

WARRANTY CONDITION

EN

This product has a 2-year warranty as of the date of purchase*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance.

*upon presentation of the sales receipt.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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.

MADE IN PRC

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr



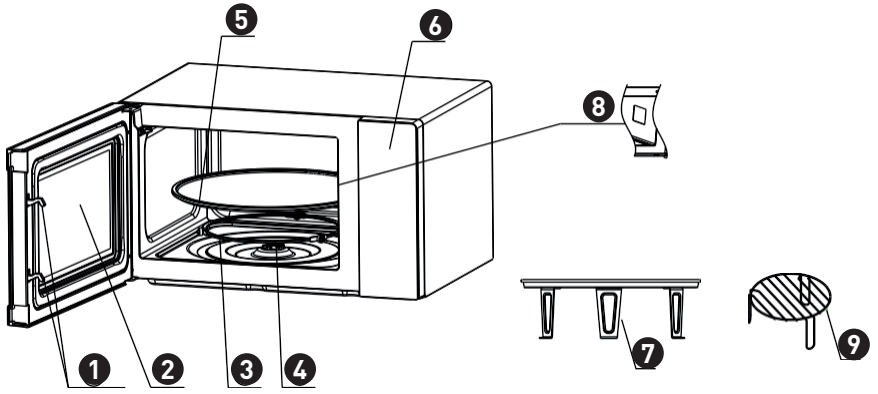
Microwave oven
Four à micro-ondes
Microgolfoven
Horno microondas

10006087 – MWO 28 L 902C

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION20
GEBRUIKSAANWIJZINGEN42
INSTRUCCIONES DE USO64

VALBERG





Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product. Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT, the products of the VALBERG brand are easy to use, reliable and of an impeccable standard. Thanks to this appliance, you can be sure that each use will bring you satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



A Preview of the appliance

Product instruction

B Using the appliance

Installation
Operation of control panel

C Useful information

Cleaning
Utensils guideline
Cooking tips
Maintenance

Product instruction

1 Door lock
Microwave oven door must be properly closed in order for it to operate.

2 Viewing window
Allow user to see the cooking status

3 Rotating ring
The glass turntable sits on its wheels; it supports the turntable and helps it to balance when rotating

4 Rotating axis
The glass turntable sits on the axis; the motor underneath it drives the turntable to rotate

Turntable

The food sits on the turntable, its rotation during operation helps to cook food evenly

5 CAUTION:
- Place the rotating ring first
- Fit the turntable onto the rotating axis and make sure that it is geared in properly

6 Control panel
See below in details (the control panel is subject to change without prior notice)

7 Baking tray

Waveguide cover

It is inside the microwave oven, next to the wall of control panel.

8 WARNING:
Never remove the waveguide cover

9 Grill rack
Use to place the roasting food.

Use of accessories

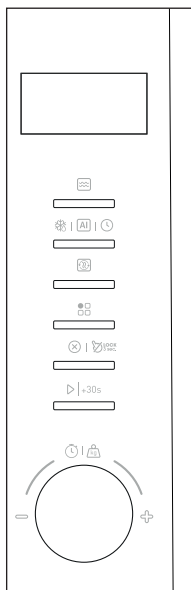
The accessories of this microwave oven include a turntable glass tray and a rotating ring. Before use, the rotating ring should be placed on the bottom track of the cavity, and then the turntable glass tray should be placed on the rotating axis and fall into it, so that the three are properly matched and fixed. Please refer to the above figure for details.

A microwave oven with coloring or grilling function, and accessories include a microwave oven specific baking tray and grill rack. The baking tray and grill rack must be placed on a turntable glass tray for use and must not come into contact with the cavity.

Installation

1. Take out all the packing. If there is a safe film over the oven, tear it off before use. Check carefully for damage. If any, immediately notify dealer or send to the manufacturer's service center.
2. Microwave ovens must be placed under dry and non-corrosiveness environments, kept away from heat and humidity, such as gas burner or water tank.
3. To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 20 cm, the side to the wall should be at least 5 cm, the free distance above the top surface at least 20 cm. the distance of the microwave to the ground should be at least 85 cm.
4. The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance, or noise may occur. The distance should be more than 5m.
5. The appliance must be positioned so that the plug is accessible, and must ensure a good grounding in case leakage, ground loop can be formed to avoid electric shock.
6. The microwave oven must be operated with the door closed.
7. The microwave oven must not be placed in a cabinet. The microwave oven is intended to be used freestanding.
8. As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell the odor, even a slight smoke, It is normal case and would not occur after several times use, keep the door or window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to place a cup of water in the cavity, setting at high power and operate for several times.

Operation of control panel



Microwave mode



Cancel / Stop



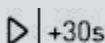
Defrost



Child lock



Auto program / Auto menu



Start / Add 30 seconds



Air fry



Timer



Clock



Weight selection



Program selection

1. Before cooking

The display lights up when plugged in power supply, then enter the standby state and display shows 1:00.

2. Microwave function

There are five microwave power levels, 100P, 80P, 50P, 30P and 10P, respectively. Press the «Micro.» button continuously to select the desired microwave power. Turn the knob to select cooking time, and the time range can be selected from 0:10 to 60:00. After selecting the cooking time, press «START/+30s» button to start work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

HIGH	100% power output	(Applicable for quick and thorough cooking)
M.High	80% power output	(Applicable for medium express cooking)
Med	50% power output	(Applicable for steaming food)
M.Low	30% power output	(Applicable for defrosting food)
LOW	10% power output	(Applicable for keeping warm)

CAUTION:

- The max time which can be set is 60 minutes.
- Never use the grill rack during microwave cooking.
- Never operate the oven empty.
- At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.
- If you turn the food during operation, press the Start/+30s button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press Stop/Lock button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

3. Defrost/menu/clock

Press this button to select two defrost functions and eight menu functions. Press this button continuously to select the function sequences: defrosting by weight - defrosting by time - A.1- A.2- A.3-A.4-A.5-A.6-A.7-A.8, and so on.

3.1 Defrost

There are two defrost mode, dEF1 and dEF2, respectively. dEF1 for defrost by weight and dEF2 for defrost by time. Press this button to select defrost by weight or by time, and the display screen will display «dEF1» or «dEF2». Turn the knob to select food weight or defrost time. The weight range of dEF1 is from 100 to 1500g, and the optional time range of dEF2 is from 0:10 to 60:00. After selecting the defrost weight or time, press the «START/+30s» button start to work. An buzzing sound to notify completion of the operation. The dEF1 defrost mode by weight will have a beeping sound to prompt the food to be turned over during defrosting.

Below is some food defrosting time advice:

dEF1 For defrosting, the weight range from 100 to 1500g.

dEF2 For defrosting, the time range from 0:10 to 60:00.

CAUTION:

- a. It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- b. Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- c. If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
- d. Microwave penetrates around 4cm into most food
- e. Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.

3.2 Menu

There are eight automatic menus A.1~A.8, potato, pasta, pizza, popcorn, vegetable, beverage, meat and fish respectively. Press the button continuously to select the desired auto menu, then turn the knob to select the portion size of the menu. After selecting the cooking portion size, press «START/+30s» button to start work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

Display	Kind	Method
A.1	Potato	The optional weights are 250g, 500g and 750g
A.2	Pasta	The optional weights are 50g, 100g and 150g
A.3	Pizza	The optional weights are 200g and 400g
A.4	Popcorn	The optional weight is 100g
A.5	Vegetable	The optional weights are 200g, 400g and 600g
A.6	Beverage	The optional portion sizes---1 cup, 2 cups or 3 cups, each one about 250ml.
A.7	Meat	The optional weights are 200g, 400g and 600g
A.8	Fish	The optional weights are 200g, 400g and 600g

CAUTION:

- The temperature of food before cooking would be 20-25°C. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.
- The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

3.3 Clock [24-hour clock]

In standby mode, press and hold down the «DEF./MENU/CLOCK» button for more than 3 seconds to enter the clock setting interface. At the same time, the display screen blinks in hours. The hour time can be set by turning the knob. After setting the hour, press the «START/+30s» button for a short time to confirm and switch to the setting minute mode. The minutes can be set by turning the knob. After setting minutes, press the «START/+30s» button again to confirm and exit the setting mode.

4. Program

There are six modes. They are convection, combination 1 of convection and microwave cooking, combination 2 of convection and microwave cooking, grill, combination 1 of grill and microwave cooking and combination 2 of grill and microwave cooking. The display screen displays «5 temperature shifts», «C-1», «C-2», «G.», «G-1» and «G-2». The specific operation steps are as follows.

Press the button to select the desired mode, and the display screen displays «5 temperature shifts», «C-1», «C-2», «G.», «G-1» or «G-2». Then, turn the knob to select the cooking time and the optional time range from 0:10 to 60:00. After selecting the cooking time, press the «START/+30s» button to start the work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

Convection	There are five temperature shifts (120°C-140°C-160°C-180°C-200°C) can be set.
C-1	Combination of convection and microwave cooking. 30% microwave and 70% convection.
C-2	Combination of convection and microwave cooking. 55% microwave and 45% convection.
G.	Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained
G-1	Combination of grill and microwave cooking. 30% microwave and 70% grill.
G-2	Combination of grill and microwave cooking. 55% microwave and 45% grill.

CAUTION:

In the mode of program (convection and grill), all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

5. Air fry

Air fry function (with 5 temperature shifts: 120°C-140°C-160°C-180°C-200°C), the specific operation is as follows.

Press this button continuously to select the desired mode, and the display screen will show 5 corresponding temperature shifts. Turn the knob to select the cooking time, and the time range that can be regulated is from 0:10 to 60:00. After selecting the cooking time, press the «START/+30s» button to start the work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

Air fry

There are five temperature shifts can be set:
120°C-140°C-160°C-180°C-200°C

CAUTION:

In the mode of air fry, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

6. Stop

In the process of cooking settings, can press «STOP» button to cancel the settings and return to standby state. In the process of working, can press «STOP» button to pause. In the paused state, can press «STOP» button again to cancel the function and return to standby state.

7. Start/+30s

After setting the cooking time or food weight, press «START/+30s» button to start microwave oven immediately. In working state, can press «START/+30s» button to increase time, press one time to increase 30 seconds, but the menu mode and weight defrosting mode cannot adjust time. In paused state, can press «START/+30s» button to continue the microwave oven before cooking mode.

8. Express

In standby mode, after the food is put in and the door is closed, press the «START/+30s» button to quickly start the microwave. The default working time is 30 seconds. In the process of working, press the «START/+30s» button once for 30 seconds. An buzzing sound to notify completion of the operation.

9. Child lock function

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children cannot use the oven unsupervised. All the buttons are rendered inoperable in this mode.

1) Set lock: In standby mode, press and hold down the «STOP» button for more than 3 seconds, the child lock function is activated, and all buttons of the microwave oven cannot be operated.

2) Cancel lock: In the child lock state, press and hold down the «STOP» button for more than 3 seconds to cancel the child lock function.

Cleaning

Microwave oven care

CAUTION:

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

WARNING:

- a. Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. After cooling products. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
- b. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- c. Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.
- d. Do not remove the waveguide cover.
- e. When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, following 3 methods can get rid of them:
 - 1) Place several lemon slices in a cup, then heat with high micro power for 2-3 min.
 - 2) Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.
 - 3) Put some orange peel into oven, and then heat them with high micro power for 1 minute.
- f. When the product is not used, it should be placed in dry and ventilated areas as well as possible.

WARNING:

Details how to clean surfaces in contact with food:
After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built -up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.

Tips for cleaning

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

Exterior:

Wipe the enclosure with a dampened soft cloth

Door:

- Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window
- Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter
- Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth

Interior walls:

- Wipe clean the interior surfaces with a dampened soft cloth
- Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed

Turntable / Rotation ring / Rotation axis:

- Wash with mild soap water
- Rinse with clean water and allow drying thoroughly

Utensils guideline

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Microwave	Grill	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	<ul style="list-style-type: none"> Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed. Recommend using ceramics, high-temperature resistant glass, and plastic containers that can withstand temperatures above 120°C.
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	<ul style="list-style-type: none"> Can not be used for long time microwave cooking.
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	<ul style="list-style-type: none"> It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film.
Grill rack	No	Yes	Yes	<ul style="list-style-type: none"> The grill rack can only be used in grill, convection, air fry and combination mode.
Baking tray	No	Yes	No	<ul style="list-style-type: none"> The baking tray can be used in grill, convection and air fry mode.
Metal container	No	No	No	<ul style="list-style-type: none"> It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	No	No	<ul style="list-style-type: none"> Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking.
Bamboo wood and paper	No	No	No	<ul style="list-style-type: none"> Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking.

CAUTION:

Metal utensils are not allowed to be used (except when using the grill function, convection function and air fry function, the product comes with grill rack or baking tray can be used to cook food, and the grill rack or baking tray must not come into contact with the cavity). The combination function of grill and microwave cooking and combination function of convection and microwave cooking, can be used to cook food using a grill rack, but cannot be used to cook food using a baking tray.

Cooking tips

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the centre and spread it evenly. Do not overlap if possible.

Cooking time length

Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking. Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to centre of dish once or twice during cooking.

Allow standing time

After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner.

Whether the food is done

Color and hardness of food help to determine if it is done, these include:

- Steam coming out from all parts of food, not just the edge
- Joints of poultry can be moved easily
- Pork or poultry shows no signs of blood
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork

Browning dish

When using a browning dish or self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and rotating ring.

Microwave safe plastic wrap

When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt.

Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.

Maintenance

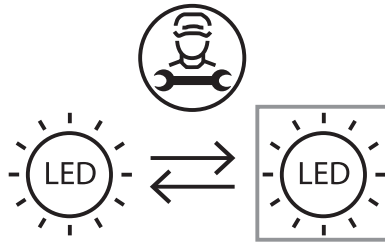
Light source

This product contains a light source exempted of energy efficiency class.

Light source in this product can only be replaced by qualified professionals.

Please contact after-sales service if the light source fails.

The light source shall be removed at the end of the product's useful life, with sorting and recycling done separately.



Servicing

Please check the following before calling for services.

1. Place one cup of water (approx.150ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1min.
2. Does the oven lamp light?
3. Does the cooling fan work? (Put your hand over the rear ventilation openings.)
4. Does the turntable rotate? (The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal.)
5. Is the water inside the oven hot? If «NO» is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED.

Servicing safeguards

CAUTION: MICROWAVE RADIATION

1. The high voltage capacitor remains charge afterdisconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.
2. During servicing below listed parts are liable to be removedand give access to potentials above 250V to earth.
 - Magnetron
 - High voltage transformer
 - High voltage capacitor
 - High voltage diode
 - High voltage fuse

The actual configuration in order to prevail in kind.

3. The following conditions may cause undue microwaveexposure during servicing.
 - Improper fitting of magnetron;
 - Improper matching of door interlock, door hinge and door;
 - Improper fitting of switch support;
 - Door, door seal or enclosure has been damaged.

Regulation 2023/826

15 min after plug in and no further operate, or end the work, the appliance goes into standby mode, and power measurement of standby mode did not exceed 0.8W.”

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont simples d'utilisation, tout en offrant des performances fiables et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous êtes assuré(e) que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

20

FR

A

Aperçu de l'appareil

Instruction sur le produit

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Fonctionnement du panneau de commande

C

Informations pratiques

Nettoyage
Consignes concernant les ustensiles
Conseils de cuisson
Entretien

Instruction sur le produit

1 Verrouillage de la porte
La porte du four à micro-ondes doit être correctement fermée pour que l'appareil fonctionne.

2 Vitre
Permet à l'utilisateur de surveiller la cuisson.

3 Anneau de rotation
Le plateau tournant en verre repose sur les roues de l'anneau de rotation. L'anneau soutient le plateau et contribue à l'équilibrer lorsque celui-ci tourne.

4 Axe de rotation
Le plateau tournant en verre repose sur l'axe ; le moteur situé en dessous fait tourner le plateau.

Plateau tournant

Les aliments doivent être placés sur le plateau tournant ; ses rotations lors du fonctionnement de l'appareil aident les aliments à cuire de manière uniforme.

5 ATTENTION :
- Placez l'anneau de rotation en premier
- Montez la plaque tournante sur l'axe de rotation et assurez-vous qu'elle est correctement engrenée

6 Panneau de commande
Voir les détails ci-dessous (le panneau de commande est susceptible d'être modifié sans préavis)

7 Plaque de cuisson

Protection du guide d'ondes

Elle se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes, près de la paroi du panneau de commande.

8 AVERTISSEMENT :
Ne retirez jamais la protection du guide d'ondes.

9 Grille métallique
Vous pouvez placer des aliments à rôtir sur cette grille.

Utilisation des accessoires

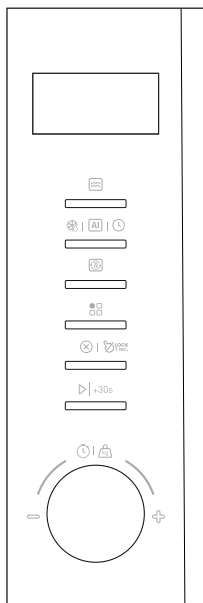
Les accessoires de ce four à micro-ondes comprennent un plateau tournant en verre et un anneau de rotation. Avant utilisation, l'anneau de rotation doit être placé sur le rail inférieur de la cavité, puis le plateau tournant en verre doit être placé sur l'axe de rotation et tomber dans celui-ci, de sorte que les trois soient correctement appariés et fixés. Veuillez vous référer à la figure ci-dessus pour plus de détails.

Un four à micro-ondes avec fonction de coloration ou grill et ses accessoires comprennent une plaque de cuisson spécifique au four à micro-ondes et une grille. La plaque de cuisson et la grille doivent être placées sur un plateau tournant en verre et ne doivent pas entrer en contact avec la cavité.

Installation

1. Retirez tous les emballages. Si le four est recouvert d'un film de sécurité, décollez-le avant de l'utiliser. Vérifiez soigneusement qu'il n'y a pas de dommages. Le cas échéant, prévenez immédiatement le revendeur ou envoyez-le au centre de réparation du fabricant.
2. Les fours à micro-ondes doivent être installés dans des environnements secs et non corrosifs, à l'écart des sources de chaleur et d'humidité, comme les brûleurs à gaz ou les réservoirs d'eau.
3. Pour assurer une ventilation suffisante, la distance entre l'arrière du micro-ondes et le mur doit être d'au moins 20 cm, le côté du mur doit être d'au moins 5 cm, la distance libre au-dessus de la surface supérieure doit être d'au moins 20 cm. la distance entre le micro-ondes et le sol doit être d'au moins 85 cm.
4. L'emplacement du four doit être éloigné du téléviseur, de la radio ou de l'antenne, car des perturbations de l'image ou des bruits peuvent se produire. La distance doit être supérieure à 5 m.
5. L'appareil doit être positionné de sorte que la prise soit accessible et à garantir une mise à la terre correcte. En cas de fuite, une boucle de terre peut se former pour éviter un choc électrique.
6. Vous devez faire fonctionner le four à micro-ondes avec la porte fermée.
7. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble. Cet appareil est destiné à être utilisé de manière indépendante, sans être encastré.
8. Si des résidus de fabrication ou de l'huile restent sur la cavité du four ou sur l'élément chauffant, il se dégage généralement une odeur, voire une légère fumée. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne se produira pas après plusieurs utilisations. Laissez la porte ou la fenêtre ouverte pour assurer une bonne ventilation. Par conséquent, il est vivement recommandé de placer une tasse d'eau dans la cavité, de régler le four à forte puissance et de le faire fonctionner plusieurs fois.

Fonctionnement du panneau de commande



Mode micro-ondes



Annuler / Arrêter



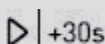
Décongeler



Sécurité enfants



Programme automatique /
Menu automatique



Démarrer / Ajouter
30 secondes



Friture à air chaud



Minuterie



Horloge



Sélection du poids



Sélection du programme

1. Avant la cuisson

L'écran s'allume lorsqu'il est branché sur l'alimentation électrique, puis entre en état de veille et l'écran affiche 1:00.

2. Fonction micro-ondes

Il existe cinq niveaux de puissance de micro-ondes, respectivement 100P, 80P, 50P, 30P et 10P. Appuyez en continu sur le bouton « Micro. » pour sélectionner la puissance du micro-ondes souhaitée. Tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson, et la plage de temps peut être sélectionnée entre 0:10 et 60:00. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur le bouton « START/+30s » pour commencer le travail. Un bourdonnement retentit pour signaler la fin de l'opération.

Puissance forte	100 % de la puissance	(applicable pour une cuisson rapide et complète)
Puissance moyenne/ forte	80 % de la puissance	(applicable à la cuisson express moyenne)
Puissance moyenne	50 % de la puissance	(applicable aux aliments cuits à la vapeur)
Puissance moyenne/ faible	30 % de la puissance	(applicable à la décongélation des aliments)
Puissance faible	10 % de la puissance de sortie	(applicable pour le maintien au chaud)

ATTENTION :

- a. La durée maximale pouvant être réglée est de 60 minutes.
- b. N'utilisez jamais la grille du grill pendant la cuisson au micro-ondes.
- c. Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
- d. À la puissance maximale du micro-ondes, le four abaissera automatiquement la puissance au bout d'un certain temps de cuisson pour prolonger la durée de vie de l'appareil.
- e. Si vous retournez les aliments pendant l'opération, appuyez sur le bouton « Start/+30s » et la procédure de cuisson pré-réglée se poursuit.
- f. Si vous avez l'intention de retirer les aliments avant la fin du temps programmé, vous devez appuyer une fois sur le bouton « Stop/Lock » pour effacer la procédure programmée afin d'éviter tout fonctionnement involontaire lors de la prochaine utilisation.

3. Décongélation/menu/horloge

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner deux fonctions de décongélation et huit fonctions de menu. Appuyez continuellement sur ce bouton pour sélectionner les séquences de fonctions : décongélation par poids - décongélation par temps - A.1- A.2 - A.3 - A.4 - A.5 - A.6 - A.7 - A.8, et ainsi de suite.

3.1 Décongélation

Il existe deux modes de décongélation, dEF1 et dEF2, respectivement. dEF1 pour la décongélation par poids et dEF2 pour la décongélation par temps. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la décongélation par poids ou par temps, et l'écran affichera « dEF1 » ou « dEF2 ». Tournez le bouton pour sélectionner le poids des aliments ou le temps de décongélation. Le poids de dEF1 est compris entre 100 et 1 500 g, et le temps de dEF2 est compris entre 0:10 et 60:00. Après avoir sélectionné le poids ou le temps de décongélation, appuyez sur le bouton « START/+30s » pour commencer à travailler. Un bourdonnement retentit pour signaler la fin de l'opération. Le mode de décongélation dEF1 par poids émet un signal sonore pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation.

Voici quelques conseils concernant le temps de décongélation des aliments :

dEF1 Pour la décongélation, le poids varie de 100 à 1 500 g.

dEF2 Pour la décongélation, la durée est comprise entre 0:10 et 60:00.

ATTENTION :

- Il est nécessaire de retourner les aliments en cours de décongélation pour obtenir un résultat uniforme.
- Le temps de décongélation est généralement plus long que la cuisson des aliments.
- Si les aliments peuvent être coupés avec un couteau, la décongélation peut être considérée comme terminée.
- Les micro-ondes pénètrent dans la plupart des aliments sur environ 4 cm.
- Les aliments décongelés doivent être consommés dès que possible. Il n'est pas conseillé de les remettre au réfrigérateur et de les congeler à nouveau.

3.2 Menu

Il existe huit menus automatiques A.1~A.8, respectivement pommes de terre, pâtes, pizza, pop-corn, légumes, boissons, viande et poisson. Appuyez en continu sur le bouton pour sélectionner le menu automatique souhaité, puis tournez le bouton pour sélectionner la taille de la portion du menu. Après avoir sélectionné la taille de la portion de cuisson, appuyez sur le bouton « START/+30s » pour commencer le travail. Un bourdonnement retentit pour signaler la fin de l'opération.

Affichage	Genre	Méthode
A.1	Pommes de terre	Les poids optionnels sont 250 g, 500 g et 750 g
A.2	Pâtes	Les poids optionnels sont 50 g, 100 g et 150 g
A.3	Pizza	Les poids optionnels sont 200 g et 400 g
A.4	Pop-corn	Le poids optionnel est de 100 g
A.5	Légumes	Les poids optionnels sont 200 g, 400 g et 600 g
A.6	Boissons	La taille des portions est facultative : 1 tasse, 2 tasses ou 3 tasses, chacune d'entre elles étant d'une contenance d'environ 250 ml.
A.7	Viande	Les poids optionnels sont 200 g, 400 g et 600 g
A.8	Poisson	Les poids optionnels sont 200 g, 400 g et 600 g

ATTENTION :

a. La température des aliments avant la cuisson est de 20-25 °C. Une température plus élevée ou plus basse des aliments avant la cuisson nécessiterait une augmentation ou une diminution du temps de cuisson.

b. La température, le poids et la forme des aliments influencent largement l'effet de la cuisson. Si vous constatez un écart par rapport au facteur indiqué dans le menu ci-dessus, vous pouvez ajuster le temps de cuisson pour obtenir le meilleur résultat.

3.3 Horloge [horloge 24 heures]

En mode veille, appuyez sur le bouton « DEF./MENU/CLOCK » et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes pour accéder à l'interface de réglage de l'horloge. En même temps, l'écran d'affichage clignote en heures. L'heure peut être réglée en tournant le bouton. Après avoir réglé l'heure, appuyez brièvement sur le bouton « START/+30s » pour confirmer et passer au mode de réglage des minutes. Les minutes peuvent être réglées en tournant le bouton. Après avoir réglé les minutes, appuyez à nouveau sur le bouton « START/+30s » pour confirmer et quitter le mode de réglage.

4. Programme

Il existe six modes. Il y a la convection, la combinaison 1 de convection et de cuisson au micro-ondes, la combinaison 2 de convection et de cuisson au micro-ondes, le grill, la combinaison 1 de grill et de cuisson au micro-ondes et la combinaison 2 de grill et de cuisson au micro-ondes. L'écran d'affichage indique « 5 décalages de température », « C-1 », « C-2 », « G. », « G-1 » et « G-2 ». Les étapes spécifiques de l'opération sont les suivantes.

Appuyez sur le bouton pour sélectionner le mode souhaité et l'écran affiche « 5 changements de température », « C-1 », « C-2 », « G. », « G-1 » ou « G-2 ». Tournez ensuite le bouton pour sélectionner le temps de cuisson et la plage de temps optionnelle de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur le bouton « START/+30s » pour commencer le travail. Un bourdonnement retentit pour signaler la fin de l'opération.

Convection	Il est possible de régler cinq niveaux de température (120°C-140°C-160°C-180°C-200°C).
C-1	Combinaison de la cuisson par convection et de la cuisson micro-ondes. 30 % micro-ondes et 70 % convection.
C-2	Combinaison de la cuisson par convection et de la cuisson micro-ondes. 55 % micro-ondes et 45 % convection.
G.	Grill, l'élément chauffant sera alimenté pendant la durée de fonctionnement. Convient pour la cuisson de morceaux de viande fins, saucisses, ailes de poulet, car il permet une belle coloration.
G-1	Combinaison de cuisson grill et micro-ondes. 30 % micro-ondes et 70 % grill.
G-2	Combinaison de cuisson grill et micro-ondes. 55 % micro-ondes et 45 % grill.

ATTENTION :

En mode Programme (convection et grill), toutes les parties du four, ainsi que la grille et les récipients de cuisson, peuvent devenir très chauds. Soyez prudent lorsque vous retirez un objet du four. Utilisez des maniques épaisses ou des gants de cuisine pour **PRÉVENIR LES BRULURES**.

5. Friture à air chaud

Fonction de friture à air chaud (avec 5 changements de température : 120°C-140°C-160°C-180°C-200°C), le fonctionnement spécifique est le suivant.

Appuyez continuellement sur ce bouton pour sélectionner le mode souhaité, et l'écran d'affichage indiquera les 5 changements de température correspondants. Tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson. La plage de temps réglable est comprise entre 0:10 et 60:00. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur le bouton « START/+30s » pour commencer le travail. Un bourdonnement retentit pour signaler la fin de l'opération.

Friture à
air chaud

Il est possible de régler cinq niveaux de température :
120°C-140°C-160°C-180°C-200°C

ATTENTION :

En mode de cuisson friture à air chaud, toutes les parties du four, ainsi que la grille et les récipients de cuisson, peuvent devenir très chauds. Soyez prudent lorsque vous retirez un objet du four. Utilisez des maniques épaisses ou des gants de cuisine pour **PRÉVENIR LES BRULURES**.

6. Arrêter

Pendant les réglages de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton « STOP » pour annuler les réglages et revenir à l'état de veille. En cours de fonctionnement, il est possible d'appuyer sur le bouton « STOP » pour faire une pause. En état de pause, vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton « STOP » pour annuler la fonction et revenir à l'état de veille.

7. Démarrage/+30s

Après avoir réglé le temps de cuisson ou le poids des aliments, appuyez sur le bouton « START/+30s » pour démarrer le four à micro-ondes immédiatement. En fonctionnement, vous pouvez appuyer sur le bouton « START/+30s » pour augmenter le temps, appuyez une fois pour augmenter de 30 secondes, mais le mode menu et le mode de décongélation par poids ne peuvent pas ajuster le temps. En état de pause, vous pouvez appuyer sur le bouton « START/+30s » pour continuer à faire fonctionner le four à micro-ondes avant le mode de cuisson.

8. Express

En mode veille, une fois les aliments introduits et la porte fermée, appuyez sur le bouton « START/+30s » pour démarrer rapidement le micro-ondes. Le temps de fonctionnement par défaut est de 30 secondes. En cours de fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton « START/+30s » pour régler sur 30 secondes. Un bourdonnement retentit pour signaler la fin de l'opération.

9. Fonction sécurité enfants

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous nettoyez ou pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance. Lorsque ce mode est activé, tous les boutons sont rendus inutilisables.

1) Régler le verrouillage : En mode veille, appuyez sur le bouton « STOP » et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes, la fonction de sécurité enfants est activée et tous les boutons du four à micro-ondes ne peuvent pas être utilisés.

2) Annuler le verrouillage : En mode de sécurité enfants, appuyez sur le bouton « STOP » et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes pour annuler la fonction de sécurité enfants.

Nettoyage

Entretien du four à micro-ondes

ATTENTION :

Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être retiré.

AVERTISSEMENT :

a. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de procéder au nettoyage. Après refroidissement des produits. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides lors du nettoyage.

b. Si le four n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, les surfaces risquent de s'abîmer, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement provoquer des situations dangereuses.

c. N'utilisez jamais de détergents agressifs, d'essence, de poudres abrasives ni de brosses métalliques pour nettoyer de quelconques parties de l'appareil.

d. Ne retirez pas la protection du guide d'ondes.

e. Lorsque le four à micro-ondes a été utilisé pendant une longue période, il peut dégager des odeurs étranges. Les 3 méthodes suivantes permettent de s'en débarrasser :

1) Placez plusieurs tranches de citron dans une tasse, puis chauffez à micro puissance élevée pendant 2 à 3 minutes.

2) Placez une tasse de thé noir dans le four, puis chauffez-la à forte puissance.

3) Mettez quelques écorces d'orange dans le four, puis chauffez-les à micro puissance élevée pendant 1 minute.

f. Lorsque le produit n'est pas utilisé, il doit être placé dans des endroits secs et ventilés le mieux possible.

AVERTISSEMENT :

Comment nettoyer les surfaces en contact avec de la nourriture :

Après utilisation, essuyez la protection du guide d'ondes avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour enlever toute éclaboussure de nourriture ou de graisse. La graisse accumulée pourrait surchauffer et commencer à produire de la fumée ou prendre feu.

Conseils pour le nettoyage

Précisions concernant le nettoyage des joints de la porte, de la cavité et des parties adjacentes :

Extérieur :

Essuyez le boîtier à l'aide d'un chiffon doux humidifié.

Porte :

- À l'aide d'un chiffon doux humidifié, nettoyez la porte et la vitre
- Essuyez les joints de la porte et les pièces adjacentes pour éliminer tout déversement ou éclaboussure
- Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humide

Murs intérieurs :

- Nettoyez les surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon doux humidifié
- Essuyez la protection du guide d'ondes pour éliminer toute éclaboussure de nourriture

Plateau tournant / Anneau de rotation / Axe de rotation :

- Lavez avec de l'eau savonneuse douce
- Rincez à l'eau claire et laissez sécher complètement

Consignes concernant les ustensiles

Il est vivement recommandé d'utiliser des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes. De manière générale, les récipients qui sont fabriqués en céramique, verre ou plastique résistant à la chaleur conviennent à une utilisation au four à micro-ondes. N'utilisez jamais de récipients en métal pour la cuisson au micro-ondes ou en mode combiné, car des étincelles sont susceptibles de se produire. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour plus d'informations.

Matériau du récipient	Micro-ondes	Grill	Combi	Notes
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	<ul style="list-style-type: none"> N'utilisez jamais d'objets en céramique émaillés ou décorés avec une bordure métallique. Il est recommandé d'utiliser des récipients en céramique, en verre résistant à de fortes températures et en plastique pouvant supporter des températures supérieures à 120 °C.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	<ul style="list-style-type: none"> Ne peut pas être utilisé pour une cuisson longue au four à micro-ondes.
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	<ul style="list-style-type: none"> Il ne doit pas être employé lors de la cuisson de viande ou de côtelettes, car la température élevée risquerait d'endommager le film.
Grille métallique	Non	Oui	Oui	<ul style="list-style-type: none"> La grille ne peut être utilisée qu'en mode grill, convection, friture à air chaud et mode combiné.
Plaque de cuisson	Non	Oui	Non	<ul style="list-style-type: none"> La plaque de cuisson peut être utilisée en mode grill, convection et friture à air chaud.

Matériau du récipient	Micro-ondes	Grill	Combi	Notes
Récipient en métal	Non	Non	Non	• Il ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal.
laque	Non	Non	Non	• Faible résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température.
Bambou et papier	Non	Non	Non	• Faible résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température.

ATTENTION :

L'utilisation d'ustensiles en métal est interdite (sauf en cas d'utilisation de la fonction grill, de la fonction convection et de la fonction friture à air chaud, le produit est livré avec une grille ou une plaque de cuisson qui peut être utilisée pour cuire les aliments, et la grille ou la plaque de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la cavité). La fonction combinée de cuisson au grill et au micro-ondes et la fonction combinée de cuisson à convection et au micro-ondes peuvent être utilisées pour cuire des aliments à l'aide d'une grille, mais ne peuvent pas être utilisées pour cuire des aliments à l'aide d'une plaque de cuisson.

Conseils de cuisson

Les facteurs suivants peuvent influencer sur la cuisson :

Disposition des aliments

Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat, la partie la plus fine vers le centre et étaler uniformément. Dans la mesure du possible, évitez de faire chevaucher les aliments.

Durées de cuisson

Commencez la cuisson avec une durée courte, évaluez-la après l'écoulement du temps et prolongez-la en fonction des besoins réels. Une surcuisson peut provoquer de la fumée et des brûlures.

Cuisson uniforme des aliments

Les aliments tels que le poulet, les steaks hachés ou les steaks doivent être tournés une fois en cours de cuisson. Selon le type d'aliment, le cas échéant, remuez-le de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson.

Temps de repos

À la fin du temps de cuisson, laissez les aliments dans le four pendant une durée adéquate, afin de laisser le cycle de cuisson se terminer et de permettre aux aliments de refroidir progressivement.

Vérification de la cuisson des aliments

La couleur et la dureté des aliments vous aideront à déterminer si ces derniers sont cuits. Les signes suivants indiquent par exemple que les aliments sont cuits :

- De la vapeur s'échappe de toutes les parties de l'aliment et pas uniquement du bord
- Les articulations des volailles bougent facilement
- Le porc et la volaille ne présentent pas de traces de sang
- Le poisson est opaque et peut facilement être coupé à l'aide d'une fourchette

Plat brunisseur

Lorsque vous utilisez un plat brunisseur ou un récipient auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, comme une assiette en porcelaine, sous le plat ou le récipient pour éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau de rotation.

Film plastique pour micro-ondes

En cas de cuisson d'aliments avec une teneur élevée en matières grasses, ne laissez pas le film plastique entrer en contact avec les aliments, car il pourrait fondre.

Ustensiles de cuisine en plastique adaptés au micro-ondes

Il est possible que certains ustensiles de cuisine en plastique adaptés au micro-ondes ne conviennent pas à la cuisson d'aliments avec une teneur élevée en matières grasses et en sucre. De plus, le temps de préchauffage indiqué dans le mode d'emploi de l'ustensile ne doit pas être dépassé.

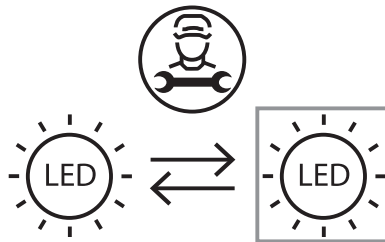
Entretien

Source de lumière

Ce produit contient une source lumineuse exemptée de classe d'efficacité énergétique. La source lumineuse de ce produit ne peut être remplacée que par des professionnels qualifiés.

Veillez-vous rapprocher du service après-vente en cas de défaillance de la source lumineuse.

Il convient de retirer la source lumineuse à la fin de la vie utile du produit, le tri et le recyclage étant effectués séparément.



Réparations

Merci de procéder aux vérifications suivantes avant d'appeler un technicien.

1. Placez une tasse d'eau (environ 150 ml) dans un verre doseur en verre dans le four et fermez bien la porte. La lampe du four doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Laissez fonctionner le four pendant 1 minute.
2. La lumière du four s'allume-t-elle ?
3. Le ventilateur fonctionne-t-il ? (Placez votre main au-dessus des orifices d'aération à l'arrière du four.)
4. Le plateau tournant tourne-t-il ? (Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Ceci est parfaitement normal.)
5. L'eau qui se trouve dans le four est-elle chaude ? Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est « NON », veuillez vérifier votre prise murale et le fusible de votre compteur électrique. Si la prise et le fusible fonctionnent tous deux correctement, VEUILLEZ CONTACTER VOTRE CENTRE DE RÉPARATION AGRÉÉ LE PLUS PROCHE.

Mesures de protection pour l'entretien

ATTENTION : RAYONNEMENT MICRO-ONDES

1. Le condensateur à haute tension reste chargé après avoir coupé le courant. Court-circuitez la borne négative du condensateur à haute tension avec le châssis du four (à l'aide d'un tournevis) pour décharger le condensateur avant de toucher au four.

2. Au cours des opérations d'entretien, les pièces indiquées ci-dessous sont susceptibles d'être retirées et de donner accès à des potentiels supérieurs à 250 V à la terre.

- Magnétron
- Transformateur à haute tension
- Condensateur à haute tension
- Diode à haute tension
- Fusible à haute tension

La configuration réelle afin de l'emporter en nature.

3. Les cas suivants peuvent entraîner une exposition excessive aux micro-ondes lors de l'entretien :

- installation incorrecte du magnétron ;
- mauvais alignement de la fermeture de sécurité, de la charnière et de la porte ;
- installation incorrecte du support de l'interrupteur ;
- porte, joint de la porte ou boîtier endommagés.

Réglementation 2023/826

15 minutes après le branchement et sans autre opération, ou la fin de la cuisson, l'appareil passe en mode veille et la mesure de puissance du mode veille ne dépasse pas 0,8 W.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG te kiezen. De producten van VALBERG worden geselecteerd, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en zijn eenvoudig te gebruiken, betrouwbaar en van onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel kunt u er zeker van zijn dat u bij elk gebruik volledig tevreden bent.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

**Overzicht van het
toestel**

Productinstructies

B

**Gebruik van het
toestel**

Installatie
Werking van het bedieningspaneel

C

Praktische informatie

Reiniging
Richtlijnen gebruiksvorwerpen
Kooktips
Onderhoud

Productinstructies

1 Vergrendeling van de deur
De deur van de microgolfoven moet goed gesloten worden. Anders kan de oven niet werken.

2 Raampje
Hierdoor kan de gebruiker het kookproces volgen.

3 Draaiende ring
Het glazen draaiplateau rust op de wielen van de draairing. De ring ondersteunt de schaal en zorgt ervoor dat ze in evenwicht blijft tijdens het draaien.

4 Draaiende as
De glazen draaischijf rust op de as; de motor eronder doet de schijf draaien.

Draaischijf

De voeding wordt op de draaischijf geplaatst. Het draaien zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig bereid wordt.

5 OPGELET:
- Plaats eerst de draairing
- Monteer het draaiplateau op de rotatieas en controleer of het correct is afgesteld

6 Het bedieningspaneel
Zie onderstaande details (het bedieningspaneel kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd)

7 Bakplaat

Bescherming golfpijp

Bevindt zich in de microgolfoven, naast de wand van het bedieningspaneel.

8 WAARSCHUWING:
Verwijder nooit de bescherming van de golfpijp.

9 Metalen rooster
Wordt gebruikt om voeding te grillen.

Gebruik van accessoires

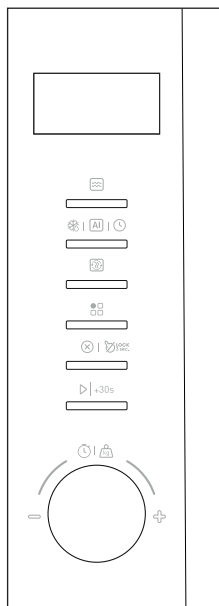
Accessoires voor deze microgolfoven zijn onder andere een glazen draaiplateau en een draairing. Voor gebruik moet de draairing op de onderste rail van de holte worden geplaatst, waarna het glazen draaiplateau op de rotatieas moet worden geplaatst en erin moet vallen, zodat alle drie correct zijn afgelijnd en vastgezet. Raadpleeg de bovenstaande figuur voor meer informatie.

Een microgolfoven met bruinings- of grillfunctie en accessoires zoals een speciale bakplaat en grill voor microgolfovens. De kookplaat en grill moeten op een glazen draaiplateau worden geplaatst en mogen niet in contact komen met de holte.

Installatie

1. Verwijder alle verpakking. Als de oven bedekt is met een veiligheidsfolie, dient u die te verwijderen voor gebruik. Controleer zorgvuldig op eventuele schade. Neem onmiddellijk contact op met de verdeler of zend de oven terug naar het dienstencentrum van de fabrikant indien het toestel beschadigd is.
2. Microgolfovens moeten in een droge, niet-roestige omgeving geplaatst worden, verwijderd van hitte en vochtigheid zoals gasbranders of waterreservoirs.
3. Voor voldoende ventilatie moet de afstand tussen de achterkant van de microgolfoven en de muur minstens 20 cm zijn, de zijkant van de muur minstens 5 cm, de vrije afstand boven het bovenzvlak minstens 20 cm. De afstand tussen de microgolfoven en de vloer moet minstens 85 cm zijn.
4. De oven moet uit de buurt van de televisie, radio of antenne worden geplaatst, omdat dit beeldstoringen of ruis kan veroorzaken. Deze afstand moet groter zijn dan 5 m.
5. Het toestel moet zodanig worden geplaatst dat het stopcontact bereikbaar is en er een correcte aarding kan worden gegarandeerd. Bij eventuele lekken kan een aardingslus worden gevormd om een elektrische schok te vermijden.
6. De microgolfoven moet altijd met de deur dicht werken.
7. De microgolfoven mag niet in een meubel geplaatst worden. De microgolfoven is bedoeld voor vrijstaand gebruik.
8. Als er productieresten of olie achterblijven in de oven of op het verwarmingselement, ontstaat er meestal een geur of zelfs lichte rook. Dit is een normaal verschijnsel dat niet meer optreedt na een aantal keren gebruik. Laat de deur of het raam open voor een goede ventilatie. Het wordt dan sterk aangeraden om een kopje water op de draaiplateau te plaatsen, de microgolfoven op hoog vermogen in te stellen en hem meerdere keren te laten werken.

Werking van het bedieningspaneel



Microgolmodus



Annuleren / Stoppen



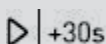
Ontdooien



Kinderbeveiliging



Automatisch programma /
Automatisch menu



Starten / Toevoegen
30 seconden



Frituren met hete lucht



Timer



Klok



Gewichtselectie



Programmaselectie

1. Voor het koken

Het scherm licht op wanneer het is aangesloten op de voeding, schakelt dan over naar de stand-bymodus en het display geeft 1:00 weer.

2. Microgolffunctie

Er zijn vijf standen voor de microgolf, namelijk 100P, 80P, 50P, 30P en 10P. Druk continu op de toets "microgolfoven" om het gewenste vermogen te selecteren. Draai aan de knop om de kooktijd te selecteren en het tijdsbereik kan worden ingesteld tussen 0:10 en 60:00. Druk na het selecteren van de kooktijd op de knop "START/+30s" om het koken te starten. Een zoemend geluid geeft het einde van de werking aan.

Instelling op hoog vermogen	100% van het vermogen	(geschikt voor snel en volledig koken)
Middelmatig/ hoog vermogen	80% van het vermogen	(van toepassing op snelkoken met gemiddelde snelheid)
Gemiddeld	50% van het vermogen	(van toepassing op gestoomd voedsel)
Gemiddeld/ laag vermogen	30% van het vermogen	(van toepassing op het ontdooien van voedsel)
Instelling op laag vermogen	10% van uitgangsvermogen	(van toepassing om warm te houden)

OPGELET:

- a. De maximale tijd die kan worden ingesteld is 60 minuten.
- b. Gebruik het grillrooster nooit tijdens het koken in de microgolfoven.
- c. Zet de microgolfoven nooit leeg aan.
- d. Op de hoogste stand verlaagt de oven het vermogen vanzelf na een bepaalde tijd om de levensduur van het toestel te verlengen.
- e. Als u het voedsel tijdens het proces omdraait, drukt u op de toets "Start/+30s".
en de vooraf ingestelde kookprocedure wordt voortgezet.
- e. Als u van plan bent het voedsel te verwijderen voordat de geprogrammeerde tijd is verstreken, moet u eenmaal op de toets Stop drukken om de geprogrammeerde procedure te wissen, om te voorkomen dat u het apparaat de volgende keer met de verkeerde instellingen gebruikt.

3. Ontdooien/menu/klok

Druk op deze knop om twee ontdooifuncties en acht menufuncties te selecteren. Druk continu op deze knop om een reeks functies te selecteren: ontdooien op gewicht - ontdooien op tijd - A.1 - A.2 - A.3 - A.4 - A.5 - A.6 - A.7 - A.8, enzovoort.

3.1 Ontdooien

Er zijn twee ontdooistanden, respectievelijk dEF1 en dEF2: dEF1 voor ontdooien op gewicht en dEF2 voor ontdooien op tijd. Druk op deze knop om ontdooien per gewicht of per tijd te selecteren, en op het display verschijnt "dEF1" of "dEF2". Draai aan de knop om het gewicht van het voedsel of de ontdooitijd te selecteren. Het gewicht van DEF1 is tussen 100 en 1.500 g, en de tijd van DEF2 is tussen 0:10 en 60:00. Druk na het selecteren van het gewicht of de ontdooitijd op de knop "START/+30s" om te beginnen met werken. Een zoemend geluid geeft het einde van de bewerking aan. De ontdooistand op gewicht dEF1 geeft een geluidssignaal om u eraan te herinneren dat u het voedsel tijdens het ontdooien moet omdraaien.

Hier zijn een paar tips over de ontdooitijd:

dEF1 Voor ontdooien gaat het gewicht van 100 tot 1500 g.

dEF2 Voor ontdooien ligt de tijd tussen 0:10 en 60:00.

OPGELET:

- Het is noodzakelijk om de voeding om te draaien tijdens het bereiden zodat ze gelijkmatig bereid wordt.
- Ontdooien duurt gewoonlijk langer dan het bereiden van voeding.
- Wanneer de voeding versneden wordt, ontdooit ze sneller.
- De microgolf dringt ongeveer 4 cm in de meeste voeding door.
- Ontdooid voedsel moet zo snel mogelijk worden opgegeten. Het is niet aan te raden om het terug in de koelkast te zetten en opnieuw in te vriezen.

3.2 Menu

Er zijn acht automatische menu's A.1~A.8, respectievelijk aardappelen, pasta, pizza, popcorn, groenten, drankjes, vlees en vis. Druk de knop in om het gewenste automatische menu te selecteren en draai vervolgens aan de knop om de grootte van de portie te selecteren. Druk na het selecteren van de grootte van de portie op de knop "START/+30s" om aan te zetten. Een zoemend geluid geeft het einde van de werking aan.

Weergave	Type	Methode
A.1	Aardappelen	Keuze tussen 250 g, 500 g en 750 g
A.2	Pasta	Keuze tussen 50 g, 100 g en 150 g
A.3	Pizza	Keuze tussen 200 g en 400 g
A.4	Popcorn	Een keuze: 100 g
A.5	Groenten	Keuze tussen 200 g, 400 g en 600 g
A.6	Dranken	Portiegrootte is optioneel: Keuze tussen 1 kopje, 2 kopjes of 3 kopjes, elk met een inhoud van ongeveer 250 ml.
A.7	Vlees	Keuze tussen 200 g, 400 g en 600 g
A.8	Vis	Keuze tussen 200 g, 400 g en 600 g

OPGELET:

- De temperatuur van het voedsel voor het koken is 20-25°C. Een hogere of lagere temperatuur van het voedsel voor het koken vereist een langere of kortere kooktijd.
- De temperatuur, het gewicht en de vorm van het voedsel hebben een sterke invloed op het koken. Als u een afwijking opmerkt van de factor die in het menu hierboven wordt aangegeven, kunt u de kooktijd aanpassen om een beter resultaat te verkrijgen.

3.3 Klok [24-uursklok]

Houd in de stand-bymodus de toets „DEF/MENU/CLOCK” meer dan 3 seconden ingedrukt om de interface voor het instellen van de klok te openen. Tegelijkertijd knipperen de uren op het scherm. De tijd kan worden ingesteld door aan de knop te draaien. Druk na het instellen van het uur kort op de knop "START/+30s" om te bevestigen en door te gaan naar de modus voor het instellen van de minuten. De minuten kunnen worden ingesteld door aan de knop te draaien. Druk na het instellen van de minuten nogmaals op de knop "START/+30s" om te bevestigen en de instellingen te verlaten.

4. Programma

Er zijn zes modi. Er is convectie, combinatie 1 van convectie en microgolfoven, combinatie 2 van convectie en microgolfoven, grillen, combinatie 1 van grill en microgolfoven en combinatie 2 van grill en microgolfoven. Het display toont "5 temperatuurverschillen", "C-1", "C-2", "G.", "G-1" en "G-2". Ga als volgt te werk.

Druk op de knop om de gewenste stand te selecteren en op het display verschijnt "5 temperatuurverschillen", "C-1", "C-2", "G.", "G-1" of "G-2". Draai vervolgens aan de knop om de kooktijd en het optionele tijdsbereik van 0:10 tot 60:00 te selecteren. Druk na het selecteren van de kooktijd op de knop "START/+30s" om het koken te starten. Een zoemend geluid geeft het einde van de werking aan.

Convectie	Er kunnen vijf temperaturniveaus (120°C-140°C-160°C-180°C-200°C) worden ingesteld.
C-1	Combinatie van convectie en microgolfoven. 30% microgolfoven en 70% convectie.
C-2	Combinatie van convectie en microgolfoven. 55% microgolfoven en 45% convectie.
G.	De grill wordt warm wanneer deze functie aangezet is. Geschikt voor dunne stukken vlees, varkensvlees, worst, kippenvleugeltjes enzovoort aangezien ze mooi gebruid kunnen worden.
G-1	Combinatiegrill en microgolfoven. 30% microgolfoven en 70% grill.
G-2	Combinatiegrill en microgolfoven. 55% microgolfoven en 45% grill.

OPGELET:

In de programmamodus (convectie en grill) kunnen alle delen van de oven, evenals het rooster en de schalen, erg heet worden. Wees voorzichtig wanneer u een voorwerp uit de oven haalt. Gebruik dikke pannenlappen of ovenwanten om verbranding te voorkomen.

5. Frituren met hete lucht

Voor de hete lucht frituurfunctie (met 5 temperatuurveranderingen: 120°C-140°C-160°C-180°C-200°C), gaat u als volgt te werk.

Druk continu op deze knop om de gewenste stand te selecteren en het scherm toont de 5 corresponderende temperatuurverschillen. Draai aan de knop om de bereidingstijd te selecteren. Het instelbare tijdsbereik ligt tussen 0:10 en 60:00. Druk na het selecteren van de kooktijd op de knop "START/+30s" om het koken te starten. Een zoemend geluid geeft het einde van de werking aan.

Frituren met hete lucht	Er kunnen vijf temperatuurniveaus worden ingesteld: 120°C-140°C-160°C-180°C-200°C
----------------------------	--

OPGELET:

In de modus frituren met hete lucht kunnen alle delen van de oven, evenals het rooster en de schalen, erg heet worden. Wees voorzichtig wanneer u een voorwerp uit de oven haalt. Gebruik dikke pannenlappen of ovenwanten om verbranding te voorkomen.

6. Stoppen

Tijdens het instellen, kunt u op de "STOP"-knop drukken om de instellingen te annuleren en terug te keren naar stand-by. Tijdens het gebruik kunt u op de "STOP"-knop drukken om te pauzeren. In de pauzestand kunt u nogmaals op de knop "STOP" drukken om de functie te annuleren en terug te keren naar stand-by.

7. Start/+30s

Druk na het instellen van de bereidingstijd of het gewicht van het voedsel op de toets "START/+30s" om de microgolfoven onmiddellijk te starten. Tijdens de werking kunt u op de knop "START/+30s" drukken om de tijd te verlengen (één keer drukken om de tijd met 30 seconden te verlengen), maar voor de menumodus en het ontdoeien op gewicht kan de tijd niet aangepast worden. In de pauzestand kunt u op de knop "START/+30s" drukken om de microgolfoven vóór de kookmodus verder te laten werken.

8. Express

Druk in de stand-bymodus, zodra het voedsel geplaatst is en de deur gesloten is, op de knop "START/+30s" om de microgolfoven snel te starten. De standaard gebruiksduur is 30 minuten. Druk tijdens het gebruik eenmaal op de knop "START/+30s" om in te stellen op 30 seconden. Een zoemend geluid geeft het einde van de werking aan.

9. Kinderslot

Gebruik deze functie om het bedieningspaneel te vergrendelen tijdens het schoonmaken of om te voorkomen dat kinderen de oven zonder toezicht gebruiken. In deze stand kunnen de knoppen niet bediend worden.

1) Het slot instellen: Als u in stand-by de knop "STOP" langer dan 3 seconden ingedrukt houdt, wordt de kinderbeveiliging geactiveerd en kunnen de knoppen van de microgolfoven niet worden gebruikt.

2) Ontgrendelen: Houd in de kinderbeveiligingsmodus de knop "STOP" langer dan 3 seconden ingedrukt om de kinderbeveiligingsfunctie te annuleren.

Reiniging

Onderhoud microgolfoven

OPGELET:

De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en voedselresten moeten worden verwijderd.

WAARSCHUWING:

a. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Nadat de producten afgekoeld zijn. Dompel het toestel niet in water of andere vloeistoffen onder wanneer u het schoonmaakt.

b. Wanneer de oven niet schoon gehouden wordt, kunnen de oppervlakken beschadigd worden. Dat kan een negatieve invloed hebben op de levensduur van het toestel en kan tot gevaarlijke situaties leiden.

c. Gebruik nooit harde schoonmaakproducten, benzine, schuurpoeder of een metalen borstel om de onderdelen van het toestel te reinigen.

d. Verwijder de bescherming van de golfpijp niet.

e. Als de microgolfoven lang in gebruik is, kan hij ongewone geuren verspreiden. Met de volgende 3 methoden verwijdert u deze geurtjes:

1) Doe enkele schijfjes citroen in een mok en verwarm 2 tot 3 minuten op hoge stand.

2) Plaats een kopje zwarte thee in de microgolfoven en warm op hoog vermogen op.

3) Leg een paar sinaasappelschillen in de oven en verwarm 1 minuut op hoge stand.

f. Wanneer het product niet in gebruik is, moet het zoveel mogelijk worden opgeslagen in droge, goed geventileerde ruimten.

WAARSCHUWING:

De oppervlakken die in contact komen met de voeding moeten als volgt worden gereinigd:

Veeg de golfgeleiderplaat na gebruik af met een vochtige doek en vervolgens met een droge doek om spetters van voedsel of vet te verwijderen. Het opgehoopte vet zou oververhit kunnen geraken en rook kunnen beginnen produceren of zou vuur kunnen vatten.

Schoonmaaktips

Aanwijzingen om de deurdichtingen, holttes en aangrenzende onderdelen schoon te maken:

Buitenkant:

Reinig de behuizing met behulp van een zachte, vochtige doek.

Deur:

- Reinig de deur en het venster met behulp van een zachte, vochtige doek.
- Veeg de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen schoon om gemorste voeding of spatten te verwijderen
- Veeg het bedieningspaneel schoon met een zachte, licht vochtige doek.

Binnenmuren:

- Reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek
- Reinig de bescherming van de golfgeleider om alle voedselspatten te verwijderen.

Draaitafel / Rotatiering / Rotatie-as:

- Wassen met mild zeepsop
- Spoel af met schoon water en laat volledig drogen

Richtlijnen gebruiksvoorwerpen

Het is ten zeerste aanbevolen om schalen te gebruiken die geschikt en veilig zijn voor microgolfovens. In het algemeen zijn schalen gemaakt van hittebestendig aardewerk, glas of plastic geschikt voor microgolfovens. Gebruik nooit metalen recipiënten om in de microgolfoven te koken of voor gecombineerd koken aangezien dit vonken kan veroorzaken. U vindt meer informatie in onderstaande tabel.

Materiaal van het recipiënt	Microgolf	Grill	Combi	Opmerkingen
Hittebestendig aardewerk	Ja	Ja	Ja	Gebruik nooit aardewerk dat versierd is met een metalen of geglazuurde rand. We raden aan om keramiek, hittebestendig glas of plastic dat bestand is tegen temperaturen van meer dan 120°C te gebruiken.
Hittebestendig plastic	Ja	Neen	Neen	Kan niet gebruikt worden om lang in de microgolfoven te koken.
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	
Plastic folie	Ja	Neen	Neen	Mag niet gebruikt worden wanneer u vlees of koteletten klaarmaakt aangezien de hoge temperatuur de folie kan beschadigen.
Metalen rooster	Neen	Ja	Ja	- De grill kan alleen worden gebruikt in de standen grill, convectie, heteluchtfrituren en combinatie.
Bakplaat	Neen	Ja	Neen	- De kookplaat kan worden gebruikt in de grill-, convectie- en heteluchtfrituurstand.
Metalen schaal	Neen	Neen	Neen	- Ze mag niet worden gebruikt in een microgolfoven. De microgolven kunnen niet door het metaal dringen.
lak	Neen	Neen	Neen	- Weinig bestand tegen hitte. Kan niet worden gebruikt voor koken op hoge temperaturen.
Bamboe en papier	Neen	Neen	Neen	- Weinig bestand tegen hitte. Kan niet worden gebruikt voor koken op hoge temperaturen.

OPGELET:

Het gebruik van metalen keukengerei is verboden (behalve bij gebruik van de grillfunctie, de convectiefunctie en de heteluchtbakfunctie; het product wordt geleverd met een grill- of bakplaat die kan worden gebruikt om voedsel te bereiden, en de grill- of bakplaat mag niet in contact komen met de wanden van de oven). De gecombineerde grill- en microgolfovenfunctie en de gecombineerde convectie- en microgolfovenfunctie kunnen worden gebruikt om voedsel te bereiden met een grill, maar kunnen niet worden gebruikt om voedsel te bereiden met een kookplaat.

Kooktips

De volgende factoren kunnen een invloed hebben op het resultaat:

Plaatsing van de voeding

Leg de dikkere delen aan de buitenkant van de schaal, het dünnere deel in het midden en verdeel gelijkmatig. Plaats niet op elkaar indien mogelijk.

Kooktijd

Begin het kookproces met een korte tijd, bekijk het nadat de tijd is verstreken en verleng naargelang de werkelijke behoeften. Te lang koken kan rook en verbranding veroorzaken.

Kook de voeding gelijkmatig.

Voeding zoals kip, hamburger of steak moet een keer omgedraaid worden tijdens het koken. Roer, afhankelijk van het soort voedsel, indien nodig tijdens het koken een of twee keer van de buitenkant naar het midden van het gerecht.

Laat de voeding even staan.

Laat de voeding nog enige tijd in de oven staan wanneer het koken beëindigd is. Hierdoor kan de kookcyclus afgerond worden en kan de voeding geleidelijk aan afkoelen.

Wanneer de voeding klaar is

Aan de hand van de kleur en de hardheid van de voedingswaren kunt u zien of de voeding klaar is. De volgende tekenen wijzen er bijvoorbeeld op dat de voedingswaren klaar zijn:

- Er komt stoom uit alle delen van de voeding, niet enkel uit de rand.
- De gewrichten van gevogelte kunnen gemakkelijk bewogen worden.
- Varkensvlees en gevogelte vertonen geen bloedsporen;
- Vis is ondoorzichtig en kan gemakkelijk met een vork doorgesneden worden.

Braadschotel

Wanneer u een braadschotel of zelfwarmend recipiënt gebruikt, dient u altijd een hittebestendige isolator zoals een porseleinen schaal eronder te plaatsen om schade aan de draaischijf en draaiende ring te voorkomen.

Plastic microgolffolie

Zorg ervoor dat de plastic folie niet in contact komt met voedsel wanneer u vette voeding klaarmaakt aangezien de folie kan smelten.

Plastic kookgerei voor de microgolf

Plastic kookgerei voor de microgolf is niet altijd geschikt om voeding met veel vet en suiker te bereiden. Zorg er ook voor dat u de tijd voor het voorverwarmen zoals aangegeven in de handleiding van de schaal niet overschrijdt.

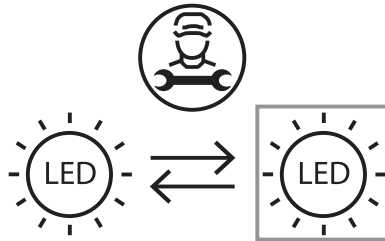
Onderhoud

Lichtbron

Dit product bevat een lichtbron die is vrijgesteld van energieefficiëntieklasse. De lichtbron in dit product kan alleen worden vervangen door gekwalificeerde professionals.

Neem contact op met de klantenservice als de lichtbron uitvalt.

De lichtbron moet aan het einde van de gebruiksduur van het product worden verwijderd, waarbij de sortering en recycling afzonderlijk worden uitgevoerd.



Herstellingen

Kijk de volgende zaken na voor u de hersteldienst belt.

1. Plaats een kop water (ongeveer 150 ml) in een glazen maatbeker in de oven en sluit de deur. Het ovenlampje gaat uit als de deur goed gesloten is. Laat de oven 1 minuut werken.
2. Gaat het lampje van de oven aan?
3. Werkt de ventilator? (Plaats uw hand over de ventilatie-opening achteraan)
4. Draait de schijf rond? (De draaischijf kan met de klok mee of tegen de klok in draaien. Dat is normaal.)
5. Is het water in de microgolfoven warm? Als het antwoord op een van voorgaande vragen NEE is, controleer dan uw stopcontact en de zekering van uw meterkast. Neem contact op met de dichtstbijzijnde hersteldienst indien het stopcontact en de zekering naar behoren werken.

Veiligheidsmaatregelen voor onderhoud

OPGELET: STRALING VAN DE MICROGOLF

1. De hoogspanningscondensator blijft geladen nadat de stroom wordt onderbroken. Maak door middel met de negatieve pool van de hoogspanningscondensator kortsluiting met de behuizing van de microgolfoven (met behulp van een schroevendraaier) om de condensator te ontladen alvorens de microgolfoven aan te raken.

2. Tijdens het onderhoud worden de hieronder opgenoemde delen waarschijnlijk verwijderd met als gevolg een potentiaal van meer dan 250V tot aarding.

- Microgolfoven
- Transformator onder hoogspanning
- Condensator onder hoogspanning
- Diode onder hoogspanning
- Zekering onder hoogspanning

De werkelijke configuratie voor gebruik buitenshuis

3. De volgende situaties kunnen leiden tot onnodige blootstelling aan microgolven tijdens het onderhoud.

- verkeerde installatie van de microgolfoven;
- slechte uitlijning van de veiligheidssluiting, de scharnier en de deur;
- verkeerde installatie van de houder van de schakelaar;
- beschadigde deur, afdichting of behuizing.

Verordening 2023/826

15 minuten nadat de stekker van het apparaat in het stopcontact is gestoken en er geen verdere handelingen zijn uitgevoerd of het koken is voltooid, gaat het apparaat in stand-by en is het vermogen in stand-by niet hoger dan 0,8 W.

¡Muchas gracias!

Gracias por elegir este producto VALBERG.
Seleccionados, testados y recomendados por
ELECTRO DEPOT,
los productos de la marca VALBERG son fáciles de
usar, fiables y de un estándar impecable.
Gracias a este aparato, puede estar seguro de que
cada uso le proporcionará satisfacción.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestro sitio web: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Descripción del aparato

Instrucciones de uso

B Utilización del aparato

Instalación
Funcionamiento del panel de control

C Información práctica

Limpieza
Instrucciones relativas a los utensilios
Consejos de cocción
Mantenimiento

Instrucciones de uso

1 Bloqueo de la puerta
La puerta del horno de microondas debe estar bien cerrada para que funcione

2 Cristal
Permite al usuario ver el estado de la cocción

3 Aro giratorio
El plato giratorio de cristal descansa sobre las ruedas del aro giratorio. El aro sostiene el plato y contribuye a equilibrarlo cuando este gira.

4 Eje de rotación
El plato giratorio de cristal descansa sobre el eje; el motor situado debajo hace girar el plato giratorio.

Plato giratorio
La comida se coloca sobre el plato giratorio, su rotación durante el funcionamiento ayuda a cocinar los alimentos de manera uniforme

5 ATENCIÓN:
- Coloque primero el aro giratorio
- Monte el plato giratorio en el eje de rotación y asegúrese de que está correctamente engranado

6 Panel de control
Consulte los detalles a continuación (el panel de control está sujeto a cambios sin previo aviso)

7 Placa de cocción

Tapa de la guía de ondas
Está dentro del horno microondas, al lado de la pared del panel de control.

8 ADVERTENCIA:
Nunca retire la tapa de la guía de ondas

9 Rejilla metálica
Utilícela para colocar la comida para asar.

Utilización de los accesorios

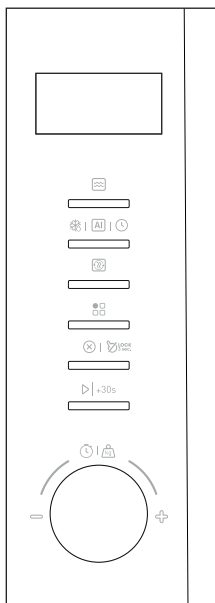
Los accesorios de este horno microondas incluyen un plato giratorio de cristal y un aro giratorio. Antes de utilizarla, hay que colocar el aro giratorio en el raíl inferior de la cavidad y, a continuación, colocar el plato giratorio de cristal en el eje de rotación y descansar sobre él, de modo que los tres queden correctamente unidos y fijados. Para más detalles, consulte la imagen anterior.

Un horno microondas con función para dorar o gratinar y accesorios que incluyen una bandeja especial para microondas y grill. La placa de cocción y la rejilla deben colocarse sobre un plato giratorio de cristal y no deben entrar en contacto con la cavidad.

Instalación

1. Retire todo el embalaje. Si el horno está cubierto con una película de seguridad, retírela antes de utilizarlo. Compruebe cuidadosamente si hay algún daño. En su caso, notifique inmediatamente al distribuidor o envíelo al centro de servicio técnico del fabricante.
2. Los hornos microondas deben colocarse en ambientes secos y no corrosivos, lejos del calor y la humedad, como un quemador de gas o un depósito de agua.
3. Para garantizar una ventilación adecuada, la distancia entre la parte trasera del microondas y la pared debe ser de al menos 20 cm, el lateral de la pared debe ser de al menos 5 cm, el espacio libre por encima de la superficie superior debe ser de al menos 20 cm. La distancia entre el microondas y el suelo debe ser de al menos 85 cm.
4. El horno debe colocarse lejos de la televisión, la radio o la antena, ya que puede provocar interferencias en la imagen o ruidos. La distancia debe ser superior a 5 m.
5. El aparato debe colocarse de manera que la toma se quede accesible y que sea posible una puesta a tierra correcta. En caso de fuga, se puede formar un bucle de tierra para evitar una descarga eléctrica.
6. El horno microondas debe manipularse con la puerta cerrada.
7. El horno microondas no se debe colocar en un mueble. El horno microondas está diseñado para usarse de forma independiente.
8. Si quedan restos de fabricación o aceite en la cavidad del horno o en la resistencia, suele producirse un olor o incluso un ligero humo. Se trata de un fenómeno normal que dejará de producirse después de varios usos. Deje la puerta o la ventana abierta para garantizar una buena ventilación. Por consiguiente, se recomienda encarecidamente colocar una taza de agua en la cavidad, ajustar el microondas a potencia alta y ponerlo a funcionar varias veces.

Funcionamiento del panel de control



Modo microondas



Cancelar / Parar



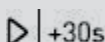
Descongelación



Bloqueo infantil



Programa automático /
Menú automático



Inicio / Añadir
30 segundos



Freír con aire caliente



Temporizador



Reloj



Selección de peso



Selección de programa

1. Antes de cocinar

La pantalla se enciende cuando se conecta a la red eléctrica, luego pasa al modo de espera y la pantalla muestra 1:00.

2. Función microondas

Hay cinco niveles de potencia de microondas, 100P, 80P, 50P, 30P y 10P respectivamente. Pulse continuamente el botón «Micro» para seleccionar la potencia de microondas deseada. Gire el botón para seleccionar el tiempo de cocción, y el intervalo de tiempo puede seleccionarse entre 0:10 y 60:00. Una vez seleccionado el tiempo de cocción, pulse el botón «START/+30s» para iniciar la cocción. Sonará una señal acústica al final de la operación.

Potencia alta	100 % de la potencia	(aplicable para una cocción rápida y completa)
Potencia media / alta	80 % de la potencia	(aplicable para la cocción exprés media)
Potencia media	50 % de la potencia	(aplicable para los alimentos al vapor)
Potencia media/baja	30 % de la potencia	(aplicable para la descongelación de alimentos)
Potencia baja	10% de la potencia de salida	(aplicable para mantener caliente)

ATENCIÓN:

- a. El tiempo máximo que se puede programar es de 60 minutos.
 - b. No utilice nunca la rejilla del grill durante la cocción con microondas.
 - c. Nunca ponga el horno a funcionar vacío.
 - d. A la máxima potencia del microondas, el horno reducirá automáticamente la potencia después de un cierto tiempo de cocción para alargar la vida útil.
 - e. Si da la vuelta a los alimentos durante el funcionamiento, pulse el botón «Start/+30s».
- y el procedimiento de cocción preestablecido continuará.
- f. Si tiene la intención de retirar los alimentos antes de que haya transcurrido el tiempo programado, deberá pulsar una vez el botón «Stop/Lock» para borrar el procedimiento programado, para evitar un funcionamiento involuntario la próxima vez que utilice el aparato.

3. Descongelación/menú/reloj

Pulse este botón para seleccionar dos funciones de descongelación y ocho funciones de menú. Pulse este botón de forma continua para seleccionar secuencias de funciones: descongelación por peso - descongelación por tiempo - A.1- A.2 - A.3 - A.4 - A.5 - A.6 - A.7 - A.8, etc.

3.1 Descongelación

Existen dos modos de desescarche, dEF1 y dEF2, respectivamente. dEF1 para desescarche por peso y dEF2 para desescarche por tiempo. Pulse este botón para seleccionar la descongelación por peso o por tiempo, y la pantalla mostrará «dEF1» o «dEF2». Gire el botón para seleccionar el peso de los alimentos o el tiempo de descongelación. El peso de dEF1 está comprendido entre 100 y 1500 g, y el tiempo del dEF2 está comprendido entre 0:10 y 60:00. Después de seleccionar el peso o el tiempo de descongelación, pulse el botón «START/+30s» para empezar a trabajar. Sonará una señal acústica al final de la operación. El modo de descongelación por peso dEF1 emite un pitido para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos mientras se descongelan.

Aquí tiene algunos consejos sobre el tiempo de descongelación:

dEF1 Para la descongelación, el peso varía de 100 a 1.500 g.

dEF2 Para la descongelación, el tiempo está comprendido entre 0:10 y 60:00.

ATENCIÓN:

- Es necesario dar la vuelta a la comida durante la descongelación para obtener un resultado uniforme.
- Por lo general, la descongelación necesitará más tiempo que el tiempo de cocción de los alimentos.
- Si la comida se puede cortar con un cuchillo, el proceso de descongelación se puede considerar completado.
- Las microondas penetran unos 4 cm en la mayoría de los alimentos.
- Los alimentos descongelados deben consumirse lo antes posible. No es aconsejable volver a meterlos en el frigorífico ni congelarlos de nuevo.

3.2 Menú

Hay ocho menús automáticos A.1~A.8, respectivamente patatas, masas, pizza, palomitas, verduras, bebidas, carne y pescado. Pulse el botón de forma continua para seleccionar el menú automático deseado y, a continuación, gire el botón para seleccionar el tamaño de la porción del menú. Después de seleccionar el tamaño de la porción de cocción, pulse el botón «START/+30s» para empezar a cocinar. Sonará una señal acústica al final de la operación.

Pantalla	Tipo	Método
A.1	Patatas	Los pesos opcionales son 250 g, 500 g y 750 g
A.2	Masas	Los pesos opcionales son 50 g, 100 g y 150 g
A.3	Pizza	Los pesos opcionales son 200 g y 400 g
A.4	Palomitas de maíz	El peso opcional es de 100 g
A.5	Verduras	Los pesos opcionales son 200 g, 400 g y 600 g
A.6	Bebidas	El tamaño de las porciones es opcional: Las diferentes opciones son 1 taza, 2 tazas o 3 tazas, cada una con una capacidad de unos 250 ml.
A.7	Carne	Los pesos opcionales son 200 g, 400 g y 600 g
A.8	Pescado	Los pesos opcionales son 200 g, 400 g y 600 g

ATENCIÓN:

a. La temperatura de los alimentos antes de la cocción es de 20-25 °C. Una temperatura más alta o más baja de los alimentos antes de la cocción requeriría un aumento o una disminución del tiempo de cocción.

b. La temperatura, el peso y la forma de los alimentos influyen mucho en el efecto de la cocción. Si observa una desviación del factor indicado en el menú anterior, puede ajustar el tiempo de cocción para obtener el mejor resultado.

3.3 Reloj [reloj 24 horas]

En modo de espera, mantenga pulsado el botón «DEF/MENU/CLOCK» durante más de 3 segundos para acceder a la interfaz de ajuste del reloj. Al mismo tiempo, la pantalla parpadea en horas. La hora se puede ajustar girando el botón. Después de ajustar la hora, pulse brevemente el botón «START/+30s» para confirmar y pasar al modo de ajuste de los minutos. Los minutos pueden ajustarse girando el botón. Después de ajustar los minutos, pulse de nuevo el botón «START/+30s» para confirmar y salir del modo de ajuste.

4. Programa

Hay seis modos. Convección, combinación 1 de convección y microondas, combinación 2 de convección y microondas, grill, combinación 1 de grill y microondas y combinación 2 de grill y microondas. La pantalla muestra «5 diferencias de temperatura», «C-1», «C-2», «G.» «G-1» y «G-2». Las fases específicas de la operación son las siguientes.

Pulse el botón para seleccionar el modo deseado y la pantalla mostrará «5 cambios de temperatura», «C-1», «C-2», «G.», «G-1» o «G-2». A continuación, gire el botón para seleccionar el tiempo de cocción y el intervalo de tiempo opcional de 0:10 a 60:00. Una vez seleccionado el tiempo de cocción, pulse el botón «START/+30s» para iniciar la cocción. Sonará una señal acústica al final de la operación.

Convección	Se pueden configurar cinco cambios de temperatura (120°C-140°C-160°C-180°C-200°C).
C-1	Combinación de cocción por convección y microondas. 30% microondas y 70% convección.
C-2	Combinación de cocción por convección y microondas. 55 % microondas y 45 % convección.
G.	Grill, la resistencia estará encendida durante el tiempo de cocción. Es ideal para rollitos finos de carnes o cerdo, salchichas, alitas de pollo, ya que se puede obtener un buen color dorado
G-1	Combinación de grill y microondas. 30% microondas y 70% grill.
G-2	Combinación de grill y microondas. 55 % microondas y 45 % grill.

ATENCIÓN:

En el modo de programa (convección y grill), todas las partes del horno, así como la rejilla y los recipientes de cocción, pueden calentarse mucho. Tenga cuidado al retirar cualquier objeto del horno. Utilice manoplas gruesas o guantes de cocina para EVITAR QUEMADURAS.

5. Freír con aire caliente

Función de fritura por aire caliente (con 5 cambios de temperatura: 120°C-140°C-160°C-180°C-200°C), el funcionamiento específico es el siguiente.

Pulse este botón continuamente para seleccionar el modo deseado, y la pantalla mostrará los 5 cambios de temperatura correspondientes. Gire el botón para seleccionar el tiempo de cocción. El intervalo de tiempo ajustable oscila entre 0:10 y 60:00. Una vez seleccionado el tiempo de cocción, pulse el botón «START/+30s» para iniciar la cocción. Sonará una señal acústica al final de la operación.

Freír con aire caliente Se pueden ajustar cinco niveles de temperatura:
120°C-140°C-160°C-180°C-200°C

ATENCIÓN:

En el modo de fritura con aire caliente, todas las partes del horno, así como la rejilla y los recipientes de cocción, pueden calentarse mucho. Tenga cuidado al retirar cualquier objeto del horno. Utilice manoplas gruesas o guantes de cocina para EVITAR QUEMADURAS.

6. Apagar

Mientras se realizan los ajustes de cocción, puede pulsar el botón «STOP» para cancelar los ajustes y volver al modo de espera. Durante el funcionamiento, puede pulsar el botón «STOP» para hacer una pausa. En el modo de pausa, puede pulsar de nuevo el botón «STOP» para cancelar la función y volver al modo de espera.

7. Inicio/+30s

Después de ajustar el tiempo de cocción o el peso de los alimentos, pulse el botón «START/+30s» para poner en marcha el microondas inmediatamente. Durante el funcionamiento, puede pulsar el botón «START/+30s» para aumentar el tiempo, pulse una vez para aumentar 30 segundos, sin embargo, el modo menú y el modo descongelación por peso no pueden ajustar el tiempo. En el modo de pausa, puede pulsar el botón «START/+30s» para que el horno microondas continúe funcionando antes del modo de cocción.

8. Exprés

En el modo de espera, una vez introducidos los alimentos y cerrada la puerta, pulse el botón «START/+30s» para poner en marcha el microondas rápidamente. El tiempo de funcionamiento por defecto es de 30 segundos. Durante el funcionamiento, pulse el botón «START/+30s» una vez para ajustar a 30 segundos. Sonará una señal acústica al final de la operación.

9. Función de seguridad infantil

Utilice esta función para bloquear el panel de control durante la limpieza o para evitar que los niños utilicen el horno sin supervisión. Todos los botones estarán inoperativos en este modo.

1) Ajustar el bloqueo: En el modo de espera, mantenga pulsado el botón «STOP» durante más de 3 segundos, la función a prueba de niños se activa y no se pueden utilizar todos los botones del horno microondas.

2) Cancelar el bloqueo: En el modo de bloqueo infantil, mantenga pulsado el botón «STOP» durante más de 3 segundos para cancelar la función de bloqueo infantil.

Limpieza

Mantenimiento del horno microondas

ATENCIÓN :

El horno debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse los restos de alimentos.

ADVERTENCIA:

a. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiar. Después de enfriar los productos. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza.

b. Si no mantiene el horno limpio, podría provocar el deterioro de la superficie lo que podría afectar negativamente la vida útil del aparato y posiblemente dar lugar a una situación peligrosa.

c. Nunca utilice detergentes fuertes, gasolina, polvo abrasivo o cepillos metálicos para limpiar cualquier parte del aparato.

d. No retire la tapa de la guía de ondas.

e. Cuando el horno microondas ha estado en uso durante mucho tiempo, puede desprender olores extraños. Puede deshacerse de ellos usando estos 3 métodos:

1) Ponga varias rodajas de limón en una taza y caliente en el microondas a potencia alta durante 2 o 3 minutos.

2) Coloque una taza de té negro en el horno y caliéntela a potencia alta.

3) Ponga unas cáscaras de naranja en el horno y caliente a potencia alta durante 1 minuto.

f. Cuando el producto no esté en uso, debe almacenarse en zonas secas y bien ventiladas en la medida de lo posible.

ADVERTENCIA:

Cómo limpiar las superficies en contacto con la comida: Después del uso, limpie la placa de guía de ondas con un paño húmedo y, a continuación, con un paño seco para eliminar cualquier salpicadura de comida o grasa. La grasa acumulada podría sobrecalentarse y comenzar a producir humo o a prender.

Consejos para la limpieza

Detalles para limpiar las juntas de la puerta, la cavidad y las partes adyacentes:

Exterior:

Limpie la carcasa con un paño suave húmedo.

Puerta:

- Con un paño suave húmedo, limpie la puerta y la ventana.
- Limpie las juntas de la puerta y las piezas adyacentes para eliminar cualquier derrame o salpicadura
- Limpie el panel de control con un paño suave ligeramente humedecido.

Paredes interiores:

- Limpie las superficies interiores con un paño suave y húmedo.
- Limpie la tapa de la guía de ondas para eliminar cualquier salpicadura de alimentos

Plato giratorio / Aro giratorio / Eje de rotación:

- Lave con agua jabonosa suave
- Aclare con agua limpia y deje secar completamente

Instrucciones relativas a los utensilios

Le recomendamos encarecidamente que utilice recipientes aptos para cocinar en el microondas. En términos generales, los recipientes que están hechos de cerámica, vidrio o plástico resistente al calor son adecuados para cocinar en microondas. No utilice nunca recipientes metálicos para la cocción en microondas o en modo combinado, ya que existe el riesgo de que se produzcan chispas. Puede ver la referencia de la siguiente tabla.

Material del recipiente	Microondas	Grill	Combi	Notas
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	<ul style="list-style-type: none"> Nunca utilice objetos de cerámica esmaltada o decorados con bordes de metal. Recomendamos utilizar recipientes cerámicos, de vidrio resistente a altas temperaturas y de plástico que puedan soportar temperaturas superiores a 120°C.
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	<ul style="list-style-type: none"> No utilizar para cocciones prolongadas en horno microondas.
Cristal resistente al calor	Sí	Sí	Sí	
Film de plástico	Sí	No	No	<ul style="list-style-type: none"> No debe utilizarse para cocinar carne o chuletas, ya que el sobrecalentamiento puede dañar el film.
Rejilla metálica	No	Sí	Sí	<ul style="list-style-type: none"> El grill solo puede utilizarse en los modos grill, convección, fritura por aire caliente y combinado.
Bandeja para alimentos	No	Sí	No	<ul style="list-style-type: none"> La placa de cocción puede utilizarse en modo grill, convección y fritura por aire caliente.
Recipiente metálico	No	No	No	<ul style="list-style-type: none"> No debe utilizarse en un horno microondas. El calor del microondas no puede penetrar a través del metal.

Material del recipiente	Microondas	Grill	Combi	Notas
Barnizado	No	No	No	• Baja resistencia al calor. No puede utilizarse para cocinar a alta temperatura.
Bambú y papel	No	No	No	• Baja resistencia al calor. No puede utilizarse para cocinar a alta temperatura.

ATENCIÓN :

Está prohibido el uso de utensilios metálicos (excepto cuando se utiliza la función grill, la función de convección y la función de freír con aire caliente, el producto se suministra con una rejilla o bandeja de horno que se puede utilizar para cocinar alimentos, y la rejilla o bandeja de horno no debe entrar en contacto con la cavidad). La función combinada de grill y microondas y la función combinada de convección y microondas pueden utilizarse para cocinar alimentos utilizando una rejilla, pero no pueden utilizarse para cocinar alimentos utilizando una bandeja para alimentos.

Consejos de cocción

Los siguientes factores pueden afectar el resultado de la cocción:

Disposición de los alimentos

Coloque las partes más gruesas hacia el exterior del plato, la parte más fina hacia el centro y reparta uniformemente. No superponga los alimentos si es posible.

Tiempos de cocción

Inicie el proceso de cocción con un tiempo breve, evalúelo una vez transcurrido el tiempo y amplíelo en función de las necesidades reales. La sobrecocción puede provocar humo y quemaduras.

Cocinar los alimentos de manera uniforme

A los alimentos como el pollo, las hamburguesas o los filetes se les debe dar vuelta una vez durante la cocción. Dependiendo del tipo de alimento, si es necesario, remuévalo desde el exterior hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción.

Tiempo de reposo

Pasado el tiempo de cocción, deje el alimento en el horno durante un tiempo adecuado para que complete su ciclo de cocción y se enfríe de manera paulatina.

Comprobación de la cocción de los alimentos

El color y la duración de los alimentos le ayudará a determinar si estos últimos están cocidos. Los indicios siguientes indican por ejemplo que los alimentos están cocidos:

- Sale vapor de todas las partes del alimento, no solo del borde
- las articulaciones de las aves se pueden mover fácilmente
- ni el cerdo ni la carne de ave presentan restos de sangre
- el pescado es opaco y se puede cortar fácilmente con un tenedor

Fuente para hornear

Cuando utilice una fuente para hornear o un recipiente autocalentable, coloque siempre debajo un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana, para evitar dañar el plato giratorio y el aro giratorio.

Film de plástico para microondas

Cuando cocine alimentos con alto contenido de grasa, no permita que la envoltura de plástico entre en contacto con los alimentos, ya que podría derretirse.

Utensilios de cocina de plástico resistentes al microondas

Algunos utensilios de cocina de plástico aptos para microondas pueden no ser adecuados para cocinar alimentos con alto contenido de grasa y azúcar. Además, no se debe exceder el tiempo de precalentamiento especificado en el manual de instrucciones del plato.

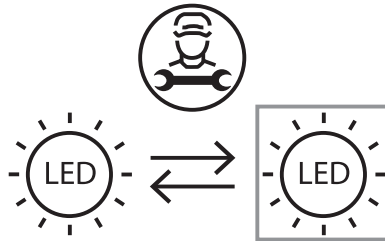
Mantenimiento

Fuente de luz

Este producto contiene una fuente luminosa exenta de la clase de eficiencia energética. La fuente de luz de este producto solo puede ser reemplazada por profesionales calificados.

Si la fuente de luz falla, comuníquese con el servicio al cliente.

La fuente de luz debe retirarse al final de la vida útil del producto, y la clasificación y el reciclaje se deben realizar por separado.



Solución de problemas

Verifique los siguientes puntos antes de llamar al servicio de atención al cliente.

1. Coloque el equivalente a una taza de agua (unos 150 ml) en un vaso medidor en el horno y cierre bien la puerta. La luz del horno debe apagarse si la puerta está cerrada correctamente. Deje que el horno funcione durante 1 min.
2. ¿Se enciende la lámpara del horno?
3. ¿El ventilador funciona? (Ponga su mano sobre las aberturas de ventilación traseras).
4. ¿El plato giratorio da vueltas? (El plato giratorio puede girar en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario. Esto es bastante normal.)
5. ¿El agua que se encuentra en el microondas está caliente? Si la respuesta a una de estas preguntas de arriba es «NO», compruebe su toma de pared y el fusible de su contador eléctrico. Si tanto la toma de corriente como el fusible funcionan correctamente, **CONTACTE CON SU CENTRO DE ATENCIÓN AUTORIZADO MÁS CERCANO.**

Medidas de protección para el mantenimiento

ATENCIÓN : RADIACIÓN DE MICROONDAS

1. El condensador de alta tensión se queda cargado después de haber cortado la corriente. Haga un cortocircuito del terminal negativo del condensador de alta tensión con el chasis del horno (con un destornillador) para descargar el condensador antes de tocar el microondas.
2. Durante el mantenimiento, las piezas enumeradas a continuación pueden retirarse y dar acceso a potenciales superiores a 250 V a tierra.
 - Magnetrón
 - Transformador de alta tensión
 - Condensador de alta tensión
 - Diodo de alta tensión
 - Fusible de alta tensión

La configuración real para llevar a la naturaleza.

3. Las siguientes condiciones pueden causar una exposición indebida a las microondas durante el mantenimiento.
 - instalación incorrecta del magnetrón;
 - mala alineación del cierre de seguridad, de la bisagra y de la puerta;
 - instalación incorrecta del soporte del interruptor;
 - puerta, junta de la puerta o recipiente dañados.

Reglamento 2023/826

15 minutos después de haber enchufado el aparato y de no haber realizado ninguna otra operación, o de haber finalizado la cocción, el aparato pasará al modo de espera y la medición de la potencia en espera no superará los 0,8 W.

