabel. U kunt de tijd aanpassen naargelang het product en de hoeveelheid.
- Om te vermijden dat de popcorn aanbrandt, haal de popcornzak na 1 minuut 30 seconden kort uit en schud het. Opgelet, de zak zal warm zijn.



OPGELET!

Risico op brandwonden!

- Open de popcornzak voorzichtig, hete stoom kan vrijkomen.
- Stel de microgolfoven nooit op het maximum vermogen in.

Gewicht	Accessoires	Microgolfermogen in watt en de kooktijd in minuten
Popcorn voor in de microgolfoven	1 zak, 100 g	700 W, 3 tot 5 min

Advies voor het gebruik van de microgolfoven

Onmogelijk om informatie over de instelling te vinden voor de hoeveelheid levensmiddelen die u wilt bereiden.

Verhoog of verleng de kooktijd volgens de volgende regel:
 dubbel hoeveelheid = bijna het dubbel van de kooktijd;
 helft van de hoeveelheid = helft van de kooktijd.

De levensmiddelen zijn te droog.	Stel de volgende keer een kortere kooktijd in of kies een lager microgolfermogen. Dek de levensmiddelen af en voeg meer vloeistof toe.
----------------------------------	--

Na het verstrijken van de tijd zijn de levensmiddelen niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere kooktijd in. Grotere hoeveelheden of gestapelde levensmiddelen hebben een langere kooktijd nodig.
--	--

Na het verstrijken van de tijd zijn de levensmiddelen aan de rand overgaar maar deze in het midden niet gaar.	Meng ze tijdens het kookproces en de volgende keer, kies een lager microgolfermogen en een langere kooktijd.
---	--

Na ontdooiing is het gevogelte of het vlees aan de buitenkant ontdooid maar niet binnenin.	Kies de volgende keer een lager microgolfermogen. Als u een grote hoeveelheid levensmiddelen ontdooit, draai ze meerdere keren om.
--	--

Grillen

Over de tabellen

- De grilltemperatuur en -tijd zijn afhankelijk van het soort en de hoeveelheid van het levensmiddel dat u wilt grillen. Dit is de reden waarom er tijdsintervallen in de tabellen zijn vermeld. Start op een lage temperatuur en, indien nodig, gebruik de volgende keer een hogere stand.
- Voor meer informatie, raadpleeg de sectie "Tips voor het grillen".

Ovenschalen

- U kunt om het even welke warmtebestendige ovenschaal gebruiken die voor gebruik in een microgolfoven geschikt is. Braadschalen van metaal zijn niet geschikt om in de microgolfoven te grillen.
- De ovenschaal kan zeer warm worden. Draag altijd ovenwanten om de ovenschaal uit de oven te halen.
- Plaats een glazen ovenschaal op een droge theedoek wanneer deze uit de oven is gehaald. Het glas kan barsten als het op een koud of vochtig oppervlak wordt geplaatst.

Tips voor het grillen



Opmerkingen:

- Houd de ovendeur tijdens het kookproces altijd dicht en verwarm de oven niet voor.
- In de mate van het mogelijke, zorg dat de stukken voedsel die u wilt grillen een gelijke dikte hebben. Biefstuk moet een dikte van minstens 2 tot 3 cm hebben. Dit zorgt ervoor dat het vlees uniform wordt gebakken en mals en sappig blijft. Doe pas na het grillen zout op de biefstuk.
- Draai de stukken voedsel die u grilt met behulp van een tang. Als u het vlees met een vork doorprijkt, komt er sap vrij en droogt het vlees uit.
- Bruin vlees, bijv. rundvlees, bakt sneller dan vlees van een lichtere kleur, zoals lamsvlees of varkensvlees. Als u vlees of vis van een lichte kleur grilt, wordt deze lichtjes aan de buitenkant bruin, terwijl de binnenkant reeds gaar en sappig is.
- Het grill-verwarmingselement wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De grillstand bepaalt de frequentie waartegen dit fenomeen zich zal voordoen.

Rundvlees

Rundvlees	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Microgolf-vermogen	Kooktijd
Biefstuk, medium, 3 cm dik **	Rooster bovenaan	—	3	-	aan elke kant: 10 tot 15 min
* Rooster onderaan • ** Rooster bovenaan					



Opmerkingen:

- Draai de runderhaas na $\frac{1}{3}$ en $\frac{2}{3}$ van de baktijd om.
- Laat tenslotte gedurende ca. 10 minuten rusten.
- Draai de filets aan de helft van de baktijd om.
- Laat tenslotte gedurende ca. 10 minuten rusten.
- Draai de biefstukken na $\frac{2}{3}$ van de baktijd om.

Varkensvlees

Varkensvlees	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Microgolfvermogen	Kooktijd
Gerookt varkensvlees met bot, ca. 1 kg *	Ovenschaal zonder deksel	-	-	300 W	45 tot 45 min
Varkensnek, 2 cm dik **		—	3	-	1e kant: ca. 15 tot 20 min; 2 ^e kant: ca. 10 tot 15 min

* Rooster onderaan • ** Rooster bovenaan



Opmerkingen:

- Draai het mager varkensgebraad of het gebrad zonder korst aan de helft van de baktijd om. Laat tenslotte gedurende ca. 10 minuten rusten.
- Leg het gebrad in de ovenschaal met de korst omhoog gericht. Maak een snede in de korst. Draai het gebrad niet om. Laat tenslotte gedurende ca. 10 minuten rusten.
- Draai de varkensfilets of de varkenskoteletten niet om. Laat tenslotte gedurende ca. 5 minuten rusten.
- Draai de varkensnek na $\frac{2}{3}$ van de baktijd om.

Diversen

Diversen	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Microgolfvermogen	Kooktijd
4 tot 6 grillworsten. ca. 150 g elk **	-	—	3	-	aan elke kant: 10 tot 15 min

* Rooster onderaan • ** Rooster bovenaan



Opmerkingen:

- Laat het vleesbrood tenslotte gedurende ca. 10 minuten rusten.
- Draai de worsten na $\frac{2}{3}$ van de baktijd om.

Gevogelte

Gevogelte	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Microgolfvermogen	Kooktijd
Borst van gevogelte met vel, 2 stukken, 300 tot 400 g elk **	Ovenschaal zonder deksel	—	3	100 W	20 tot 30 min
* Rooster onderaan • ** Rooster bovenaan					



Opmerkingen:

- Leg de kippenborst met de borstkant naar onder. Draai na $\frac{2}{3}$ van de kooktijd om.
- Leg de braadkip met de borstkant naar onder. Draai na 30 minuten om en stel het microgolfvermogen dan in op 180 watt.
- Leg de halve kippen en de stukken kip met de velkant naar boven. Niet omdraaien.
- Leg de eenden- of ganzenborst met de velkant naar boven. Niet omdraaien.
- Draai de ganzenborst aan de helft van de baktijd om. Doorprik het vel.
- Leg de kalkoenborst en -bouten met de velkant naar boven. Draai na $\frac{2}{3}$ van de kooktijd om.

Vis

Vis	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Microgolfvermogen	Kooktijd
Vismoot, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild *	-	—	3	-	20 tot 25 min
Hele vis, 2 tot 3 stukken, 300 g elk, gegrild *	-	—	3	-	20 tot 30 min
* Rooster onderaan • ** Rooster bovenaan					



Opmerkingen:

- Om te grillen, leg de volledige vis, bijv. forel, in het midden van het rooster bovenaan.
- Smeer het rooster van tevoren met olie.

Tips voor het braden en grillen

De tabel geeft geen informatie over het gewicht van het gebrad.

Voor kleine stukken gebrad, selecteer een hogere temperatuur en een kortere baktijd. Voor grote stukken gebrad, selecteer een lagere temperatuur en een langere kooktijd.

Hoe te weten komen of het gebrad gaar is

Gebruik een vleesthermometer (beschikbaar in de speciaalzaak) of voer een "lepeltest" uit. Druk op het gebrad met een lepel. Als het gebrad stevig aanvoelt, is het gaar. Als de lepel in het gebrad kan worden geduwd, laat het gebrad nog wat verder bakken.

Het gebrad is gaar maar het sap is aan-gebrand.

Gebruik de volgende keer een kleinere braadschaal of voeg meer vloeistof toe.

Het gebrad is gaar maar het sap is te doorzichtig en vloeibaar.

Gebruik de volgende keer een grotere braadschaal of voeg minder vloeistof toe.

Het gebrad is niet volledig doorbakken.

Snij het gebrad in stukken. Bereid een saus met het vleessap in de braadschaal en doe vervolgens de stukken gebrad in de saus. Beëindig het bakproces van het vlees alleen met de functie microgolffoken.

Belegde toast



Opmerkingen:

- De waarden in de tabel gelden voor levensmiddelen die in een koude oven worden geplaatst.
- Kaas op toast: sneetjes voorgeroosterd brood.

Reiniging en onderhoud

Onderhoud en reiniging

Onderhoud en maak uw microgolfoven op een juiste manier schoon om het in een goede staat te houden. Lees deze sectie grondig door voor een juiste onderhoud en reiniging van uw apparaat.

**OPGELET!**

- **Elektrocutiegevaar!** Het binnendringen van vocht in het apparaat kan risico op elektrocutie veroorzaken. Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger.
- **Risico op brandwonden!** Maak het apparaat nooit onmiddellijk schoon na gebruik van het apparaat. Laat het apparaat afkoelen.
- **Ernstig risico voor de gezondheid!** De energie van microgolven kan ontsnappen als de deur van het kookcompartiment of de deurdichting beschadigd is. Gebruik het apparaat niet als de deur van het kookcompartiment of de deurdichting beschadigd is. Neem contact op met de klantendienst.

**Opmerkingen:**

- De lichte kleurverschillen op de voorkant van het apparaat zijn te wijten aan het gebruik van verschillende materialen, zoals: glas, kunststof en metaal.
- De schaduw op het paneel van de deur lijkt op strepen en wordt veroorzaakt door de weerspiegeling van de ovenverlichting.
- Onaangename geuren, bijv. na het koken, kunnen eenvoudig worden verwijderd. Voeg enkel druppels citroensap aan een glas water toe. Plaats een lepel in het glas om een vertraagd kookproces te vermijden. Verwarm het water 1 tot 2 minuten op maximum microgolfermogen.

Schoonmaakmiddelen

Om te vermijden dat er bepaalde oppervlakken van uw apparaat schade oplopen door het gebruiken van ongepaste schoonmaakmiddelen, houd rekening met de informatie die in de volgende tabel is vermeld. Niet gebruiken:

- scherpe voorwerpen of bijtende schoonmaakmiddelen;
- metalen schrapers of ruitenkrabbers voor het reinigen van het glas van de oven deur;
- metalen schrapers of ruitenkrabbers voor het reinigen van de deurdichting;
- schuursponsjes en harde sponzen;
- schoonmaakmiddelen met een hoge alcoholconcentratie.

Was nieuwe sponsoeken eerst grondig voordat u ze gebruikt.

Laat alle oppervlakken volledig drogen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Probleemoplossing

Zone	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van het apparaat	Warm zeepwater: Maak schoon met behulp van een doek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Gebruik geen ruitenreiniger, een metalen schraper of een ruitenkrabber om schoon te maken.
Voorkant van het apparaat van roestvrij staal	Warm zeepwater: Maak schoon met behulp van een doek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Verwijder kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijv.: eiwit) onmiddellijk. Dit soort van resten kan roest veroorzaken. Schoonmaakmiddelen speciaal voor roestvrij staal kunnen worden gekocht via de klantenservice of in uw speciaalzaak. Gebruik geen ruitenreiniger, een metalen schraper of een ruitenkrabber om schoon te maken.
Binnenruimte	Warm zeepwater of een azijnoplossing: Maak schoon met behulp van een doek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Als de oven zeer vuil is: gebruik geen ovenspray of een ander bijtend schoonmaakmiddel speciaal voor ovens of schuurmiddelen. Schuurponsjes, harde sponzen en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn tevens niet geschikt. Deze kunnen het oppervlak bekrassen. Laat de binnenkant van de oven volledig drogen.
Insprong in het kookcompartiment	Vochtige doek: Zorg dat er geen water via de steun van het draaiplateau in het apparaat kan binnendringen.
Roosters	Warm zeepwater: Reinig met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine.
Deurpanelen	Ruitenreiniger: Maak schoon met een doek. Gebruik geen ruitenkrabber.
Afdichting	Warm zeepwater: Maak schoon met een doek, niet wrijven. Gebruik geen metalen schraper of een ruitenkrabber om schoon te maken.

Tabel met storingen

De meeste storingen zijn eenvoudig te verklaren. Raadpleeg de tabel met storingen alvorens de klantendienst te contacteren.

Als het bereide gerecht niet is zoals u het wilt, raadpleeg de sectie Kookgids voor perfecte resultaten voor de vele keukentips en hints.

**OPGELET!**

Elektrocuciegevaar! Een verkeerde reparatie is gevaarlijk. Laat reparaties alleen uitvoeren door een vakbekwame technicus van onze klantendienst.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen/informatie
Het apparaat werkt niet.	Beveiligingsschakelaar is defect.	Kijk in de zekeringenkast en controleer of de beveiligingsschakelaar van het apparaat naar behoren werkt.
	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Stroomonderbreking	Controleer of het licht van de keuken werkt.
Het apparaat werkt niet.  verschijnt op het scherm.	Het kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit (zie de sectie: Kinderslot).
 verschijnt op het scherm.	Stroomonderbreking	Zet de klok opnieuw in.
De microgolfinrichting wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet volledig dicht.	Controleer of er geen etensresten of vuil in de deur vastzitten.
Het verwarmen van de levensmiddelen in de microgolfoven duurt langer in vergelijking met vroeger.	Het gekozen microgolfermogen is te laag.	Selecteer een hoger microgolfermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gewoonlijk in het apparaat geplaatst.	Dubbele hoeveelheid = bijna het dubbel van de kooktijd.
	De levensmiddelen zijn kouder dan gewoonlijk.	Meng of draai de levensmiddelen tijdens het kookproces om.
Het draaiplateau knarst.	Vuil op de steun van het draaiplateau.	Maak de wieltjes onder het draaiplateau en de insprong op de bodem van de oven grondig schoon.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen/informatie
Kan geen werkingsmodus of een vermogenniveau instellen.	De temperatuur, het vermogen of de gecombineerde instelling is niet geschikt voor deze werkingsmodus.	Kies alleen toegestane parameters.
E1 verschijnt op het scherm.	De thermische beveiliging werd geactiveerd.	Neem contact op met de klantendienst.
E4 verschijnt op het scherm.	De thermische beveiliging werd geactiveerd.	Neem contact op met de klantendienst.
E11 verschijnt op het scherm.	Aanwezigheid van vocht in het bedieningspaneel.	Laat het bedieningspaneel drogen.
E17 verschijnt op het scherm.	Snelle opwarming mislukt.	Neem contact op met de klantendienst.

Aanwezigheid van acrylamide in etenswaren

Welke etenswaren kunnen acrylamide bevatten? Acrylamide wordt over het algemeen geproduceerd in graanproducten en producten op basis van aardappelen die op zeer hoge temperaturen worden verwarmd, zoals chips, toast, broodjes, brood, banketbakkerijproducten (koekjes, ontbijtkoek).

Tips om de hoeveelheid acrylamide tijdens het koken van etenswaren tot een minimum te beperken

Algemeen	Stel de kooktijd zo kort mogelijk in. Bak de etenswaren tot ze goudbruin, en niet te donker, zijn. Dikke, grote stukken bevatten minder acrylamide.
Koekjes bakken Ovenfrietjes	Max. 200 °C met verwarming boven/onder of max. 180 °C in modus “ 3D warme lucht” of “Warme lucht”. Max. 190 °C met verwarming boven/onder of max. 170 °C in modus “ 3D warme lucht” of “Warme lucht”. Eiwit en eigeel beperken de vorming van acrylamide. Leg ze mooi en gelijkmatig op de bakplaat open. Bak minstens 400 g per keer op een bakplaat om het uitdrogen van de frietjes vermijden.

Verpakking en milieu

Afdanken van de verpakkingsmaterialen

De verpakkingsmaterialen beschermen uw toestel tegen mogelijke beschadiging tijdens het transport. Deze materialen zijn milieuvriendelijk want ze kunnen gerecycleerd worden. Door materialen te recyclen kan op grondstoffen bespaard worden en wordt er minder afval geproduceerd.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huisvuil gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u afgedankte elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.



Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het typeplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor andere toepassingen, conform de richtlijn.

Bewaar uw oude toestellen steeds op een veilige plaats buiten uw huis waar kinderen er niet bij kunnen.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionado, testado y recomendado por ELECTRO DEPOT. Los productos de la marca VALBERG le garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Antes de empezar

84 Indicaciones de seguridad

B

Descripción del dispositivo

92 Lista de partes
94 Descripción del aparato
95 Uso previsto
95 Especificaciones técnicas
95 Instalación
96 Utensilios de cocina
97 Principios de la cocina con microondas
97 Antes del primer uso

C

Uso del dispositivo

98 Uso
104 Guía de cocina del cocinero experto

D

Mantenimiento y limpieza

116 Limpieza y mantenimiento
118 Reparación de averías

E

Información práctica

121 Embalaje y medioambiente
121 Cómo desechar su antiguo aparato

El manual se puede consultar en el sitio web de
<http://www.electrodepot.es>

Indicaciones de seguridad

POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL CON DETENIMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Este símbolo indica que las superficies pueden calentarse durante el uso.



Información general

- **Advertencia:** el aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Debe mantenerse a los niños menores de 8 años alejados del aparato, a menos que estén vigilados en todo momento.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que puede originar.
- No está permitido que los niños jueguen con este producto.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños menores de 8 años no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que estén bajo supervisión de un adulto.
- **ATENCIÓN:** si la puerta o la junta de la puerta estuviesen dañadas, no debe poner el horno en funcionamiento antes de que lo repare una persona competente.
- **ATENCIÓN:** es peligroso que una persona que no esté cualificada realice operaciones de mantenimiento o de reparación que supongan la retirada de la cubierta que protege de la exposición a la energía de las microondas.
- **ATENCIÓN:** no se deben calentar los líquidos y demás alimentos en recipientes

herméticamente cerrados, ya que podrían explotar.

- Utilice solo los utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes ni tapas metálicas, papel de aluminio, vasos de cristal de plomo, plástico sensible a la temperatura, madera, clips metálicos o bridas para cables que contengan estos materiales. No utilice cuencos con bordes fresados o frascos de plástico con la tapa parcialmente retirada. ¡Riesgo de incendio!
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, observe constantemente el horno ya que existe riesgo de ignición.
- Si se desprende humo, pare o desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar que el líquido hierva de forma brusca y con retraso; tenga cuidado al manipular el envase. ¡Peligro de quemaduras!

- Debe mezclar o agitar el contenido de los biberones y de los tarros de alimentos para bebés y comprobar su temperatura antes de consumirlo para evitar posibles quemaduras. Afloje la rosca y la tetina antes de calentar los biberones para evitar cualquier riesgo de quemadura.
- No se recomienda calentar huevos con cáscara y huevos duros enteros en el horno microondas ya que pueden explotar, incluso después de la cocción.
- **Advertencia:** Energía de las microondas: no retire la tapa.
- Para evitar peligros, si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, por su servicio técnico o por una persona cualificada.
- El aparato no se ha diseñado para su uso con un temporizador externo o sistema de control remoto.
- No conecte el aparato a la red con un cable de extensión o una regleta de conexión. Riesgo de

sobrecalentamiento.

- Nunca abra la carcasa del aparato. La manipulación de las conexiones o de los componentes eléctricos, y de las piezas mecánicas, es peligrosa y puede provocar un funcionamiento incorrecto o descargas eléctricas.
- **ATENCIÓN:** no permita que los niños utilicen el horno sin supervisión e indíqueles las instrucciones de seguridad para que puedan utilizar el horno de manera segura y comprender los peligros de un uso incorrecto.
- No caliente latas en el horno microondas. La presión es susceptible de acumularse y provocar una explosión ocasionando lesiones y daños materiales.
- Con el fin de evitar las situaciones peligrosas descritas en este manual, no utilice el aparato para otros fines distintos a los especificados.
- Antes de enchufar el aparato a una toma de corriente, asegúrese de que la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión de

red local.

- Por motivos de seguridad, este aparato incluye un enchufe de conexión a tierra. Enchufe siempre el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.
- Para comprobar la temperatura de los alimentos, interrumpa primero el proceso de cocción. Utilice únicamente un termómetro para uso alimentario. Nunca utilice un termómetro de mercurio o de líquido ya que no son aptos para su uso a temperaturas altas y podrían romperse con facilidad.
- Nunca utilice el aparato si las bisagras de la puerta están sueltas y si observa orificios o fisuras en la carcasa, en la puerta o en el interior del horno.
- No se ha previsto el uso de este dispositivo en el exterior.
- Nunca utilice el aparato para guardar o secar objetos que puedan inflamarse fácilmente. La humedad se evapora. ¡Riesgo de incendio!
- No utilice el aparato para calentar cojines o almohadas

de semillas de cereza, granos de trigo, lavanda o gel. Al calentarse, estas almohadas son susceptibles de incendiarse, incluso después de haberlas retirado del aparato. El horno microondas se ha diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o ropa y calentar almohadas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda y otros objetos parecidos puede provocar un riesgo de lesiones, ignición o incendio.

- Tenga especial cuidado al cocinar o calentar alimentos con un elevado contenido de azúcar. Si se calientan durante demasiado tiempo, el azúcar se puede caramelizar o quemarse.
- El aparato no es adecuado para limpiar o desinfectar objetos. Los objetos pueden calentarse en exceso y provocar quemaduras al retirarlos del aparato.
- No utilice el horno a pleno rendimiento para calentar platos o secar hierbas. No utilice el aparato sin

alimentos o ni con alimentos cargados incorrectamente.

- No caliente alcohol sin diluirlo ya que podría incendiarse fácilmente. ¡Riesgo de incendio!
- No utilice este aparato para calentar los alimentos dentro de bolsas de conservación del calor diseñadas para su uso en hornos normales como, por ejemplo, bolsas de asar. Estas bolsas para conservar el calor contienen una pequeña capa de papel de aluminio que refleja las ondas. A su vez, esta energía puede reflejarse en el revestimiento exterior del papel y provocar que se incendie.
- No utilice el aparato para calentar alimentos muy fritos. No deje el microondas desatendido cuando cocine con aceites o grasas, ya que pueden provocar un riesgo de incendio si se calientan en exceso.
- Utilice manoplas de cocina al introducir o extraer platos, o cuando manipule los platos o los alimentos del aparato.

¡Peligro de quemaduras!

- Nunca coloque una bandeja de cristal caliente (ni cualquier otro recipiente de cocción caliente) encima de una superficie fría, especialmente si es de cerámica o granito. La bandeja o el recipiente de cristal pueden agrietarse y romperse, y la superficie de trabajo puede dañarse. Utilice un mantel adecuado y resistente al calor, o un salvamanteles.
- No utilice el aparato para calentar la habitación. A causa de las temperaturas elevadas que se generan, los objetos que están cerca del aparato pueden incendiarse.
- Cuando utilice electrodomésticos conectados a enchufes cercanos al aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no queda atrapado en la puerta caliente del horno. La puerta caliente del horno podría derretir el aislante del cable y convertirse en un peligro.
- Retire las bridas y las asas metálicas o de plástico de

los recipientes y bolsas de papel antes de colocarlos en el horno.

- Instale o coloque este horno según las instrucciones de instalación proporcionadas.
- No utilice este horno cerca de una fuente de agua, en un suelo húmedo o cerca de una piscina.
- El cable no debe colgar sobre la encimera o la mesa.
- Para la información relacionada con la instalación del horno, consulte el apartado "Utilización".
- No intente utilizar el horno con la puerta abierta ya que puede generar una exposición nociva a la energía que emite el microondas. Es importante no romper ni intentar forzar los dispositivos de bloqueo de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal y la puerta del horno. Evite que la tierra o los residuos generados por productos de limpieza se acumulen en las superficies de las juntas.
- Este electrodoméstico se ha diseñado para uso doméstico

y aplicaciones similares como:

- zonas de cocina de almacenes, oficinas y otros entornos de trabajo;
- clientes de hoteles, moteles y otro tipo de alojamientos;
- granjas;
- entornos como las habitaciones de invitados.
- No utilice un aparato de limpieza al vapor para limpiar el horno. El vapor podría llegar a los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito.
- Para información detallada sobre la limpieza de juntas de la puerta, cavidades y otros componentes, consulte el apartado "Limpieza y mantenimiento".

Causas de los daños

- ¡Atención! Formación de chispas: El metal (p. ej.: conviene dejar al menos 2 cm entre una cuchara dentro de un vaso y las paredes del horno o la cara interior de la puerta). Las chispas pueden dañar el cristal de la cara interior de la puerta.
- El agua en el compartimento

de cocción caliente: nunca vierta agua en el compartimento de cocción caliente. Podría producir vapor y el cambio de temperatura puede provocar daños.

- Alimentos húmedos: no conserve los alimentos húmedos en el compartimento de cocción cerrado durante largos periodos de tiempo. No utilice el aparato para conservar alimentos, ya que podría provocar corrosión.
- Enfriamiento mediante la apertura de la puerta del aparato: deje que el compartimento de cocción se enfríe simplemente manteniendo la puerta cerrada. No bloquee la puerta con nada. Incluso si la puerta solo está ligeramente entreabierta, esto puede provocar con el tiempo el deterioro de los frontales de los aparatos situados cerca.
- Junta demasiado sucia: si la junta está muy sucia, la puerta del aparato podría no cerrar correctamente cuando

lo use. Los frontales de los aparatos situados cerca podrían resultar dañados. Mantenga siempre limpia la junta.

- Uso del horno microondas sin alimentos en su interior: el uso del aparato sin alimentos en el compartimento de cocción puede provocar una sobrecarga. Nunca encienda el aparato si no hay alimentos en el compartimento de cocción.
- Uso de la puerta del aparato como escalón o para colocar objetos: no se suba a la puerta abierta del aparato ni coloque objetos sobre ella. No ponga platos para horno ni ningún otro accesorio sobre la puerta.
- Transporte del aparato: no transporte ni sujete el aparato por el asa de la puerta. El asa no puede soportar el peso del aparato y puede romperse.
- Palomitas de maíz hechas en el horno microondas: nunca ajuste a la potencia del microondas a un nivel

muy elevado. Elija una potencia que no supere los **600 W** y coloque siempre la bolsa de palomitas sobre una placa de vidrio. El disco puede saltar si se produce una sobrecarga.

- Debe evitar que un líquido en ebullición se vierta a través del soporte del plato giratorio y penetre en el aparato. Vigilancia del proceso de cocción. Elija inicialmente un tiempo de cocción corto y después aumentelo si es necesario.
- Hay que limpiar el horno regularmente y retirar todos los restos de alimentos, ya que estos pueden suponer un peligro de explosión, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- La falta de mantenimiento del horno puede conllevar el deterioro de la superficie, lo que podría repercutir negativamente en la vida útil del aparato y, eventualmente, provocar una situación peligrosa.

- No utilice productos de limpieza muy abrasivos ni rasquetas metálicas duras para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podría rayar la superficie y provocar su rotura.
- Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no pueden introducirse en el microondas.
- Electrodoméstico de grupo 2 Clase B. Este electrodoméstico es un aparato del Grupo 2 ya que produce intencionadamente energía de radiofrecuencia para el tratamiento de la materia y está destinado a una zona doméstica o a un establecimiento conectado directamente a la red eléctrica de baja tensión que abastece a edificios que hacen un uso doméstico de la misma (Clase B).
- El aparato se calienta durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar las resistencias situadas en el interior del horno.
- El aparato no se debe

instalar detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

- **ADVERTENCIA:** si el dispositivo funciona en modo combinado, está recomendado que los niños utilicen el horno solo debajo vigilancia de adultos debido a las temperaturas generadas.
- Se debe prever un medio de desconexión en las canalizaciones fijas de conformidad con las normas de instalación.

Lista de partes

Panel de control: teclas y pantalla

Las teclas se pueden utilizar para definir las diferentes funciones complementarias. En la pantalla puede leer los valores que haya elegido.

Símbolo	Función
	Microondas
	Manténgalo pulsado: Bloqueo de seguridad para niños
	Presión breve: detener Si se pulsa dos veces: anular
	Potencia del grill/pesos
	Reloj
	Marcha

Panel de control: botón de selección de funciones

Utilice el botón de selección de funciones para definir el tipo de calentamiento.

Símbolo	Funciones	Uso
	Grill	Elija entre los niveles alto, medio o bajo. Esta función es ideal si desea asar o tostar varios bistecs, salchichas, trozos de pescado o rebanadas de pan.
	Microondas + grill	Use esta función para preparar las comidas rápidamente y, al mismo tiempo, conseguir que se dore el exterior del plato.
	Descongelación	2 programas de descongelación.
A	Programas automáticos	8 programas de cocción. El tipo de calentamiento y el tiempo de cocción se definen en función del peso.
	Microondas	Descongelación, recalentamiento y cocción.

Panel de control: botón de selección de parámetros

Utilice el botón de selección para definir los parámetros.

Parámetros	Funciones
Menú automático	Elija 8 programas automáticos (de P 01 a P 08).
Peso	Definición del peso de cocción.
Duración	Definición del tiempo de cocción.
Microondas	Selección de la potencia del microondas. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W y 900 W.

Panel de control: ventilador de refrigeración

Este aparato cuenta con un ventilador de refrigeración. El ventilador se pone en marcha mientras el horno está en funcionamiento. El aire caliente sale por encima de la puerta. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante un poco más de tiempo después de haber usado el horno.



¡ATENCIÓN!

No tape los orificios de ventilación. En caso contrario, el aparato se sobrecalentará.



Notas:

- El aparato permanece frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador de refrigeración se activa siempre. Puede que el ventilador siga funcionando incluso después de que el microondas se haya detenido.
- Es posible que aparezca vaho en el cristal de la puerta, las paredes interiores o la parte inferior. Es algo normal y no tiene repercusiones negativas en el funcionamiento del microondas. Al terminar de cocinar, seque el vaho.

Utilizado como superficie de la parrilla.

Los alimentos que necesitan especialmente una cantidad importante de calor proveniente de abajo se pueden preparar directamente en el plato giratorio.

1 Plato giratorio

El plato giratorio puede girar tanto en el sentido de las agujas del reloj como en sentido contrario.

- Coloque el plato giratorio en el soporte situado en el centro del compartimento de cocción. Compruebe que esté bien colocado.
- Nunca utilice el horno microondas sin el plato giratorio.
- Capacidad de carga máxima del plato giratorio: 5 kg.
- El plato giratorio debe girar cuando se usa con cualquier tipo de calentamiento.

2 Parrilla superior

Para asar o tostar bistecs, salchichas o pan, por ejemplo. Utilizada como soporte para los platos llanos.

3 Parrilla inferior

Para la cocción en el microondas y la cocción y el asado en el horno.

Nota: el tipo y la cantidad de accesorio están sujetos a la demanda real.

Descripción del aparato

- Desembale el aparato. Retire todos los adhesivos del producto. Retire todos los materiales de embalaje del interior de la puerta. Controle que el aparato reúne todas las condiciones establecidas y se encuentra en perfecto estado. Si el aparato está dañado o no funciona correctamente, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o servicio posventa.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Uso previsto

- Este aparato se ha diseñado para cocinar alimentos con la energía de las microondas. El aparato incluye una parrilla y una función de combinación. No utilice este dispositivo con fines distintos de los previstos.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o provocar lesiones.

Especificaciones técnicas

Tensión nominal	220 - 230 V~, 50 Hz
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Potencia de entrada nominal (microondas)	1650 MHz
Potencia de salida nominal (microondas)	900 W
Potencia de salida nominal (grill)	1750 W
Entrada máxima	3350 W
Capacidad del horno	44 l
Diámetro del plato giratorio	360 mm de diámetro
Dimensiones externas sin el asa	595 (An) × 481 (F) × 454 (Al) mm
Peso neto	aprox. 33 kg

Instalación

Aparatos instalados

- Este aparato ha sido diseñado para instalarlo entero en una cocina.

- No ha sido pensado para utilizarlo como aparato de mesa o dentro de un armario.
- El armario instalado no debe tener ninguna pared detrás.
- Como mínimo, debe dejarse un espacio de 45 mm entre la pared y la base o el panel posterior del aparato.
- El mueble instalado debe contar obligatoriamente con una apertura de ventilación de 250 cm² en la parte delantera. Para ello, recorte el panel de la base o instale una rejilla de ventilación.
- No se deben tapar las ranuras de ventilación ni las entradas de aire.
- Solo se puede garantizar un funcionamiento totalmente seguro de este aparato si se ha realizado la instalación de conformidad con estas instrucciones.
- El instalador es el responsable de los posibles daños que provoque una instalación incorrecta.
- Los elementos en los que se instale el aparato deben poder soportar una temperatura que alcance los 90 °C.

2 Dimensiones de instalación

- 1 Orificios de ventilación: prever al menos 250 cm² en la parte posterior
- 2 Paneles posteriores abiertos
- 3 Zona de ventilación en la base: al menos 250 cm²
- 4 Rejilla de ventilación
- 5 Patas del armario
- 6 Ventilación en la base: al menos 250 cm²
- 7 Panel posterior abierto

Nota: debe quedar espacio por encima del horno.

Accesorios integrados

Evite transportar o sostener el aparato por el asa de la puerta. El asa no puede soportar el peso del aparato y, por tanto, podría romperse.

- Introduzca con cuidado el horno en la caja, prestando atención a que quede correctamente centrado.
- Abra la puerta y fije el horno con los tornillos facilitados.

- 3 Introduzca totalmente el aparato y, a continuación, céntrelo.

No enrolle el cable de conexión.

Fije el aparato en su sitio con tornillos.

El espacio entre la encimera y el aparato no debe cerrarse con listones adicionales.

- 1 **Nota:** 20 mm en el caso de paneles metálicos.

Conexión eléctrica

El aparato está equipado con un enchufe y solo debe conectarse a una toma de corriente debidamente conectada a tierra. Únicamente un electricista cualificado que tome en consideración las reglamentaciones correspondientes puede instalar el enchufe o remplazar el cable de conexión. En caso de que no se pueda acceder al enchufe después de la instalación, habrá que colocar un interruptor omnipolar junto a la instalación, previendo una distancia mínima entre los contactos de, al menos, 3 mm. La protección de los contactos debe estar garantizada por la instalación (Protección mediante fusibles: "Características").

Utensilios de cocina

Platos para horno válidos

Los platos válidos son aquellos para horno resistentes al calor, de cristal, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al calor. Estos materiales permiten el paso de las microondas que emite el aparato.

También puede usar fuentes para servir. Así evitará tener que transferir alimentos de un plato a otro. Únicamente debe utilizar platos con acabados decorativos dorados o plateados si el fabricante garantiza su uso en hornos microondas.

Utensilios para cocinar en horno no válidos

Los utensilios para la cocción en horno metálicos no son válidos, porque el metal impide el paso de las microondas. Los alimentos que contengan los recipientes metálicos cubiertos seguirán fríos.



¡ATENCIÓN!

Formación de chispas: el metal, p. ej. una cuchara dentro de un vaso, debe mantenerse a al menos 2 cm de las paredes del horno y alrededor del aparato. Las chispas pueden romper el cristal de la parte interior de la puerta.

Prueba de los platos para horno

Solo encienda el horno microondas si hay alimentos en su interior. La siguiente prueba con los platos para horno son la única excepción a esta norma.

Realice la prueba siguiente si no está seguro de si sus utensilios para cocinar en horno son adecuados para el microondas:

- Caliente el utensilio para cocinar en horno vacío a la potencia máxima entre $\frac{1}{2}$ y 1 minuto;
- Controle la temperatura de vez en cuando durante este intervalo de tiempo.

El utensilio para cocinar en horno debería estar siempre frío o templado al tocarlo. El utensilio para cocinar en horno no será adecuado para el horno si se calienta o si se forman chispas.

Principios de la cocina con microondas

- Disponga los elementos con cuidado. Coloque las piezas más gruesas hacia el exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Cocine los alimentos durante el tiempo más corto indicado y, reajústelo si es necesario. Los alimentos demasiado cocidos pueden desprender humo o inflamarse.
- Tape los alimentos durante la cocción. Las tapas evitan las salpicaduras y permiten que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Gire los alimentos una vez durante la cocción a microondas para acelerar el proceso en alimentos como pollo y hamburguesas. Los trozos grandes como, por ejemplo, los asados deben girarse una vez, como mínimo.

- Reorganice los alimentos tales como las albóndigas, de arriba hacia abajo y del centro al exterior del plato.

Antes del primer uso

Ajuste del reloj

Una vez conectado el horno, el indicador "00h00" parpadea y el aviso sonoro suena una vez. Ajuste del reloj.

- Con el botón $-/+$ elija entre **00h00** y **23h59**.
- Pulse la tecla .
- La hora queda fijada.

Calentamiento del horno

Para eliminar cualquier olor a nuevo, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Lo ideal es una hora de calentamiento con el botón de grill  situado en el tercer nivel. Compruebe que no haya quedado ningún resto de embalaje en el compartimento de cocción.

- Utilice el botón de selección de funciones para definir el modo grill .
- Utilice el botón de selección de la potencia para definir el tercer nivel.
- Pulse la tecla . Gire el botón $-/+$ para establecer el tiempo de cocción en **60** minutos.
- Pulse la tecla . El horno empieza a calentar.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos bien con agua caliente y jabón, con ayuda de un paño suave.

Uso

Ajuste del horno

Existen varios métodos de ajuste del horno. En este apartado vamos a explicar cómo puede seleccionar el tipo de calentamiento y ajustar la temperatura o el grill. También puede seleccionar el tiempo de cocción de su plato para horno. Consulte la sección "Ajuste de la hora: opciones de ajuste".

Ajuste del tipo de calentamiento y de la potencia del grill

Ejemplo: ponga el botón del grill  en el nivel 2 durante 25 minutos.

- Ponga el botón de selección de funciones en .
- Por defecto, la potencia del grill es la del tercer nivel indicado con un parpadeo. Gire el botón $-/+$ para elegir el segundo nivel de potencia del grill.
- Pulse la tecla . Gire el botón $-/+$ para establecer el tiempo de cocción en 25 minutos.
- Pulse la tecla . El horno empieza a calentar.

Apertura de la puerta del horno cuando está en funcionamiento

Se suspende el funcionamiento. Después de cerrar la puerta, pulse la tecla . Se retoma el funcionamiento.

Pausa en el funcionamiento

Pulse la tecla  para pausar el funcionamiento. A continuación, pulse la tecla  para volver a ponerlo en marcha.

Modificación del tiempo de cocción

Puede hacerlo en cualquier momento. Pulse la tecla . Gire el botón $-/+$ para modificar el tiempo de cocción.

Modificación de la potencia del grill

Puede hacerlo en cualquier momento. Pulse la tecla  para realizar un nuevo ajuste de la potencia del grill. Gire el botón $-/+$ para ajustar la potencia del grill.

Detención del funcionamiento

Pulse dos veces la tecla  para detener el funcionamiento.

El microondas

Las microondas se transforman en calor en los alimentos. El microondas se puede utilizar por sí solo o combinado con otro tipo de calentamiento. Encontrará información sobre los platos para horno y sobre el método de definición del microondas.

Guía de cocina del cocinero experto



Nota:

Las cantidades escalonadas correspondientes al tiempo de ajuste del interruptor de codificación son las siguientes:

0 a 1 minuto	: 1 segundo
1 a 5 minutos	: 10 segundos
5 a 15 minutos	: 30 segundos
15 a 60 minutos	: 1 minuto
60 minutos	: 5 minutos

Parámetros de la potencia del microondas
 Utilice el botón  para ajustar la potencia del microondas deseada.

100 W	- Descongelación de alimentos sensibles/delicados - Descongelación de alimentos con forma irregular - Reblandecimiento del helado - Dejar que la masa suba
300 W	- Descongelación - Fundir chocolate y mantequilla
450 W	Cocinar arroz y sopa
700 W	- Recalentamiento - Cocinar setas y moluscos - Preparar platos que contienen huevos y queso
900 W	- Hacer hervir o recalentar agua - Cocinar pollo, pescado o legumbres



Notas:

- Al pulsar una tecla, la potencia seleccionada se ilumina.
- La potencia del microondas se puede establecer en 900 vatios durante 30 minutos como máximo. Con los demás tipos de ajustes de potencia, es posible un tiempo de cocción máximo de 1 hora y 30 minutos.

Ajuste del microondas

Ejemplo: potencia del microondas: 300 W - tiempo de cocción: 17 minutos.

- Pulse la tecla . Se muestra la potencia del microondas por defecto (900 W). Y parpadea el tiempo de cocción por defecto.
- Pulse la tecla  para activar la función Microondas. Gire el botón -/+ para ajustar la potencia del microondas a 300 W.
- Pulse la tecla . Gire el botón -/+ para ajustar el tiempo de cocción a 17 minutos.
- Pulse la tecla .
- Se pone en marcha. Se muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Tiempo de cocción transcurrido:

Se escuchará una señal. Fin del funcionamiento del microondas.

Apertura de la puerta del horno cuando está en funcionamiento

Se suspende el funcionamiento. Después de cerrar la puerta, pulse la tecla . Se retoma el funcionamiento.

Modificación del tiempo de cocción

Puede hacerlo en cualquier momento. Pulse la tecla . Gire el botón -/+ para modificar el tiempo de cocción.

Modificación del ajuste de la potencia del microondas

Puede hacerlo en cualquier momento. Pulse la tecla  para realizar un nuevo ajuste de la potencia del microondas. Gire el botón -/+ para ajustar la potencia del microondas.

Pausa en el funcionamiento

Pulse brevemente la tecla . El horno está en pausa. Pulse de nuevo la tecla  y se volverá a poner en marcha.

Detención del funcionamiento

Pulse dos veces la tecla  para detener el funcionamiento.



Notas:

- Al poner el botón de selección de funciones en , el ajuste de la potencia máxima del microondas se enciende siempre como ajuste sugerido.
- Si abre la puerta del aparato durante la cocción, puede que el ventilador siga funcionando.

Uso del horno microondas mixto

Esto supone utilizar al mismo tiempo el grill y el microondas. El horno microondas le permite preparar sus platos más rápidamente, pero consiguiendo también un buen dorado.

Puede activar todos los parámetros de potencia del microondas.

Excepto: **900** vatios

Ajuste del funcionamiento del horno microondas mixto

Ejemplo: microondas **100** W, **17** minutos y nivel **2** de grill .

- Ponga el botón de selección de funciones en  + .
- Por defecto, parpadea el nivel **3** del grill. Gire el botón $-/+$ para pasar la potencia del grill al nivel **2**.
- Potencia del microondas por defecto: **300** W. Pulse la tecla , y, a continuación, pulse el botón $-/+$ para establecer una potencia del microondas de **100** W.
- Pulse la tecla . Gire el botón $-/+$ para establecer el tiempo de cocción en **17** minutos.
- Pulse la tecla .

El aparato se pone en marcha. Se inicia la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Otro método de configuración:

- Ponga el botón de selección de funciones en .
- Por defecto, parpadea el nivel **3** del grill. Gire el botón $-/+$ para pasar la potencia del grill al nivel **2**.
- Pulse la tecla . Gire el botón $-/+$ para establecer el tiempo de cocción en **17** minutos.
- Pulse la tecla . Parpadea la potencia del microondas por defecto (**300** W). Gire el botón $-/+$ para ajustar la potencia del microondas a **100** W.
- Pulse la tecla .

El aparato se pone en marcha. Se inicia la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Tiempo de cocción transcurrido

Se escuchará una señal. El modo "Combinación" ha terminado.

Apertura de la puerta del horno cuando está cocinando

Se suspende el funcionamiento. Después de cerrar la puerta, pulse brevemente la tecla . Se retoma el programa de cocción.

Pausa en el funcionamiento

Pulse brevemente la tecla . El horno está en pausa. Pulse de nuevo la tecla  y se volverá a poner en marcha.

Modificación del tiempo de cocción

Puede hacerlo en cualquier momento. Pulse la tecla . Gire el botón $-/+$ para modificar el tiempo de cocción.

Modificación del ajuste de la potencia del microondas

Puede hacerlo en cualquier momento.

Pulse la tecla **10** para realizar un nuevo ajuste de la potencia del microondas. Gire el botón **-/+** para ajustar la potencia del microondas.

Modificación de la potencia del grill

Puede hacerlo en cualquier momento.

Pulse la tecla **11** para realizar un nuevo ajuste de la potencia del grill. Gire el botón **-/+** para ajustar la potencia del grill.

Detención del funcionamiento

Pulse dos veces la tecla **12** para detener el funcionamiento.

Programas automáticos

Los programas automáticos le permiten preparar alimentos de forma muy sencilla. Usted elige el programa y después escoge el peso de los alimentos. El programa automático realiza el ajuste adecuado. Puede elegir entre **8** programas.

Coloque los alimentos siempre en el compartimento de cocción frío.

Elección de un programa

Después de haber seleccionado un programa, ajuste el horno. El botón de selección de temperatura debe estar en "Apagado". Ejemplo: el programa **2** es ideal para un peso de **0,5** kg.

- Ponga el botón de selección de funciones en los programas automáticos A. El primer número de programa aparece en pantalla.
- Gire el botón **-/+** para seleccionar el número de programa.
- Pulse la tecla **13**.
- Gire el botón **-/+** para establecer el peso y aparece el tiempo de cocción.

Pulse la tecla **14**. El programa se pone en marcha. Puede visualizar la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Menú automático

Nº de programa	Elemento
P01	Pizza
P02	Carne
P03	Legumbres
P04	Pasta
P05	Patatas
P06	Pescado
P07	Bebidas
P08	Palomitas

Las palomitas hay que colocarlas en la parrilla de cocción de **60** mm de alto para que se cocinen.

El programa ha terminado

Se escuchará una señal. El horno interrumpe el calentamiento.

Modificación del programa

Después de poner en marcha un programa no es posible modificar el número de programa ni el peso.

Anulación del programa

Pulse dos veces la tecla **12** para detener el funcionamiento.

Modificación del tiempo de cocción

Si utiliza programas automáticos no es posible modificar el tiempo de cocción.

Programas de descongelación

Puede elegir entre **2** programas de descongelación para descongelar carne, carne de ave y pan.

- Ponga el botón de selección de funciones en los programas automáticos . El primer número de programa aparece en pantalla.
- Gire el botón **-/+** para seleccionar el número de programa.
- Pulse la tecla .
- Gire el botón **-/+** para establecer el peso y aparece el tiempo de cocción.
- Pulse la tecla . El programa se pone en marcha. Puede visualizar la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Notas:

Preparación de los alimentos

- Use alimentos que hayan sido congelados a -18°C y conservados en porciones lo más finas posible. Saque los alimentos que desee descongelar de sus envases y, a continuación, péselos. Necesita saber el peso para definir el programa.
- Durante la descongelación de carne (también la de ave) se producirá líquido. Escurra ese líquido cuando le dé la vuelta a la carne y no lo utilice con ningún otro fin ni permita que entre en contacto con otros alimentos.

Platos para horno

- Coloque los alimentos en un plato poco profundo válido para el horno microondas, p. ej. un plato de porcelana o una bandeja de cristal, pero no lo tape.

Platos para horno

- Durante la descongelación de pollo o porciones de pollo (d 01), escuchará dos veces una señal acústica para indicar que hay que dar la vuelta a los alimentos.

Tiempo de reposo

- Conviene dejar los alimentos descongelados en reposo durante 10-30 minutos para que alcancen una temperatura uniforme. Los trozos grandes de carne necesitan un tiempo de reposo más largo que los trozos pequeños. Los trozos de carne planos y los trozos de carne picada deben separarse unos de otros antes de dejarlos en reposo.
- Una vez transcurrido este tiempo, puede seguir preparando los alimentos, incluso aunque pueda haber trozos de carne gruesos presentes. En este momento se pueden separar las entrañas de la carne de ave.

Nº de programa	Descongelación	Gama de pesos en kg
d 01*	Carne, carne de ave y pescado.	De 0,20 a 1,00
d 02*	Pan, pasteles y frutas.	De 0,10 a 0,50

- * Durante la descongelación, coloque los alimentos en la parrilla inferior

Definición de las opciones de ajuste del tiempo

Su horno dispone de diversas opciones de ajuste del tiempo. Puede utilizar la tecla  para acceder al menú y pasar por las diferentes opciones. Una opción de ajuste del tiempo que ya ha sido definida puede ser modificada directamente con ayuda del botón $-/+$.

Ajuste del temporizador

Puede utilizar el temporizador a modo de reloj de cocina, ya que su funcionamiento es independiente del horno. El temporizador dispone de su propia señal acústica. De esta forma le permite saber si ha transcurrido el tiempo de cocción o el del temporizador.

- En modo pausa, pulse la tecla  para acceder al temporizador de cocina. Se mostrará "00h00".
- Gire el botón $-/+$ para establecer el tiempo del temporizador.
- Tiempo máximo: 5 horas.
- Pulse la tecla  para poner en marcha el temporizador.

El tiempo del temporizador ha transcurrido

Se escuchará una señal.

Anulación del tiempo del temporizador

Pulse la tecla  para anular el tiempo del temporizador.

Definición del tiempo de cocción

Puede establecer el tiempo de cocción de su comida en el horno. Una vez transcurrido, el horno se apaga automáticamente. Esto significa que no necesita interrumpir otras tareas para apagarlo. No se puede exceder el tiempo de cocción por accidente. El horno se pone en marcha. La cuenta atrás del tiempo de cocción aparece en la pantalla.

Tiempo de cocción transcurrido

Se escuchará una señal acústica. El horno interrumpe el calentamiento.

Ajuste del reloj

Una vez conectado el horno, el indicador "00h00" parpadea y el aviso sonoro suena una vez. Ajuste del reloj.

- Gire el botón $-/+$ para ajustar la hora entre 00h00 y 23h59.
- Pulse la tecla .
- La hora queda fijada.

Modificación del reloj

- Mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos en modo de espera. La hora real desaparece y la hora parpadea en la pantalla.
- Gire el botón $-/+$ para ajustar el nuevo tiempo y, a continuación, pulse la tecla  para confirmar la elección.

Bloqueo de seguridad para niños

El horno está dotado de un dispositivo de bloqueo de seguridad para niños, para impedir que los pequeños lo enciendan por accidente.

El horno no reaccionará a ningún ajuste. El temporizador y el reloj sí que se pueden ajustar cuando se activa el dispositivo de bloqueo de seguridad para niños.

Activación del dispositivo de bloqueo de seguridad para niños

Requisitos: no puede haber establecido un tiempo de cocción y el botón de selección de funciones debe estar en la posición "Apagado".

Mantenga pulsada la tecla  durante unos 3 segundos.

El símbolo  aparecerá en pantalla. La función "Bloqueo de seguridad para niños" está activada.

Desactivación de la función "Bloqueo de seguridad para niños"

Mantenga pulsada la tecla  durante unos 3 segundos.

El símbolo  desaparece de la pantalla. La función "Bloqueo de seguridad para niños" está desactivada.

Bloque de seguridad para niños y otras operaciones de cocción

Cuando se hayan elegido otros programas de cocción, el bloqueo de seguridad para niños no estará operativo.

Inicio rápido

- En modo de espera, pulse la tecla  para iniciar una cocción en 30 segundos a la potencia de microondas de 900 W.
- Durante la cocción (a excepción de los modos "Cocción automática" y "Descongelación"), cada vez que se pulsa la tecla  permite aumentar el tiempo de cocción en 30 segundos hasta alcanzar el tiempo de cocción máximo correspondiente.

Consejos sobre la energía y el medio ambiente

En este apartado encontrará consejos sobre cómo ahorrar energía durante la cocción y el asado, y como deshacerse correctamente de su aparato.

Ahorro energético

- No precaliente el horno a menos que así lo indiquen la receta o las tablas del manual de uso.
- Use moldes oscuros, lacados en negro o esmaltados. Estos absorben especialmente bien el calor.
- Abra la puerta del horno lo menos posible durante la cocción o el asado.
- Lo mejor es hornear varios pasteles uno tras otro, porque el horno ya está templado. Esto reduce el tiempo de cocción necesario para el segundo pastel. También puede colocar dos moldes para pan uno al lado del otro.

- En los tiempos de cocción más largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción y utilizar el calor residual para terminar de hacer la comida.

Guía de cocina del cocinero experto



Notas:

Tiempo de reposo

- Conviene dejar los alimentos descongelados en reposo durante 10-30 minutos para que alcancen una temperatura uniforme. Los trozos grandes de carne necesitan un tiempo de reposo más largo que los trozos pequeños. Los trozos de carne planos y los trozos de carne picada deben separarse unos de otros antes de dejarlos en reposo.
- Una vez transcurrido este tiempo, puede seguir preparando los alimentos, incluso aunque pueda haber trozos de carne gruesos presentes. En este momento se pueden separar las entrañas de la carne de ave.

Descongelación, calentamiento y cocción en horno microondas

Las siguientes tablas le ofrecen numerosas opciones y parámetros del microondas. Las duraciones indicadas en las tablas solo se ofrecen a título orientativo. Pueden variar en función de los platos utilizados y de la calidad, la temperatura y la consistencia de los alimentos.

A menudo se indican intervalos de tiempo en las tablas. Elija el tiempo más corto para empezar y aumentelo después si es necesario.

Puede suceder que tenga cantidades distintas de las indicadas en las tablas. Puede aplicar esta regla práctica: doble cantidad: un poco menos del doble de tiempo; mitad de cantidad: mitad de tiempo de cocción.

Descongelación



Notas:

- Coloque los alimentos congelados en un recipiente abierto sobre la parrilla inferior.
- Las partes delicadas (patas o alas del pollo) o las capas exteriores grasas de los asados se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. Este papel no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. Puede retirar el papel cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación.
- Remueva o dele la vuelta una o dos veces a los alimentos durante el tiempo de descongelación. A los trozos grandes de alimentos hay que darles la vuelta varias veces. Cuando le dé la vuelta a los alimentos, retire todo el líquido resultante de la descongelación.
- Deje que los alimentos descongelados reposen a temperatura ambiente durante otros 10-60 minutos para que la temperatura se pueda estabilizar. En este momento se pueden separar las entrañas de la carne de ave.

Descongelación	Peso	Definición de la potencia del microondas en vatios y del tiempo de cocción en minutos	Notas
Trozos enteros de carne (buey, ternera o cerdo; con o sin huesos)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, de 10 a 20 min	Dele la vuelta varias veces.
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, de 15 a 25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, de 20 a 30 min	
Trozos de carne o cortes de buey, ternera o cerdo	200 g	300 W, 3 min + 100 W, de 10 a 15 min	Separe todas las partes descongeladas al darles la vuelta.
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, de 15 a 20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, de 15 a 20 min	
Carne picada, mezclada	200 g	100 W, de 10 a 15 min	Congele los alimentos horizontalmente, si es posible. Dele la vuelta varias veces, retírela toda.
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, de 10 a 15 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, de 15 a 20 min	

Descongelación	Peso	Definición de la potencia del microondas en vatios y del tiempo de cocción en minutos	Notas
Carne de ave o cualquier porción de carne de ave	600 g 1,2 kg	300 W, 8 min + 100 W, de 10 a 15 min 300 W, 15 min + 100 W, de 25 a 30 min	Dele la vuelta durante la cocción.
Pato	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, de 30 a 40 min	Dele la vuelta varias veces.
Filete de pescado, carne o cortes de pescado	400 g	300 W, 5 min + 100 W, de 10 a 15 min	Separe todas las partes descongeladas.
Pescado entero	300 g 600 g	300 W, 3 min + 100 W, de 10 a 15 min 300 W, 8 min + 100 W, de 10 a 15 min	-
Legumbres, p. ej., guisantes	300 g 600 g	300 W, de 10 a 15 min 300 W, 10 min + 100 W, de 10 a 15 min	Remueva con cuidado durante la descongelación.
Frutas, p. ej. frambuesas	300 g 500 g	300 W, de 7 a 10 min 300 W, 8 min + 100 W, de 5 a 10 min	Remueva con cuidado durante la descongelación y separe todas las partes descongeladas.
Mantequilla, descongelación	125 g 250 g	300 W, 1 min + 100 W, de 2 a 4 min 360 W, 1 min + 100 W, de 2 a 4 min	Retire todo el envase.
Hogaza de pan	500 g 1 kg	300 W, 6 min + 100 W, de 5 a 10 min 300 W, 12 min + 100 W, de 15 a 25 min	Dele la vuelta durante la cocción.
Postres secos, p. ej. bizcocho	500 g 750 g	100 W, de 15 a 20 min 300 W, 5 min + 100 W, de 10 a 15 min	Solo para los dulces sin glaseado, crema o crema pastelera, separe los trozos de bizcocho.
Postres húmedos, p. ej. flan de frutas, tartas de queso	500 g 750 g	300 W, 5 min + 100 W, de 10 a 15 min 300 W, 7 min + 100 W, de 10 a 15 min	Solo para los pasteles sin glaseado, crema o gelatina.

- Coloque los alimentos directamente sobre el plato giratorio.

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados



Notas:

- Tape siempre los alimentos. Si no tiene una tapa adaptada al plato para horno, utilice otro plato o una película especial para hornos microondas.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos dos o tres veces durante la cocción.
- Después de calentarlos, deje que reposen durante 2-5 minutos más, para que alcancen una temperatura uniforme.
- Use siempre un paño o manoplas de cocina para retirar los platos del horno.
- Esto permite que los alimentos conserven su sabor característico, por lo que necesitarán menos condimentación.
- Tape siempre los alimentos. Si no tiene una tapa adaptada al plato para horno, utilice otro plato o una película especial para hornos microondas.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos dos o tres veces durante la cocción.
- Después de calentarlos, deje que reposen durante 2-5 minutos más, para que alcancen una temperatura uniforme.
- Use siempre un paño o manoplas de cocina para retirar los platos del horno.
- Esto permite que los alimentos conserven su sabor característico, por lo que necesitarán menos condimentación.

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Definición de la potencia del microondas en vatios y del tiempo de cocción en minutos	Notas
Menú, plato cocinado, plato preparado	De 300 a 400 g	700 W, de 10 a 15 min	Retire el plato de su envase; tape los alimentos que vaya a calentar.
Sopa	De 400 a 500 g	700 W, de 8 a 10 min	Platos para horno con tapas.
Guisos	500 g 1 kg	700 W, de 10 a 15 min 700 W, de 20 a 25 min	Platos para horno con tapas.
Cortes o trozos de carne en salsa, p. ej.: gulás	500 g 1 kg	700 W, de 15 a 20 min 700 W, de 25 a 30 min	Platos para horno con tapas.
Pescado, p. ej. filetes	400 g 800 g	700 W, de 10 a 15 min 700 W, de 18 a 20 min	Guarniciones
Cubiertos, p. ej. arroz, pastas	250 g 500 g	700 W, de 2 a 5 min 700 W, de 8 a 10 min	Platos para horno con tapas; añada líquido.
Legumbres; p. ej. guisantes, brécol, zanahorias	300 g 600 g	700 W, de 8 a 10 min 700 W, de 15 a 20 min	Platos para horno con tapas ; añada 1 cuchara sopera de agua.
Espinacas con crema	450 g	700 W, de 11 a 16 min	Cocinadas sin agua añadida.

Calentamiento de alimentos

**¡ATENCIÓN!****• ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!**

Es posible que se retrase la ebullición cuando un líquido está caliente. Esto significa que el líquido alcanza la temperatura de ebullición sin que se produzca la subida de burbujas de vapor habituales a la superficie.



Incluso si el recipiente solo se mueve un poco, puede suceder que el líquido caliente de pronto se desborde y salpique. Cuando caliente líquidos, coloque siempre una cuchara en el recipiente. Así impedirá ebulliciones tardías.

- El metal (p. ej.: conviene dejar al menos 2 cm entre una cuchara situada en un vaso y las paredes del horno o la cara interior de la puerta). Las chispas pueden dañar el cristal de la cara interior de la puerta.



Notas:

- Saque los platos preparados de sus embalajes. Se calentarán más rápido y de forma más uniforme en platos para horno adaptados al horno microondas. Puede que los diversos elementos de un plato necesiten distintos tiempos de cocción.
- Tape siempre los alimentos. Si no tiene una tapa adaptada al plato para horno, utilice otro plato o una película especial para hornos microondas.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos dos o tres veces durante la cocción.
- Después de calentarlos, deje que reposen durante 2-5 minutos más, para que alcancen una temperatura uniforme.
- Use siempre un paño o manoplas de cocina para retirar los platos del horno.
- Esto permite que los alimentos conserven su sabor característico, por lo que necesitarán menos condimentación.

Calentamiento de alimentos	Peso	Definición de la potencia del microondas en vatios y del tiempo de cocción en minutos	Notas
Menú, plato cocinado, plato preparado	De 350 a 500 g	700 W, de 5 a 10 min	Retire el plato de su envase; tape los alimentos que vaya a calentar.
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, de 1 a 2 min 900 W, de 2 a 3 min 900 W, de 3 a 4 min	¡Atención! Ponga una cuchara en el vaso. No caliente en exceso las bebidas que contengan alcohol. Realice comprobaciones durante el calentamiento.
Alimentos para bebé como el biberón	50 ml 100 ml 200 ml	300 W, aprox. 1 min 300 W, de 1 a 2 min 300 W, de 2 a 3 min	Coloque los biberones sobre la pared inferior del compartimento de cocción sin la tetina ni la tapa. Agítelos o remuévalos convenientemente después de calentarlos. Debe controlar la temperatura.
Sopa			
1 vaso	175 g	900 W, de 2 a 3 min	–
2 vasos	175 g cada uno	900 W, de 4 a 5 min	
4 vasos	175 g cada uno	900 W, de 5 a 6 min	

Calentamiento de alimentos	Peso	Definición de la potencia del microondas en vatios y del tiempo de cocción en minutos	Notas
Cortes o trozos de carne en salsa, p. ej.: gulás	500 g	700 W, de 10 a 15 min	Guarniciones
Guisos	400 g 800 g	700 W, de 5 a 10 min 700 W, de 10 a 15 min	Platos para horno con tapas.
Legumbres	150 g 300 g	700 W, de 2 a 3 min 700 W, de 3 a 5 min	Añada una pequeña cantidad de líquido.

Cocción de alimentos



Notas:

- Los alimentos que están repartidos por el plato se cocinan más rápido que los alimentos amontonados. Por lo tanto, debe repartir los alimentos de forma que estén lo más repartidos posible por el plato para horno. No conviene superponer alimentos distintos.
- Cocine los alimentos en un plato para hornos provisto de una tapa. Si no tiene una tapa adaptada al plato para horno, utilice otro plato o una película especial para microondas.
- Esto permite que los alimentos conserven su sabor característico, por lo que necesitarán menos condimentación.
- Después de cocinarlos, deje que reposen durante 2-5 minutos más, para que alcancen una temperatura uniforme.
- Use siempre un paño o manoplas de cocina para retirar los platos del horno.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia de las microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	700 W, de 30 a 35 min	Dele la vuelta cuando lleve la mitad del tiempo de cocción
Filete de pescado, fresco	400 g	700 W, de 5 a 10 min	-
Legumbres frescas	250 g 500 g	700 W, de 5 a 10 min 700 W, 10 a 15 min	Corte en trozos iguales; añada 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g; remueva durante la cocción

Cocción de alimentos	Peso	Potencia de las microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Patatas	250 g	700 W, de 8 a 10 min	Corte en trozos iguales; añada 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g; remueva durante la cocción
	500 g	700 W, de 11 a 14 min	
	750 g	700 W, de 15 a 22 min	
Arroz	125 g	700 W, de 7 a 9 min + 300 W, de 15 a 20 min	Añada el doble de cantidad de líquido y utilice un plato para horno profundo que tenga tapa
	250 g	700 W, de 10 a 12 min + 300 W, de 20 a 25 min	
	500 ml	700 W, de 7 a 9 min	
Alimentos dulces, p. ej.: manjar blanco (instantáneo)	500 ml	700 W, de 7 a 9 min	Remueva 2 o 3 veces con un batidor durante el calentamiento
Frutas y compotas	500 g	700 W, de 9 a 12 min	-

Palomitas de maíz hechas en el horno microondas



Notas:

- Use un utensilio de cocina de vidrio plano resistente al calor, p. ej. la tapa de una fuente de horno adecuada, una placa de vidrio o una bandeja de vidrio.
- Coloque siempre la fuente de horno sobre la parrilla.
- No utilice porcelana ni placas que estén demasiado curvadas.
- Realice los ajustes tal como se describe en la tabla. Puede ajustar el tiempo en función del producto y la cantidad.
- Para que las palomitas de maíz no se quemen, saque brevemente la bolsa del horno después de 1 minuto y 30 segundos y agítela. Tenga cuidado, ¡la bolsa estará caliente!



¡ATENCIÓN!

¡Riesgo de quemaduras!

- Abra la bolsa de palomitas con cuidado, porque puede desprender vapor caliente.
- Nunca utilice el horno microondas a la potencia máxima.

Peso	Accesorios	Potencia de las microondas en vacíos, tiempo de cocción en minutos
Palomitas de maíz hechas en el horno microondas	1 bolsa, 100 g Platos para horno	700 W, de 3 a 5 min

Consejos sobre el uso del horno microondas

Imposible encontrar información sobre los parámetros de la cantidad de alimentos que usted haya preparado.	Aumente o reduzca el tiempo de cocción usando la siguiente regla: cantidad doble = casi el doble de tiempo de cocción; la mitad de la cantidad = la mitad del tiempo de cocción.
Los alimentos se han secado demasiado.	La próxima vez, elija un tiempo de cocción más corto o seleccione una potencia de microondas menor. Tape los alimentos y añada más líquido.
Transcurrido el tiempo, los alimentos no se han descongelado, no están calientes o no se han cocinado.	Establezca un tiempo más largo. Las grandes cantidades y los alimentos amontonados necesitan más tiempo de cocción.
Transcurrido el tiempo de cocción, los alimentos se han calentado demasiado en los bordes pero no están cocinados en el centro.	Remuévalos durante el tiempo de cocción y, la próxima vez, elija un ajuste inferior de potencia de microondas y un tiempo de cocción más largo.
Después de la descongelación, la carne se ha descongelado por fuera pero no en el centro.	La próxima vez, elija un ajuste de potencia de microondas inferior. Si descongela una gran cantidad de alimentos, deles la vuelta varias veces.

Parrilladas

Acerca de las tablas

- La temperatura y el tiempo de parrillada dependen del tipo y la cantidad de alimentos que se quiera cocinar. Por ese motivo, en las tablas se indican intervalos de temperaturas. Comience con una temperatura baja y, si es necesario, utilice un ajuste más alto la próxima vez.
- Para obtener más información, consulte el apartado "Consejos relativos a las parrilladas" que encontrará después de las tablas.

Platos para horno

- Puede utilizar cualquier plato para horno que sea resistente al calor y se pueda utilizar en horno microondas. Las bandejas metálicas para asar no son adecuadas para asar en el microondas.
- Los platos para horno se pueden calentar mucho. Utilice manoplas de cocina para sacarlos del horno.
- Coloque el plato para horno de vidrio sobre un paño seco después de sacarlo del horno. El vidrio podría quebrarse si se coloca sobre una superficie fría o mojada.

Consejos relativos a las parrilladas



Notas:

- Mantenga siempre cerrada la puerta del horno durante la cocción y no lo precaliente.
- En la medida de lo posible, los trozos de alimentos que va a asar deben ser de un grosor similar. Los bistecs deben tener al menos 2-3 cm de grosor. Esto permitirá que se doren de manera uniforme y que queden sabrosos y jugosos. No añada sal a los bistecs hasta que no estén cocinados.
- Utilice pinzas para darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si pincha la carne con un tenedor, los jugos se derramarán y la carne quedará seca.
- La carne roja, p. ej. el buey, se dora más rápidamente que la carne blanca o más clara, como la de ternera o cerdo. Cuando prepare carne o pescado de color claro, estos a menudo se doran poco en la superficie, aunque están bien hechos y jugosos en el interior.
- La resistencia del grill se activa y desactiva automáticamente. Es un fenómeno normal. El ajuste del grill determina la frecuencia con la que este fenómeno debe producirse.

Buey

Buey	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste del grill	Potencia del microondas	Tiempo de cocción
Bistec, medio, 3 cm de grosor**	Parrilla superior	—	3	-	de cada lado: de 10 a 15 min
* Parrilla inferior • ** Parrilla superior					



Notas:

- Dele la vuelta al buey a la brasa cuando hayan transcurrido $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.
- Por último, deje que repose unos 10 minutos más.
- Dele la vuelta a los filetes cuando estén medio hechos.
- Por último, deje que repose unos 10 minutos más.
- Dele la vuelta a los bistecs cuando hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Cerdo

Cerdo	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste del grill	Potencia del microondas	Tiempo de cocción
Cerdo ahumado con huesos, aprox. 1 kg *	Platos para horno sin tapas	-	-	300 W	de 45 a 45 min
Cuello de cerdo, 2 cm de grosor **		—	3	-	Primer lado: aprox. de 15 a 20; segundo lado: aprox. de 10 a 15 min

* Parrilla inferior • ** Parrilla superior



Notas:

- Dele la vuelta a los asados de magro de cerdo y a los asados sin corteza cuando estén medio hechos. Por último, deje que repose unos 10 minutos más.
- Coloque el asado en la fuente de horno con la corteza hacia arriba. Haga marcas en la corteza. No dé la vuelta al asado. Por último, deje que repose unos 10 minutos más.
- No dé la vuelta a los filetes ni a las chuletas de cerdo. Por último, deje que repose unos 5 minutos.
- Dele la vuelta al cuello de cerdo cuando hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Otros

Otros	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste del grill	Potencia del microondas	Tiempo de cocción
De 4 a 6 salchichas para asar, aprox. 150 g cada una **	-	—	3	-	de cada lado: de 10 a 15 min

* Parrilla inferior • ** Parrilla superior



Notas:

- Por último, deje que el pastel de carne repose unos 10 minutos más.
- Dele la vuelta a las salchichas cuando hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Ave

Ave	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste del grill	Potencia del microondas	Tiempo de cocción
Pechuga de ave con piel, 2 trozos, de 300 a 400 g cada uno **	Platos para horno sin tapas	—	3	100 W	De 20 a 30 min
* Parrilla inferior • ** Parrilla superior					

Notas:

- Coloque las pechugas de pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. Dele la vuelta cuando hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.
- Coloque la pularda con el lado de la pechuga hacia abajo. Dele la vuelta a los 30 minutos y ajuste después la potencia del microondas a 180 vatios.
- Coloque los medios pollos y las porciones de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No les dé la vuelta.
- Coloque el magret de pato y la pechuga de oca con el lado de la piel hacia arriba. No les dé la vuelta.
- Dele la vuelta a los zancos de oca cuando estén medio hechos. Pinche la piel.
- Coloque la pechuga de pavo y los zancos con el lado de la piel hacia arriba. Deles la vuelta cuando hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Pescado

Pescado	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste del grill	Potencia del microondas	Tiempo de cocción
Filete de pescado, p. ej. salmón, 3 cm de grosor, a la parrilla *	-	—	3	-	De 20 a 25 min
Pescado entero, de 2 a 3 trozos, 300 g cada uno, a la parrilla *	-	—	3	-	De 20 a 30 min
* Parrilla inferior • ** Parrilla superior					

Notas:

- Para asar, coloque el pescado entero, p. ej. la trucha, en el centro de la parrilla superior.
- Engrase previamente la parrilla con aceite.

Consejos relativos al asado y las parrilladas

La tabla no ofrece información sobre el peso del asado.	Para los asados pequeños, una temperatura más elevada y un tiempo de cocción más corto. Para los asados grandes, una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.
Cómo saber cuándo está listo el asado	Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la "prueba de la cuchara". Presione el asado con una cuchara. Si está firme, ya está listo. Si la cuchara se puede clavar, habrá que cocinarlo un poco más de tiempo.
El asado tiene buen aspecto pero los jugos están quemados.	La próxima vez use una bandeja para asados más pequeña o añada más líquido.
El asado tiene buen aspecto pero los jugos están demasiado claros y líquidos.	La próxima vez use una bandeja para asados más grande o añada menos líquido.
El asado aún no está en su punto.	Corte el asado. Ponga la salsa con jugo de carne en la bandeja y ponga las rodajas de carne asadas en la salsa con jugo de carne. Termine la cocción de la carne usando sólo el horno microondas.

Tostadas adornadas



Notas:

- Los valores de la tabla se aplican a los alimentos que se colocan en un horno frío.
- Queso sobre las tostadas: rebanadas de pan ya tostado.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento

Gracias a un mantenimiento y una limpieza minuciosos, su horno microondas conservará su aspecto y permanecerá en buen estado. Este apartado aborda el método correcto para mantener y limpiar el aparato.

**¡ATENCIÓN!**

- **¡Peligro de electrocución!** La penetración de humedad al interior del aparato puede suponer un peligro de electrocución. No utilice aparatos de limpieza de alta presión o aparatos de limpieza con vapor.
- **¡Peligro de quemaduras!** Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo. Deje que se enfríe.
- **¡Peligro de efectos graves para la salud!** La energía de las microondas puede escaparse si la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta están dañadas. Nunca utilice el aparato si la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta están dañadas. Contacte con el servicio posventa.

**Notas:**

- Las ligeras diferencias en el color del frontal del aparato se deben al uso de diferentes materiales como el cristal, el plástico y el metal.
- Las sombras en el panel de la puerta que parecen rayas son provocadas por los reflejos de la iluminación del horno.
- Los olores desagradables, p. ej. tras cocinar pescado, se puede eliminar muy fácilmente. Añada unas gotas de limón en un vaso de agua. Meta también una cuchara en el vaso para evitar una posible ebullición tardía. Caliente el agua durante 1-2 minutos a la potencia máxima del microondas.

Productos de limpieza

Para asegurarse de que las diferentes superficies no resultan dañadas por el uso de productos de limpieza inadecuados, tenga en cuenta la información incluida en la tabla. No utilice:

- objetos cortantes ni productos de limpieza abrasivos;
- rasquetas metálicas o para cristales para limpiar el vidrio de la puerta del aparato;
- rasquetas metálicas o para cristales para limpiar la junta de la puerta;
- bayetas o estropajos duros;
- productos de limpieza con elevadas concentraciones de alcohol.

Lave cuidadosamente los paños esponjosos nuevos antes de usarlos.

Deje que las superficies se sequen bien antes de volver a utilizar el aparato.

Reparación de averías

Zona	Productos de limpieza
Parte frontal del aparato	Agua caliente con jabón: límpiela con una bayeta y después séquela con un paño suave. No utilice limpiacristales ni rasquetas metálicas o para cristales para limpiarla.
Frontal del aparato de acero inoxidable	Agua caliente con jabón: límpiela con una bayeta y después séquela con un paño suave. Elimine las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej.: clara de huevo) de inmediato. Puede formarse corrosión bajo esos residuos. Puede encontrar productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el servicio posventa o en tiendas especializadas. No utilice limpiacristales ni rasquetas metálicas o para cristales para limpiarla.
Espacio de cocción	Agua caliente con jabón o una solución con vinagre: límpielo con una bayeta y después séquelo con un paño suave. Si el horno está muy sucio: no utilice aerosoles para hornos ni otros productos de limpieza agresivos para hornos, ni materiales abrasivos. También deben evitarse los estropajos, las esponjas rugosas y los productos de limpieza para cacerolas, ya que rayan la superficie. Deje que se sequen totalmente las superficies interiores.
Refuerzo situado en el compartimento de cocción	Paño húmedo: asegúrese de que el agua no se filtre al interior del aparato a través del soporte del plato giratorio.
Parrillas	Agua caliente con jabón: límpielas con un producto de limpieza para acero inoxidable o lavavajillas.
Paneles de la puerta	Limpiacristales: límpielos con un paño. No utilice una rasqueta para cristales.
Junta de estanqueidad	Agua caliente con jabón: límpiela con un trapo, sin frotar. No utilice rasquetas metálicas o para cristales para limpiarla.

Tabla de averías

Con frecuencia, las averías tienen una explicación sencilla. Consulte la tabla de averías antes de llamar al servicio posventa.

Si un plato no sale exactamente como usted quería, consulte el apartado "Guía de cocina del cocinero experto", en el que encontrará numerosos consejos y trucos de cocina.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de electrocución! Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones únicamente deben ser realizadas por uno de nuestros técnicos cualificados del servicio posventa.

Presencia de acrilamida en los productos alimentarios

¿Cuáles son los alimentos afectados? La acrilamida se produce principalmente en los productos con cereales y patatas que se calientan a altas temperaturas, como patatas fritas, pan tostado, panecillos, productos de panadería fina (galletas, pan de jengibre).

Consejos para reducir al mínimo la acrilamida durante la cocción de los alimentos

Consejos generales	Mantenga el tiempo de cocción al mínimo. Cocine los alimentos hasta que estén dorados, pero no demasiado oscuros. Los trozos grandes de alimentos gruesos contienen menos acrilamida.
Cocción de galletas	Máx. 200 °C con calentamiento alto/bajo o máx. 180 °C en el modo "Aire caliente 3D" o "Aire caliente".
Fritos en el horno	Máx. 190 °C con calentamiento alto/bajo o máx. 170 °C en el modo "Aire caliente 3D" o "Aire caliente". La clara y la yema del huevo reducen la formación de acrilamida. Repártalas de manera fina y uniforme por toda la placa de cocción. Cocine al menos 400 g a la vez sobre una placa de cocción para que los fritos no se sequen.

Embalaje y medioambiente

Cómo desechar los materiales del embalaje

Los materiales del embalaje protegen su aparato contra los posibles daños que se puedan originar en el transporte. Estos materiales son respetuosos con el medioambiente ya que son reciclables. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, economizar las materias primas y reducir la producción de residuos.

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe depositarse en la unidad de clasificación de residuos de su localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del proveedor como del usuario.



Es por ello que su aparato, tal y como señala el símbolo que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe, bajo ningún concepto, tirarse a un contenedor público o privado de residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

Por la seguridad de los niños, guarde sus aparatos en un lugar seguro hasta que pueda eliminarlos, preferentemente fuera de su domicilio.

