

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

produitsupport@contact.electrodepot.fr



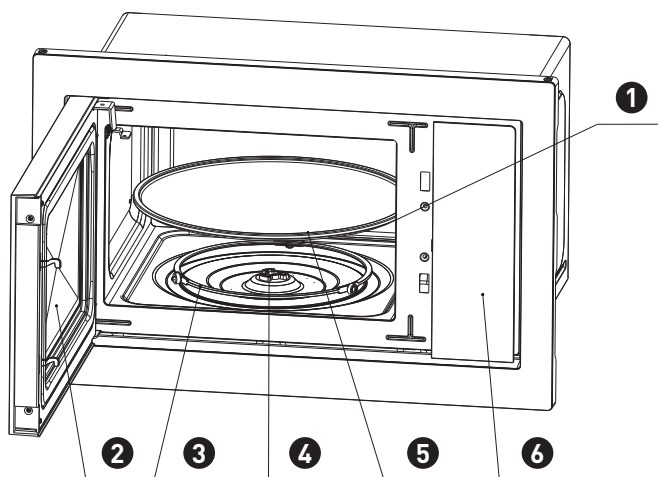
Microwave oven
Four à micro-ondes
Microgolfoven
Horno microondas

10007111 – BI MWO 20 K 902C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	18
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	34
INSTRUCCIONES DE USO	52

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



ELECTRO DEPOT

A

Preview of the appliance

Product instruction

B

Using the appliance

Installation
Operation of control panel
Operation

C

Useful information

Cleaning
Utensils guideline
Cooking tips
Maintenance

Product instruction

Waveguide cover

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

1

WARNING:

Never remove the waveguide cover

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)

Installation

a) Put the microwave oven into built-in cabinet and push it forward to the end. (Fig.1)

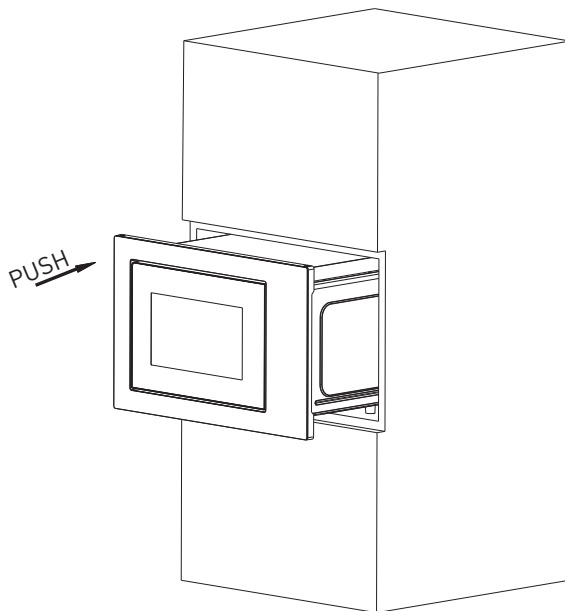


Fig.1

b) Push the microwave oven till to the end. (Fig.2)

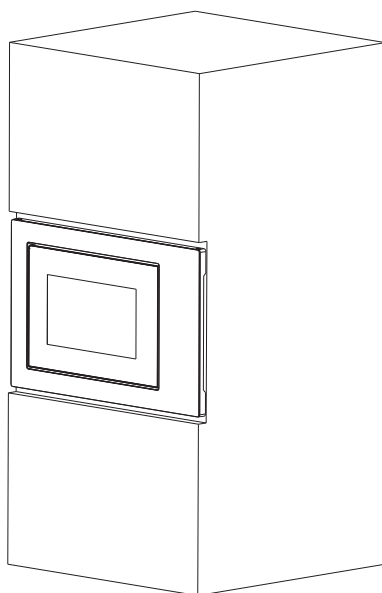


Fig.2

c) Move the product in parallel in the kitchen cabinet according to the direction of the arrow in the figure, and keep it centered. (Fig.3)

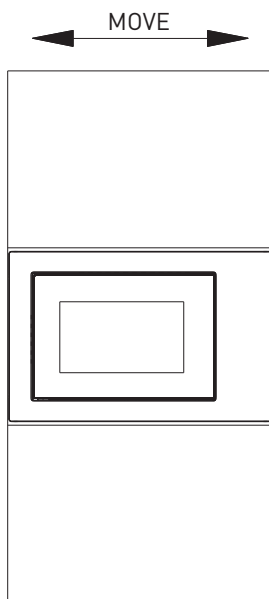


Fig.3

d) Use the screws of parts packing to secure the microwave oven in the cabinet. (Fig.4)

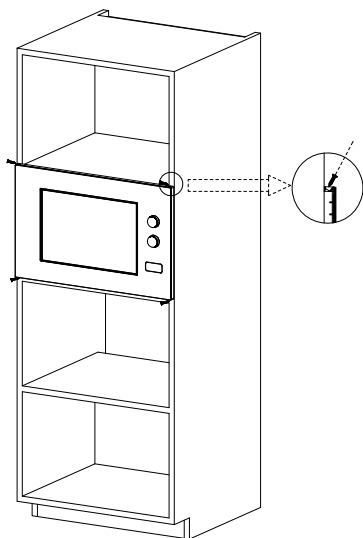


Fig.4

Cabinet details:

Product size: (W)595x(H)385x(D)326(mm)

Opening size: (W)560+4 x (H)360 x (D)550 (mm) as shown in Fig.5

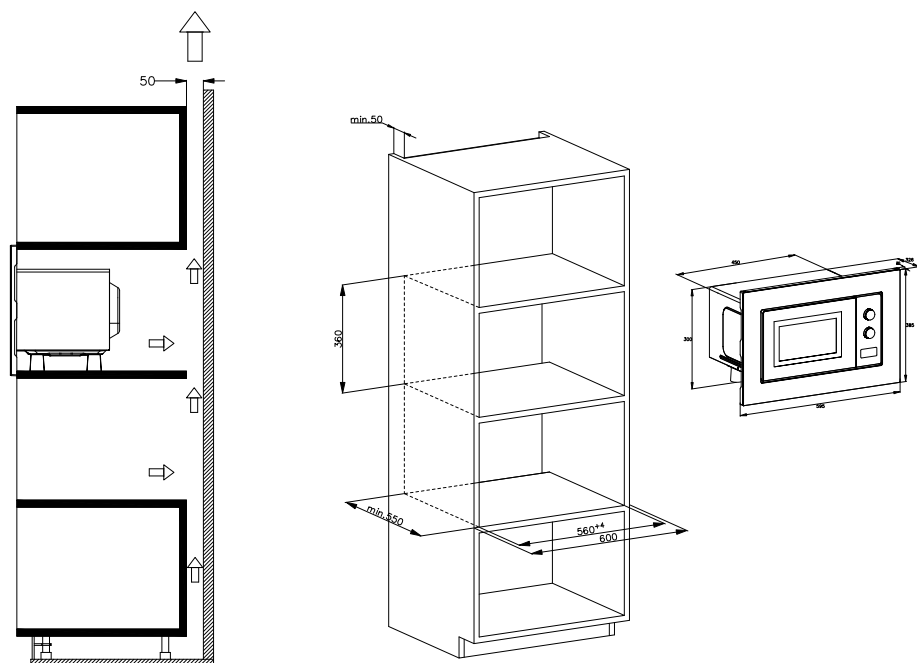
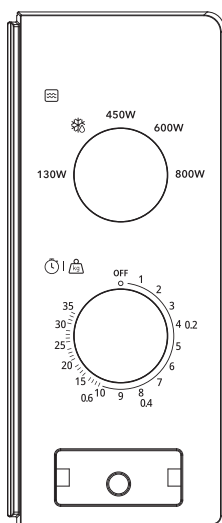


Fig.5

Operation of control panel



1. Clock setting

The maximum setting is 35 minutes, there is a ringtone at the end, and the knob returns to the "0" position.

2. Microwave function

No.	Microwave power	Microwave output ratio
1	Low	17% power output
2	Defrost/M.Low	30% power output
3	Med	55% power output
4	M.High	80% power output
5	High	100% power output

Below is some food defrosting time advice:

No.	Weight (g)	Defrost time
1	200g	About 4 minutes
2	400g	About 8 minutes
3	600g	About 12 minutes

Operation

1) Connect the cord

- Before connecting the cord, make sure the timer is set to "0" position.
- Do not block the ventilation.

2) Place the food on the glass turntable tray and close the door

- Food must be contained in a utensil.
- Do not operate the microwave oven without load, otherwise it will cause damage to the microwave oven.

3) Select the desired microwave power level.

4) Set the timer

If the desired time is less than 2 minutes, turn the microwave power knob to over 3 minutes position and then turn back to the desired time setting.

5) Once the desired time is set, the cooking begins. If pausing in midway is needed, just open the door at any time, and close it to resume operation.

6) When it times out and cooking ends, the microwave oven produces a bell ring, the inside lamp will also be automatically turned off. If food is removed before time out, make sure to set back the timer to "0" position, this avoids the microwave oven from operating in empty load.

7) It is recommended to wear gloves when removing the cooked food from oven and be careful do not touch the inner wall of cavity.

CAUTION:

Heating food fast, generally only 2 to 3 minutes, please control in 5 minutes. Please pay attention to the cooking condition of the food at any time and adjust it according to your taste preference. Avoid overheating. When heating porridge, congee, should first stir evenly, and then covered with plastic film (leave corners for ventilation) or with a perforated lid heating. At mid-point to defrosting time, please open the door to turn the food, so that the defrosting effect is more uniform.

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	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	• Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed. Recommend using ceramic, heat-resistant glass, and plastic containers that can withstand temperatures above 120°C.
Heat-resistant plastic	Yes	• Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	
Grill rack	No	
Plastic film	Yes	• It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film

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

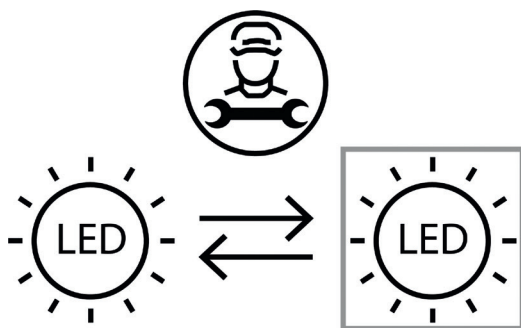
Replacing the lamp

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 after disconnection; short the negative terminal of H. V capacity or to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.
2. During servicing below listed parts are liable to be removed and 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 microwave exposure 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.

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

A

Aperçu de l'appareil

Consignes d'utilisation de l'appareil

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Fonctionnement du panneau de commande
Fonctionnement

C

Informations pratiques

Nettoyage
Consignes concernant les ustensiles
Conseils de cuisson
Entretien

Consignes d'utilisation de l'appareil

Protection du guide d'ondes

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

1

AVERTISSEMENT :

Ne retirez jamais la protection du guide d'ondes.

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.

5

ATTENTION :

- Positionnez d'abord l'anneau de rotation
- Placez le plateau tournant sur l'axe de rotation et assurez-vous de l'avoir correctement installé.

6

Panneau de commande

Voir la présentation détaillée ci-dessous (le panneau de commande peut être modifié sans notification préalable).

Installation

a) Placez le four à micro-ondes dans le meuble encastré et poussez-le vers l'avant jusqu'au bout. (Fig. 1)

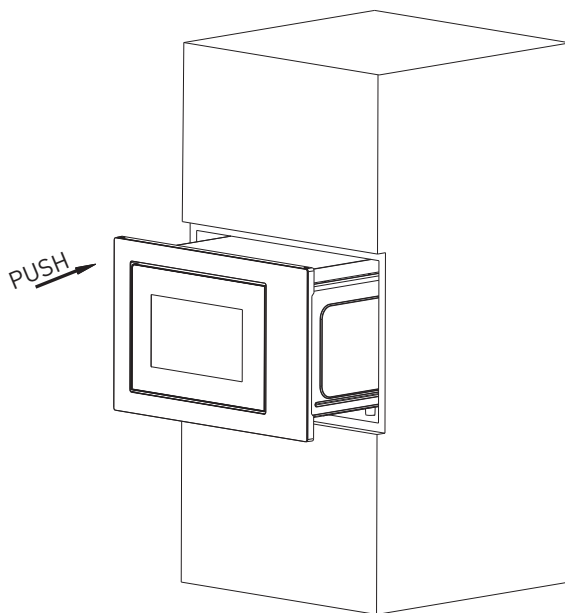


Fig. 1

b) Poussez le four à micro-ondes jusqu'au bout. (Fig. 2)

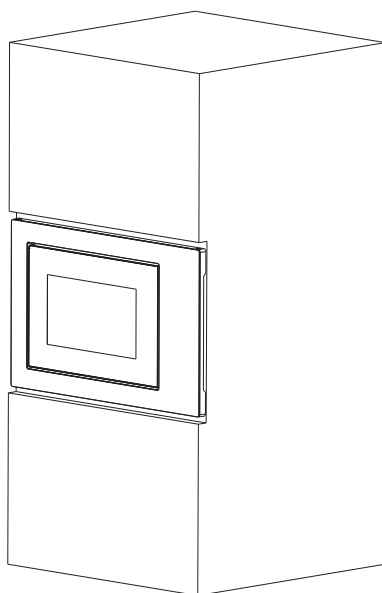


Fig. 2

c) Déplacez l'appareil parallèlement dans le meuble de cuisine en suivant le sens de la flèche sur la figure, et maintenez-le centré. (Fig. 3)

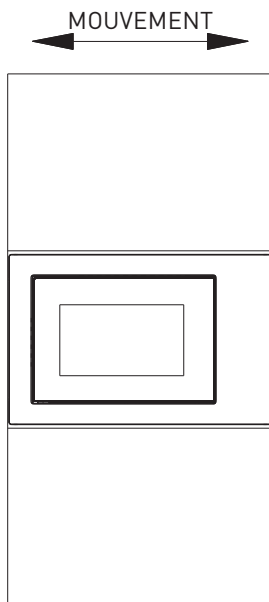


Fig. 3

d) Utilisez les vis de l'emballage des pièces pour fixer le four à micro-ondes dans le meuble.
(Fig. 4)

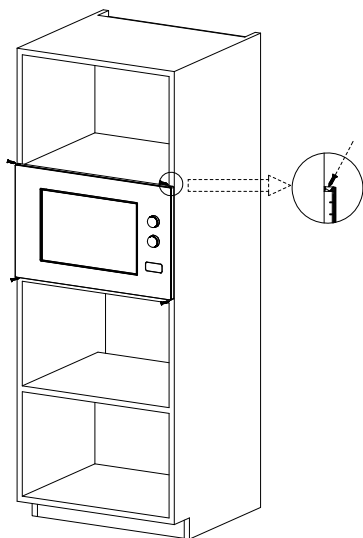


Fig. 4

Taille d'ouverture : (Largeur)560+4 x (Hauteur)360 x (Profondeur)550 (mm) comme indiqué dans la Fig.5

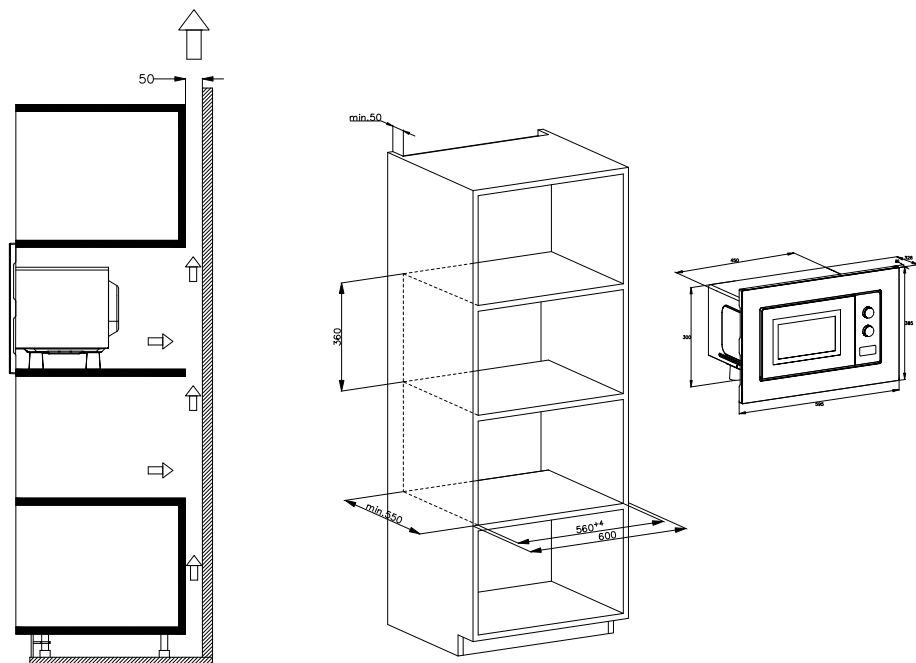
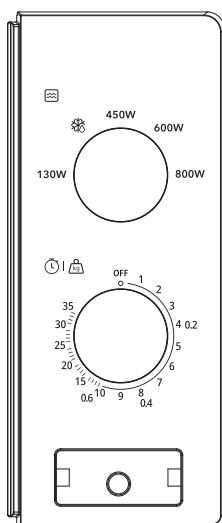


Fig. 5

Fonctionnement du panneau de commande



1. Réglage de l'horloge

Le réglage maximum est de 35 minutes. À la fin de la durée fixée, l'appareil émettra un signal sonore et le bouton reviendra en position « 0 ».

2. Fonction micro-ondes

N°	Puissance du micro-ondes	Taux de puissance micro-onde
1	Puissance faible	17 % de la puissance
2	Décongélation/Puissance moyenne/faible	30 % de la puissance
3	Puissance moyenne	55 % de la puissance
4	Puissance moyenne/forte	80 % de la puissance
5	Puissance forte	100 % de la puissance

Voici quelques conseils concernant le temps de décongélation des aliments :

N°	Poids (g)	Temps de décongélation
1	200 g	Environ 4 minutes
2	400 g	Environ 8 minutes
3	600 g	Environ 12 minutes

Fonctionnement

1) Branchez le cordon d'alimentation

- Avant de brancher le cordon, assurez-vous d'avoir réglé la minuterie sur « 0 ».
- Ne bloquez pas la ventilation.

2) Placez la nourriture sur le plateau tournant en verre et fermez la porte

- La nourriture doit être placée dans un ustensile.
- Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes à vide, sous peine de l'endommager.

3) Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

4) Réglez la minuterie

Si la durée souhaitée est inférieure à 2 minutes, tournez le bouton de la minuterie de manière à dépasser la position 3 minutes, puis revenez en arrière jusqu'au réglage souhaité.

5) Une fois que la durée souhaitée a été réglée, la cuisson démarre. Si des pauses intermédiaires sont nécessaires, il vous suffit d'ouvrir la porte à tout moment, puis de la fermer pour que la cuisson se poursuive.

6) À la fin du temps de cuisson réglé sur la minuterie, une sonnerie retentira et la lumière intérieure s'éteindra également automatiquement. Si vous sortez des aliments du four avant la fin du temps de cuisson, n'oubliez pas de replacer la minuterie sur « 0 », pour éviter que le four à micro-ondes ne fonctionne à vide.

7) Il est recommandé de porter des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments cuits du four. Veillez à ne pas toucher l'élément chauffant dans la partie supérieure de la cavité.

ATTENTION :

Réchauffer des aliments est rapide, en général 2 ou 3 minutes suffisent, pensez à contrôler toutes les 5 minutes en cas d'utilisation plus longue. Veuillez prêter attention à la cuisson des aliments à tout moment et ajustez-la selon votre goût. Évitez de trop chauffer les aliments. Lorsque vous réchauffez des aliments mous (purée, soupe épaisse etc.), commencez par les mélanger puis couvrez-les avec un film plastique (en laissant les coins libres pour la ventilation) ou avec un couvercle percé. À la moitié du temps de décongélation, ouvrez la porte pour tourner les aliments, afin que la décongélation soit plus uniforme.

Nettoyage**Entretien du four à micro-ondes****ATTENTION :**

Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus de nourriture doivent être éliminés.

AVERTISSEMENT :

a. Débranchez la fiche de la prise murale avant de nettoyer l'appareil. Après avoir refroidi les 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. Si le four à micro-ondes est utilisé depuis longtemps, il est possible qu'il présente des odeurs anormales. Les 3 méthodes suivantes permettent de s'en débarrasser :

1) Placez plusieurs rondelles de citron dans une tasse, puis faites-la chauffer à forte puissance pendant 2 à 3 minutes.

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

3) Placez des écorces d'orange dans le four, puis chauffez-les à forte puissance pendant 1 minute.

f. Quand l'appareil n'est pas utilisé, il doit, dans la mesure du possible, être placé dans un lieu sec et aéré.

AVERTISSEMENT :

Comment nettoyer les surfaces en contact avec de la nourriture :

Après avoir utilisé l'appareil, essuyez la protection du guide d'ondes à l'aide d'un chiffon humide, puis avec un chiffon sec, afin d'éliminer toutes graisses et éclaboussures de nourriture. La graisse accumulée pourrait surchauffer et commencer à produire de la fumée ou prendre feu.

Conseils de 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 fenêtre
- Essuyez les joints de la porte et les parties adjacentes pour éliminer tous restes d'aliments renversés et éclaboussures
- Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humidifié

Parois intérieures :

- Nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humidifié
- Nettoyez 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 et du savon doux
- Rincez à l'eau propre 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	Notes
Céramique résistant à la chaleur	Oui	• 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 la chaleur et en plastique pouvant supporter des températures supérieures à 120 °C.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	• Ne peut pas être utilisé pour une cuisson longue au four à micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	Oui	
Grille métallique	Non	
Film plastique	Oui	• Il ne doit pas être employé lors de la cuisson de viande ou de côtelettes, car la température élevée risquerait d'endommager le film

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, les plus fines vers le centre et étalez-les de manière uniforme. Dans la mesure du possible, évitez de faire chevaucher les aliments.

Durées de cuisson

Commencez la cuisson en réglant une durée courte, évaluez la cuisson à la fin de ce délai et poursuivez-la si nécessaire. 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, si possible, remuez-le de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois au cours de 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

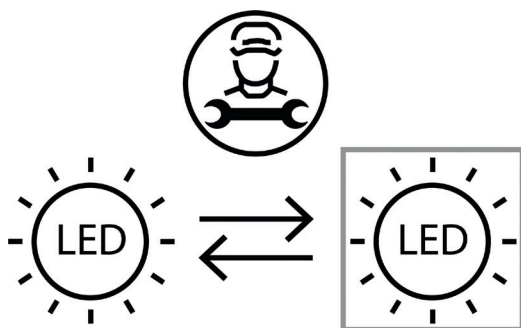
Remplacement de la lampe

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.

Veuillez-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 lumière du four doit s'éteindre si la porte est bien 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.

Dank u!

Bedankt om dit VALBERG-product te kiezen.
De producten van het merk VALBERG, die gekozen,
getest en aanbevolen worden door ELECTRO DEPOT,
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

Productinstructie

B

Gebruik van het toestel

Installatie
Bediening van het bedieningspaneel
Werking

C

Praktische informatie

Reiniging
Richtlijn voor keukengerei
Kooktips
Onderhoud

Productinstructie

Golfgeleiderafdekking

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

1

WAARSCHUWING:

Verwijder nooit de golfgeleiderafdekking.

2

Kijkvenster

Zo kan de gebruiker de kookstatus zien

3

Draairing

Het glazen draaiplateau rust op wieltjes; ze ondersteunt het draaiplateau en houdt ze in evenwicht tijdens het draaien

4

Draaias

Het glazen draaiplateau rust op de as; de motor die eronder zit doet het draaiplateau draaien

Draaiplateau

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

5

OPGELET:

- Plaats eerst de draairing
- Plaats het draaiplateau op de roterende as en zorg ervoor dat ze goed vastzit

6

Bedieningspaneel

Zie hieronder voor de details (het bedieningspaneel kan zonder voorafgaande kennisgeving veranderen).

Installatie

a) Plaats de microgolfoven in de inbouwkast en duw hem helemaal naar achter. (Fig.1)

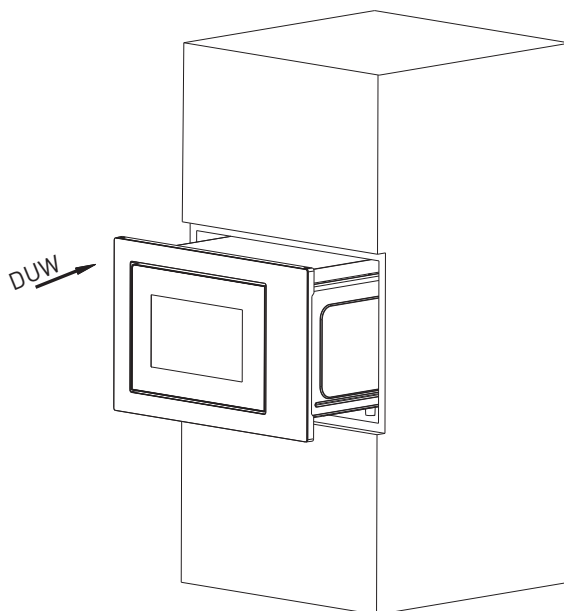


Fig.1

b) Duw de microgolfoven helemaal naar achter. (Fig.2)

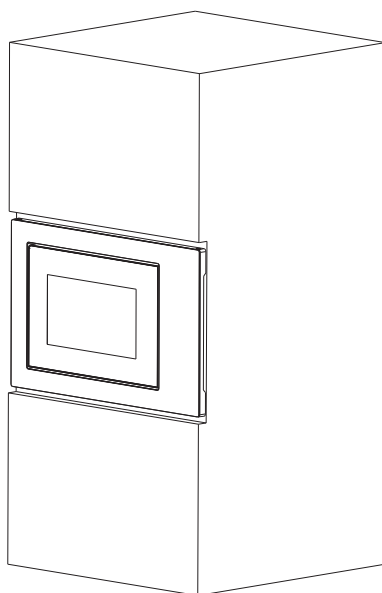


Fig.2

c) Verplaats het product parallel in de keukenkast in de richting van de pijl in de afbeelding en zorg ervoor dat het gecentreerd blijft. (Fig.3)

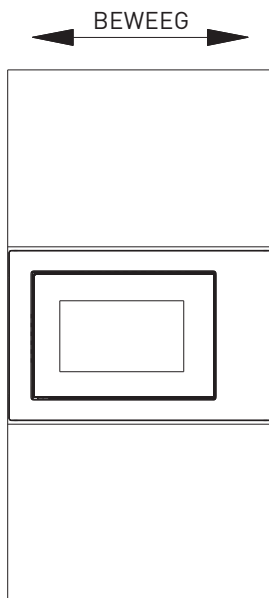


Fig.3

d) Gebruik de schroeven uit de onderdelenverpakking om de microgolfoven in de kast te bevestigen. (Fig.4)

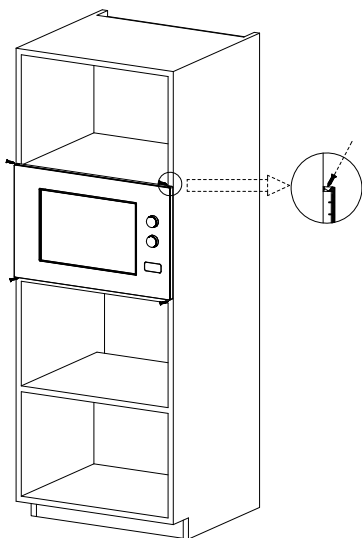


Fig.4

Details van de kast:

Productgrootte: (W)595x(H)385x(D)326(mm)

Grootte van de opening: (W)560+4 x (H)360 x (D)550 (mm) zoals afgebeeld in Fig.5

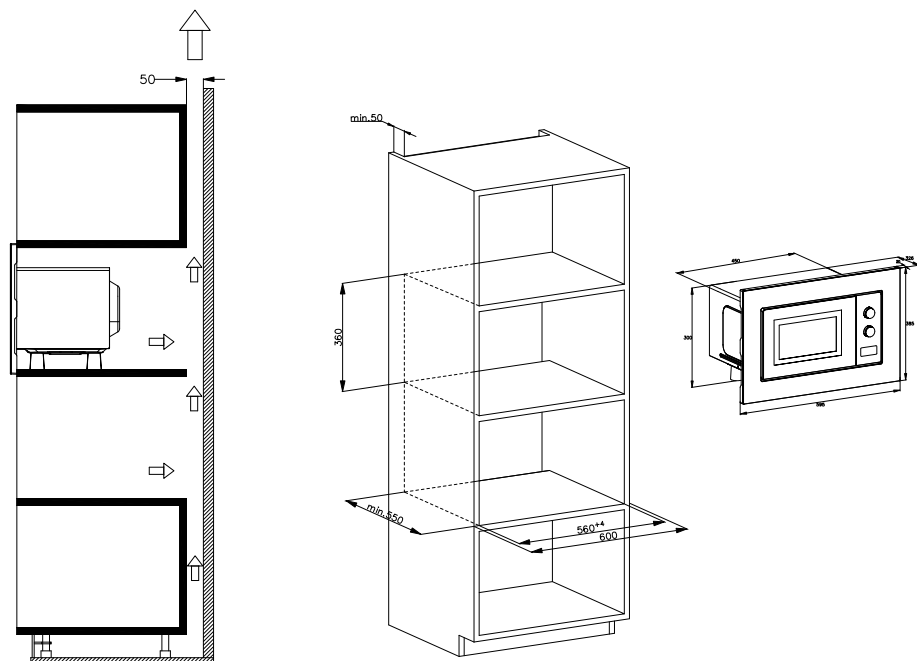
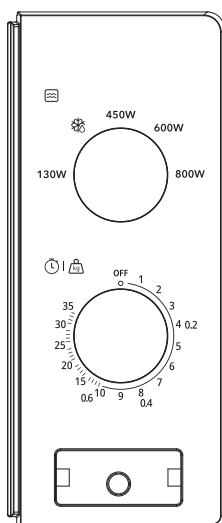


Fig.5

Bediening van het bedieningspaneel



1. Instellen van de klok

De maximale instelling bedraagt 35 minuten. Op het einde weerklinkt er een geluidssignaal en keert de knop terug naar de stand "0".

2. Microgolffunctie

No.	Microgolffvermogen	Microgolf vermogenoutput
1	Laag	17% vermogenoutput
2	Ontdooien/Middelmatig laag	30% vermogenoutput
3	Middelmatig	55% vermogenoutput
4	Middelmatig hoog	80% vermogenoutput
5	Hoog	100% vermogenoutput

Hieronder vindt u advies over de ontdooitijden van voedsel:

No.	Gewicht (g)	Ontdooitijd
1	200g	Ongeveer 4 minuten
2	400g	Ongeveer 8 minuten
3	600g	Ongeveer 12 minuten

Bediening

1) Sluit het snoer aan

- Alvorens het snoer aan te sluiten, zorg ervoor dat de timer is ingesteld op de stand "0".
- Blokkeer de ventilatie niet.

2) Plaats het voedsel op het glazen draaiplateau en sluit de deur

- Het voedsel moet in een schotel worden geplaatst.
- Gebruik de microgolfoven niet wanneer deze leeg is. Indien u dit wel doet kan de microgolf beschadigd raken.

3) Selecteer het gewenste microgolfermogeniveau.

4) Stel de timer in

Als de gewenste tijd minder dan 2 minuten bedraagt, draai de knop van de microgolfoven eerst voorbij de 3 minuten en vervolgens terug naar de gewenste tijdstelling.

5) Eenmaal de gewenste tijd is ingesteld, begint het koken. Wanneer het kookproces halfweg op pauze moet worden gezet, open gewoon de deur en sluit ze om de werking te hervatten.

6) Wanneer de tijd verstreken en het koken beëindigd is, weerklinkt er een beltoon. Ook zal de lamp binnenin automatisch worden uitgeschakeld. Wanneer het voedsel wordt verwijderd alvorens de tijd is verstreken, zorg ervoor dat de timer wordt ingesteld op de stand "0". Zo wordt vermeden dat de microgolfoven leeg werkt.

7) Het is aanbevolen om keukenwanten te dragen wanneer het bereide voedsel wordt verwijderd en zorg ervoor dat u de binnenwand van de kuip niet aanraakt.

OPGELET:

Voedsel wordt snel verwarmd, meestal in slechts 2 tot 3 minuten. Houd de verwarmingstijd binnen 5 minuten. Let op elk moment op de gaarheid van het voedsel en pas deze aan naar jouw smaakvoorkeur. Vermijd oververhitting. Roer pap of rijstepap eerst goed door voordat je deze verwarmt. Dek het vervolgens af met plasticfolie (laat de hoeken open voor ventilatie) of gebruik een deksel met gaatjes. Open halfweg de ontdooitijd de deur om het voedsel om te keren, zodat het ontdooien gelijkmatiger verloopt.

Reiniging

Onderhoud van de microgolfoven

OPGELET:

De oven dient regelmatig te worden gereinigd en eventuele voedselresten dienen te worden verwijderd.

WAARSCHUWING:

a. Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact. Na het afkoelen van producten. Dompel het toestel tijdens het reinigen niet onder in water of andere vloeistoffen.

b. Wanneer de oven niet in propere toestand wordt gehouden, kan dit leiden tot beschadiging van het oppervlak, wat een negatieve impact kan hebben op de levensduur van het toestel en mogelijk aanleiding kan geven tot gevaarlijke situaties.

c. Gebruik nooit agressief schoonmaakmiddel, benzine, schuurpoeder of een metalen borstel om enig onderdeel van het toestel schoon te maken.

d. Verwijder de geleiderafdekking niet.

e. Wanneer de microgolfoven lange tijd is gebruikt, kunnen er vreemde geuren in de oven ontstaan. De volgende 3 methoden kunnen helpen om deze te verwijderen:

1) Plaats verschillende schijfjes citroen in een kopje en verhit gedurende 2 tot 3 minuten in de microgolfoven.

2) Plaats een kopje rode thee in de oven en verhit in de microgolfoven.

3) Plaats sinaasappelschil in de oven en verhit gedurende 1 minuut in de microgolfoven.

f. Wanneer het product niet wordt gebruikt, dient het zo goed mogelijk in droge en geventileerde ruimten worden geplaatst.

WAARSCHUWING:

Details over hoe oppervlakken moeten worden gereinigd die in contact komen met voedsel:

Veeg de geleiderafdekking na gebruik af met een vochtige doek, gevolg door een droge doek om voedselspatten en vet te verwijderen. Opgebouwd vet kan oververhitten en rook beginnen veroorzaken of in brand vliegen.

Reinigingstips

Details voor het reinigen van deurdichtingen, de ovenruimte en de aangrenzende delen:

Buitenkant:

Veeg de behuizing af met een vochtige zachte doek

Deur:

- Veeg de deur en het venster af met een vochtige zachte doek
- Veeg de deurdichtingen en aangrenzende delen af om gemorst voedsel of spatten te verwijderen
- Veeg het bedieningspaneel af met een licht vochtige zachte doek

Binnenwanden:

- Veeg de binnenoppervlakken proper met een vochtige zachte doek
- Veeg de geleiderafdekking proper om voedselspatten te verwijderen

Draaiplateau / Draairing / Draaias:

- Reinig met zacht zeepwater
- Spoel met zuiver water en laat grondig drogen

Richtlijn voor keukengerei

Het wordt sterk aanbevolen om keukengerei te gebruiken dat geschikt en veilig is om te gebruiken in een microgolfoven. Algemeen gesproken is keukengerei dat vervaardigd is uit hittebestendig keramiek, glas of plastic geschikt om te gebruiken in een microgolfoven. Gebruik nooit metalen containers om te gebruiken in de microgolfoven en voor combinatiekoken aangezien er vonken kunnen ontstaan. Zie de tabel onderaan.

Materiaal van de container	Microgolf	Notities
Hittebestendig keramiek	Ja	• Gebruik nooit keramiek dat versierd is met een metalen rand of dat geglaazuurd is. Het is aanbevolen keramiek, hittebestendig glas en plastic containers te gebruiken die bestand zijn tegen temperaturen van meer dan 120°C.
Hittebestendig keramiek	Ja	• Mag niet worden gebruikt om gedurende lange tijd te koken in de microgolfoven
Hittebestendig glas	Ja	
Grillrooster	Neen	
Plasticfolie	Ja	• Het mag niet worden gebruikt bij het koken van vlees of karbonades, aangezien de te hoge temperatuur de folie kan beschadigen

Kooktips

De volgende factoren kunnen een invloed hebben op het kookresultaat:

Schikking van het voedsel

Plaats dikkere stukken naar de buitenkant van het bord, de dunnere stukken naar het midden en verdeel gelijkmatig. Leg het indien nodig niet over elkaar.

Lengte van de kooktijd

Begin te koken met een korte tijdsinstelling. Evalueer nadat de tijd is verstreken en verleng indien nodig. Te gaar koken kan leiden tot rook en aangebrande stukken.

Gelijkmatig koken van voedsel

Voedsel, zoals kip, hamburger of steak, dient tijdens het koken één keer te worden omgekeerd. Afhankelijk van het type voedsel, roer het indien nodig één of twee keer tijdens het koken van buiten naar het midden van het gerecht.

Zorg voor rusttijd

Na het verstrijken van de kooktijd, laat het voedsel nog een adequate tijd in de oven staan. Dit zorgt ervoor dat het zijn kookcyclus voltooit en geleidelijk afkoelt.

Of het voedsel gaar is

De kleur en de hardheid van het voedsel helpt om te bepalen of het gaar is. Dit omvat:

- Stoom die uit alle delen van het voedsel komt, niet enkel de rand
- De gewrichten van gevogelt kunnen gemakkelijk worden verplaatst
- Varkensvlees of gevogelte vertoont geen tekenen van bloed
- Vis is ondoorzichtig en kan gemakkelijk met een vork in schijfjes worden gedaan

Bruiningselement

Bij het gebruik van een bruiningselement of zelfverwarmende container, plaats altijd een hittebestendige isolator, zoals een porseleinen bord, eronder om schade aan de draaiplateau en het draaiende ring te voorkomen..

Microgolfbestendige plasticfolie

Bij het koken van voedsel met een hoog vetgehalte, laat de plasticfolie niet in contact komen met het voedsel, omdat deze kan smelten.

Microgolfbestendig plastic kookgereedschap

Sommig microgolfbestendig plastic kookgereedschap is mogelijk niet geschikt om voedsel te bereiden met een hoog vet- en suikergehalte. Ook mag de voorverwarmtijd die in de gebruiksaanwijzing van het gerecht is opgegeven, niet worden overschreden.

Onderhoud

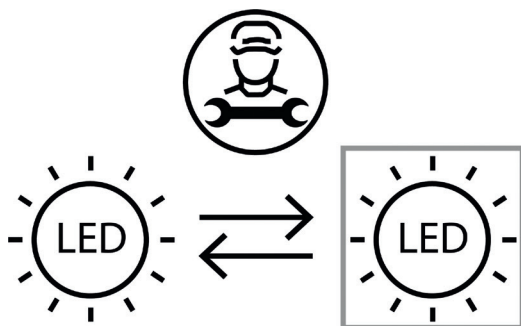
De lamp vervangen

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



Servicing

Gelieve het volgende te controleren alvorens een beroep te doen op de dienst na verkoop.

1. Plaats een kopje water (ong. 150 ml) in een glazen maatbeker in de oven en sluit de deur stevig. De ovenlamp zou moeten worden uitgeschakeld wanneer de deur naar behoren is gesloten. Laat de oven 1 minuut lang werken.

2. Gaat de ovenlamp aan?

3. Werkt de kookventilator? (Plaats uw hand over de ventilatieopeningen achteraan.)

4. Draait het draaiplateau? (Het draaiplateau kan in wijzerzin of in tegenwijzerzin draaien. Dit is volledig normaal.)

5. Is het water binnen in de oven heet? Wanneer het antwoord op een van de bovenstaande vragen "NEE" is, controleer uw stopcontact en de zekering in uw zekeringkast. Indien zowel het stopcontact als de zekering naar behoren werken, **CONTACTEER DAN UW DICTSTBIJ ZIJNDE ERKENDE SERVICE CENTER.**

Onderhoudswaarschuwingen**OPGELET:
MICROGOLFSTRALING**

1. De hoogspanningscondensator blijft geladen na loskoppeling; kort de negatieve terminal van de H.V. capaciteit of het ovenchassis (gebruik een schroevendraaier) om de lading te ontladen voordat je het aanraakt.

2. Tijdens het onderhoud kunnen de onderstaande onderdelen worden verwijderd, waardoor toegang wordt verkregen tot spanningen boven de 250V naar de aarde.

- Microgolfoven
- Hoogspanningstransformator
- Hoogspanningscondensator
- Hoogspanningsdiode
- Hoogspanningszekering

De werkelijke configuratie is bepalend.

3. De volgende omstandigheden kunnen tijdens het onderhoud aanleiding geven tot onnodige blootstelling aan microgolven.

- Onjuiste installatie van de microgolfoven;
- Onjuiste afstemming van de deurslot, deurscharnier en deur;
- Onjuiste bevestiging van de schakelaarbeugel;
- De deur, de deurdichting of de behuizing zijn beschadigd.

¡Muchas gracias!

Gracias por elegir este producto VALBERG.
Seleccionados, probados 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.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Instrucciones del aparato

B

Utilización del aparato

Instalación
Funcionamiento del panel de control
Funcionamiento

C

Información práctica

Limpieza
Norma sobre utensilios
Consejos de cocción
Mantenimiento

Instrucciones del aparato

Cubierta de la guía de ondas

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

1

ADVERTENCIA:

Nunca retire la tapa de la guía de ondas

2

Ventana de visualización

Permite al usuario ver el estado de la cocción

3

Aro giratorio

El plato giratorio de cristal reposa sobre sus ruedas; sostiene el plato giratorio y ayuda a equilibrarlo mientras gira.

4

Eje giratorio

El plato giratorio de cristal reposa sobre el eje; el motor debajo de este hace que el plato giratorio gire.

Plato giratorio

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

5

PRECAUCIÓN:

- Coloque el aro giratorio primero
- Encaje el plato giratorio en el eje giratorio y asegúrese de que está orientado de forma correcta

6

Panel de control

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

Instalación

a) Coloque el horno microondas en un armario empotrable y empújelo hasta el final. (Fig.1)

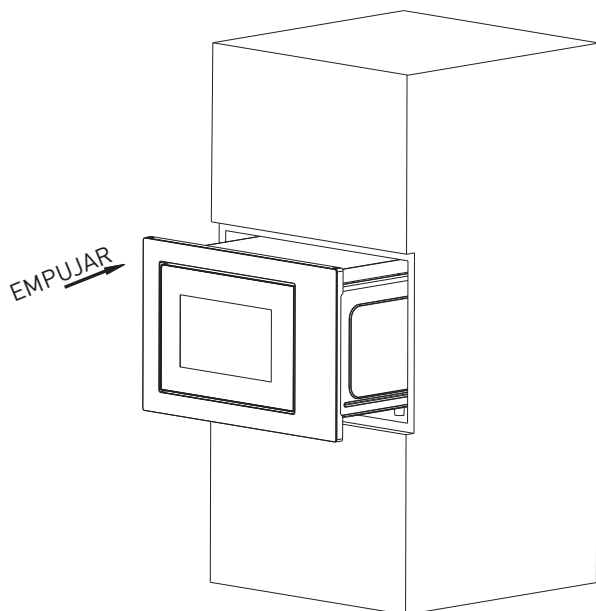


Fig. 1

b) Empuje el horno microondas hasta el final. (Fig.2)

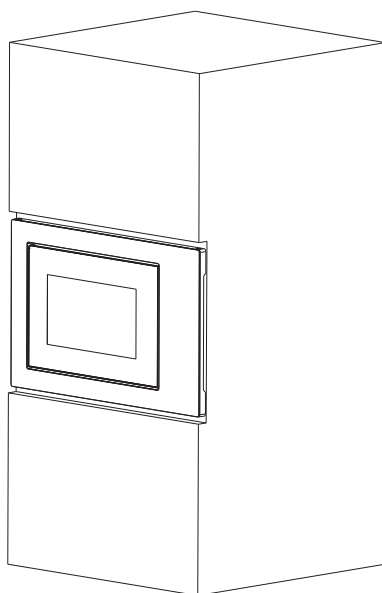


Fig. 2

c) Mueva el producto en paralelo dentro del mueble de cocina según la dirección de la flecha de la imagen, y manténgalo centrado. (Fig.3)

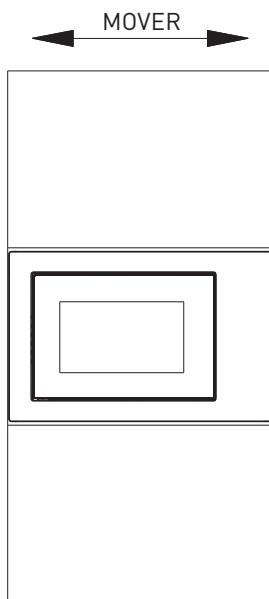


Fig. 3

d) Utilice los tornillos del embalaje de piezas para fijar el horno microondas al mueble.
(Fig.4)

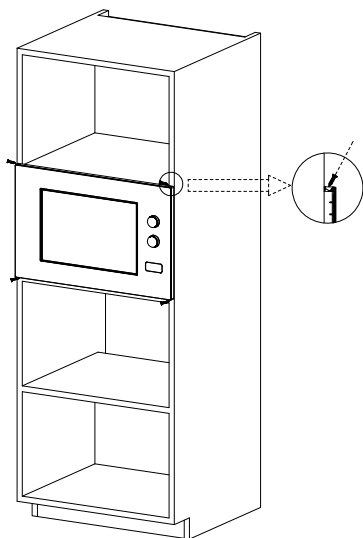


Fig.4

Información sobre el mueble:

Tamaño del aparato: (An.)595x(Al.)385x(D)326(mm)

Tamaño de apertura: (An.)560+4 x (Al.)360 x (D)550 (mm) como se muestra en la Fig.5

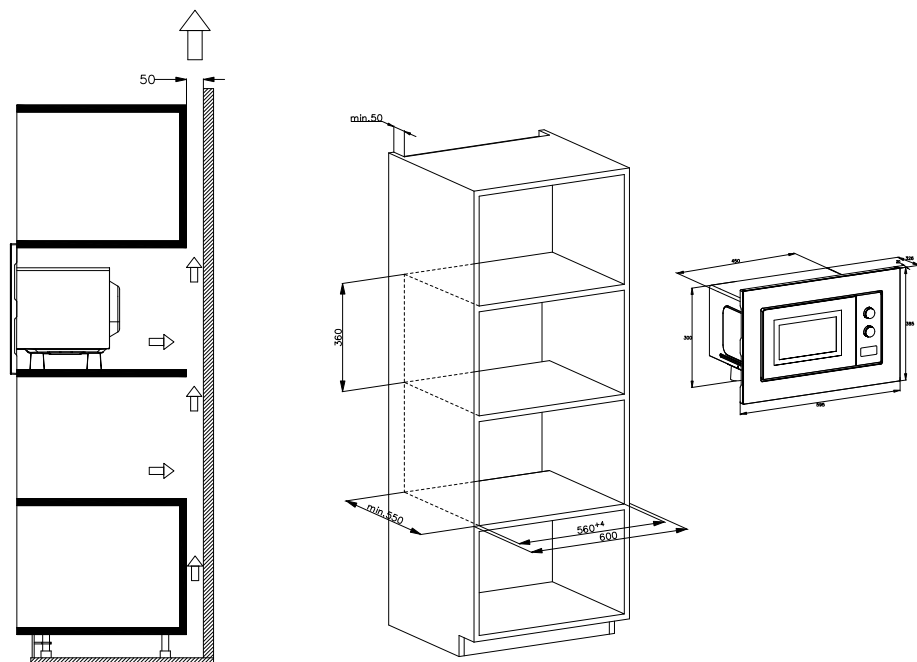
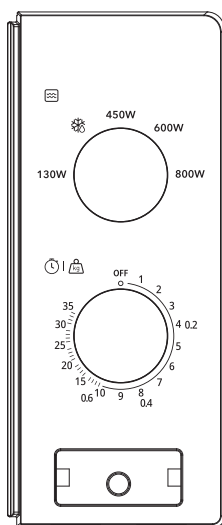


Fig.5

Funcionamiento del panel de control



1. Ajuste del reloj

El ajuste máximo es de 35 minutos, al final suena una alarma y el botón vuelve a la posición «0».

2. Función microondas

Nº	Potencia del microondas	Índice de salida del microondas
1	Bajo	Salida de potencia 17%
2	Defrost/M.Low	Salida de potencia 30%
3	Med	Salida de potencia 55%
4	M.High	Salida de potencia 80%
5	Alto	Salida de potencia 100%

A continuación se presentan algunos consejos de tiempo de descongelación de algunos alimentos:

Nº	Peso (g)	Tiempo de descongelación
1	200 g	Sobre 4 minutos
2	400g	Sobre 8 minutos
3	600g	Sobre 12 minutos

Funcionamiento

1) Enchufe el cable

- Antes de enchufar el cable, asegúrese de que el temporizador está en posición «0».
- No bloquee la ventilación.

2) Coloque la comida en la bandeja del plato giratorio de cristal y cierre la puerta

- La comida debe estar dentro de algún utensilio.
- No ponga en funcionamiento el horno microondas vacío, de lo contrario provocará daños.

3) Seleccione el nivel de potencia de microondas deseado.

4) Configuración del temporizador

Si el tiempo deseado es menor a 2 minutos, gire el botón de potencia del microondas a la posición de más de 3 minutos y después vuelva a la configuración de tiempo deseada.

5) Una vez establecido el tiempo deseado, empezará la cocción. Si necesita pausarlo a mitad de tiempo, solo abra la puerta en cualquier momento, y ciérrela para continuar con el funcionamiento.

6) Cuando el tiempo se agota y la cocción finaliza, el horno microondas produce un sonido, la bombilla de dentro también se apagará automáticamente. Si la comida se retira antes de que el tiempo transcurra, asegúrese de volver a colocar el temporizador en posición «0», esto evita que el horno microondas funcione vacío.

7) Se recomienda utilizar guantes al retirar la comida cocinada del horno y tener cuidado de no tocar la pared de la cavidad interna.

PRECAUCIÓN:

Calentar los alimentos rápidamente, normalmente en solo 2 o 3 minutos, controle en 5 minutos. Preste atención al estado de cocción de los alimentos en cualquier momento y ajústelo según sus preferencias de sabor. Evite el sobrecalentamiento. Al calentar gachas de avena, maíz, primero debe remover bien, y después cubrirlas con film de plástico (dejando esquinas para ventilación) o con una tapa perforada. A mitad de tiempo de descongelación, abra la puerta para darle la vuelta a los alimentos, para que el efecto de descongelación sea más uniforme.

Limpieza

Cuidados del horno microondas

PRECAUCIÓN:

El horno debe limpiarse de forma habitual y se debe retirar cualquier resto de alimento.

ADVERTENCIA:

a. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de pared antes de limpiarlo. Después de enfriar los aparatos. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza.

b. No mantener el horno limpio puede provocar el deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y resultar posiblemente en una situación peligrosa.

c. Nunca utilice detergentes abrasivos, gasolina, polvo abrasivo ni cepillo de metal para limpiar ninguna parte del aparato.

d. Nunca retire la cubierta de la guía de ondas.

e. Cuando el horno microondas se ha utilizado durante mucho tiempo, pueden quedar algunos olores extraños en el horno, los siguientes 3 métodos pueden deshacerse de ellos:

1) Coloque varias rodajas de limón en un vaso, después caliéntelas con la potencia alta del microondas durante 2-3 min.

2) Coloque una taza de té rojo en el horno, después caliéntela con la potencia alta del microondas.

3) Ponga piel de naranja dentro del microondas, y después caliéntela con la potencia alta del microondas durante 1 minuto.

f. Cuando el aparato no se utilice, deberá colocarse en una zona lo más seca y ventilada posible.

ADVERTENCIA:

Información sobre la limpieza de superficies en contacto con los alimentos:

Después de su uso, limpie la cubierta de la guía de ondas con un paño húmedo, y después con un paño seco para retirar las salpicaduras y grasa de los alimentos. La acumulación de grasa puede sobrecalentar y empezar a provocar humo o un incendio.

Consejos de limpieza

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

Exterior:

Limpie la parte exterior con un paño suave y húmedo

Puerta:

- Limpie la puerta y la ventana con un paño suave y húmedo
- Limpie las juntas de la puerta y las partes adyacentes para retirar cualquier salpicadura o mancha
- Limpie el panel de control con un paño suave y ligeramente húmedo

Paredes interiores:

- Limpie las superficies interiores con un paño suave y húmedo
- Limpie la cubierta de la guía de ondas para retirar cualquier salpicadura de alimentos

Plato giratorio / Aro giratorio / Eje giratorio:

- Limpie con agua y jabón suave
- Aclare con agua limpia y deje secar completamente

Norma sobre utensilios

Se recomienda utilizar recipientes que son aptos y seguros para la cocción en microondas. Por norma general, los recipientes fabricados con cerámica, vidrio o plástico resistentes al calor son aptos para la cocción en microondas. Nunca utilice recipientes de metal para cocinar en el microondas o en combinación ya que podrían producirse chispas. Puede ver la referencia de la siguiente tabla.

Material del recipiente	Microondas	Notas
Cerámica resistente al calor	Sí	• Nunca utilice cerámica decorada con borde de metal o esmaltado. Se recomienda utilizar recipientes de cerámica, vidrio resistente al calor y plástico que pueda soportar temperaturas superiores a 120°C.
Plástico resistente al calor	Sí	• No se puede utilizar para la cocción en microondas durante mucho tiempo
Vidrio resistente al calor	Sí	
Rejilla	No	
Film de plástico	Sí	• No debe utilizarse para cocinar carne o chuletas ya que el exceso de temperatura puede dañar el film.

Consejos de cocción

Los siguientes factores pueden afectar el resultado de la cocción:

Colocación de los alimentos

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

Tiempo de cocción

Empiece a cocinar con un ajuste de tiempo corto, revíselo cuando transcurra el tiempo y alarguelo según la necesidad real. La sobrecocción puede provocar humo y quemaduras.

Cocción uniforme de los alimentos

A los alimentos como el pollo, las hamburguesas o los filetes se les debe dar vuelta una vez durante la cocción. Según el tipo de alimento, en caso necesario, remueva desde fuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción.

Permita tiempo de reposo

Cuando el tiempo de cocción se agote, deje la comida dentro del microondas durante un periodo de tiempo adecuado, esto permitirá finalizar el ciclo de cocción y enfriarlo de manera gradual.

Cuando la comida esté hecha

El color y la dureza de los alimentos ayudan a determinar si está ya lista, además:

- Vapor que sale de todas las partes del alimento, no solo del borde
- Los huesos del pollo se pueden retirar fácilmente
- El cerdo o el pollo no presenta 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 anillo giratorio.

Envoltorio de plástico apto para microondas

Al cocinar alimentos con alto contenido en grasa, no deje que el envoltorio de plástico entre en contacto con los alimentos, ya que podría derretirse.

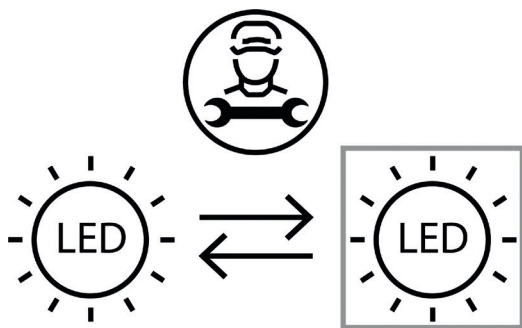
Utensilios de plástico apto para microondas

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

Mantenimiento

Reemplazar la bombilla

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.



Servicio de mantenimiento

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

1. Coloque un vaso de agua (aprox. 150 ml) en un vaso medidor en el horno y cierre bien la puerta. La lámpara del horno debe apagarse si la puerta está correctamente cerrada. Deje que el microondas funcione durante 1 min.
2. ¿Se enciende la lámpara del horno?
3. ¿Funciona el ventilador de refrigeración? (Ponga su mano sobre las aberturas de ventilación traseras).
4. ¿El plato giratorio gira? (El plato giratorio puede girar en el sentido de las agujas del reloj o al contrario. Esto es bastante normal.)
5. ¿Está el agua del interior del microondas caliente? Si la respuesta es «NO» a cualquier de las preguntas anteriores, revise su toma de pared y el fusible de su caja de fusibles. Si tanto la toma de la pared como el fusible funcionan correctamente, CONTACTE CON SU CENTRO DE ATENCIÓN AUTORIZADO MÁS CERCANO.

Medidas de seguridad de mantenimiento**PRECAUCIÓN:**
RADIACIÓN DE MICROONDAS

1. El condensador de alta tensión permanece cargado después de su desconexión; cortocircuite el terminal negativo de alta tensión o el chasis del microondas (utilice un destornillador) para descargar antes de tocar.

2. Durante el mantenimiento, las siguientes piezas pueden retirarse para acceder a los 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 a título indicativo.

3. Las siguientes condiciones pueden causar una exposición indebida a las microondas durante el mantenimiento.

- Montaje incorrecto del magnetrón;
- Combinación incorrecta del seguro de la puerta, la bisagra de la puerta y la puerta;
- Montaje incorrecto del soporte del interruptor;
- La puerta, la junta de la puerta o la parte exterior se ha dañado.

