

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



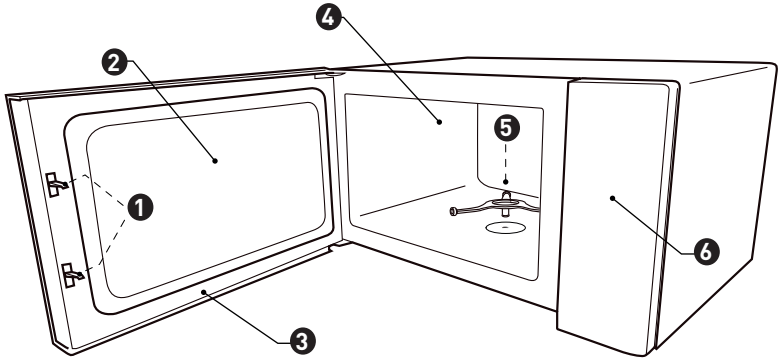
Microwave oven
Four à micro-ondes
Microgolfoven
Horno microondas

10005978 - MWO 30L 343C

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION22
GEBRUIKSAANWIJZINGEN44
INSTRUCCIONES DE USO66

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



A

Preview of the appliance

Description of the appliance

B

Using the appliance

Utensils
Installation
Control panel
Operation

C

Useful information

Cleaning
Trouble shooting

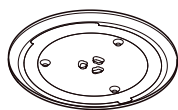
The instructions are also available on the site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Description of the appliance

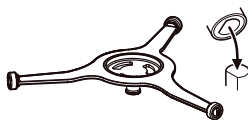
- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1 Safety interlock system | 4 Oven cavity |
| 2 Observation window | 5 Turntable ring assembly |
| 3 Door assembly | 6 Control panel |

(In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the product shall prevail.)

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.
Your oven comes with the following accessories:



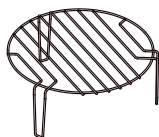
Glass Tray



Turntable Ring Assembly

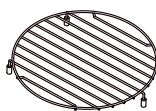


Instruction Manual



Higher Wire Rack

(Can not be used in microwave function and must be placed on the glass tray.)



Lower Wire Rack




(For the microwave and for baking and roasting in the oven.)



Bake Tray

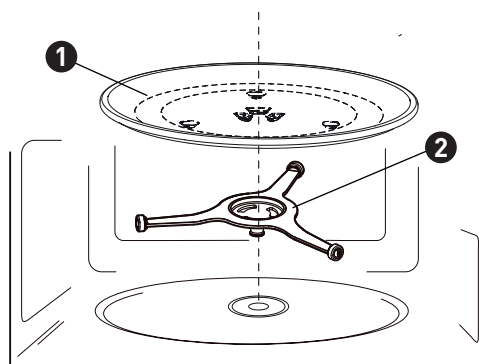
(Cannot be used in conjunction with microwave function and can be placed on the wire rack.)

Accessories Reference Chart

			
	Higher Wire Rack	Lower Wire Rack	Bake Tray
Microwave	x	x	x
Grill	√	√	√
Combi C-1	x	x	x
Combi C-2	x	x	x
Combi C-3	√	√	√
Combi C-4	x	x	x
Convection	√	√	√
Air Fry	√	√	√
Defrost	x	x	x
Auto Menu	√*	√*	√*

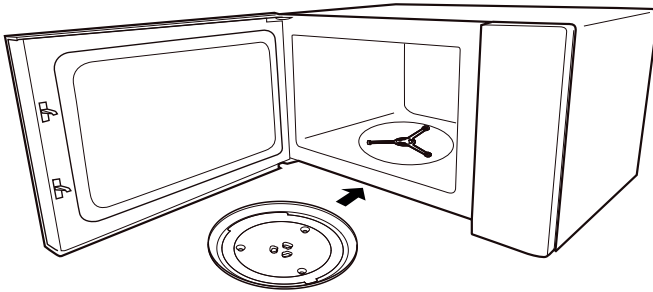
*: For recommended cookware specifications, please refer to the corresponding function menu.

Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place. For new installations, make sure all packaging and shipping tape has been removed. Before using the appliance to prepare food for the first time, you will need to put the turntable in place correctly. You must clean the cooking compartment and accessories.



1 Glass Tray

2 Turntable Ring Assembly

**NOTES :**

1. Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.
2. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
3. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
4. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
5. Never restrict the movement of the turntable.
6. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

Utensils

Personal Injury Hazard

- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- See the instructions on «Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven.» There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil test

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.

Utensils	Remarks
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metaltrimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

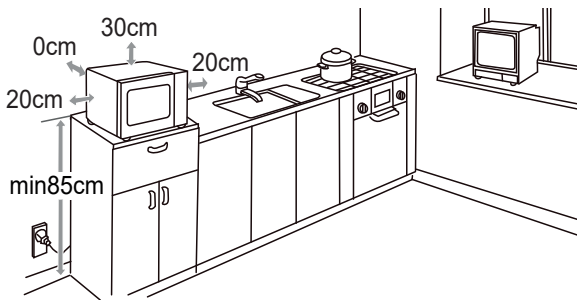
Installation

Countertop installation

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged. Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the waveguide cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



(1) The minimum installation height is 85cm.

(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall. Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.

(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

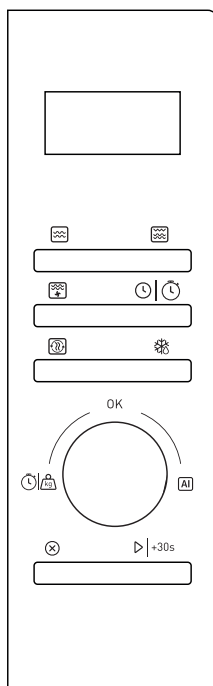
WARNING :

Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.



Control panel



Button

Description



Set power level for microwave operation



You can brown or grate your food using the top heating tube / Microwave energy, top heating tube and convection are used to work alternately



Activates the built-in fan to circulate hot air for even baking results



Set time of day / Countdown timer



The top heating tube and convection create a crispier exterior than traditional oven cooking



Quickly defrosts frozen foods based on the selected weight or time









Pause active cooking cycle / Cancels current operation



Start speedy cooking for 30 seconds / Start operation / Confirm input

Operation




1. Setting the Clock

- (1) Press “|” once and then “0:00” will display.
- (2) Turn the knob to set the hour figures.
- (3) Press “|” to confirm.
- (4) Turn the knob to set the minute figures.
- (5) Press “|” to confirm. The clock is set.

NOTES :

- (1) The clock is a 24-hour display. If the clock is not set, it will not work when powered.
- (2) To reset the clock, please repeat step 1 to step 5.

2. Setting the Kitchen Timer

- (1) Press “|” twice and then “00:00” will display.
- (2) Turn the knob to set the desired time. The maximum time value is “95:00” .
- (3) Press “|+30s” to confirm. The timer starts counting down.




NOTES :

The kitchen timer is a timer.

3. Microwave Cooking

The 10 power levels are available.



Power	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Display	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10

- (1) Press “” once and then “P100” will display.
- (2) Press “” repeatedly or turn the knob to set the power level. The 10 power levels are available.
- (3) Press the knob to confirm the power level.
- (4) Turn the knob to set the cooking time.
- (5) Press “|+30s” to start cooking.

NOTES :

In step 4, the maximum cooking time that can be set by turning the knob is "95:00".

4. Grill Cooking

- (1) Press " " once and then "G-1" will display.
- (2) Press the knob to confirm.
- (3) Turn the knob to set the cooking time.
- (4) Press " +30s " to start cooking.




NOTES :

(1) The buzzer will sound to remind you to turn the food over during grilling. If no operation, the oven will continue working.

(2) In step 3, the maximum cooking time that can be set by turning the knob is "95:00".

5. Combination Cooking

Your oven also offers the option of combination cooking, which uses microwave energy along with convection or grill cooking. This allows you to cook with speed and accuracy while achieving perfect browning and crisping.

- (1) Press " " once and then "G-1" will display.
- (2) Press " " repeatedly or turn the knob and then "C-1", "C-2", "C-3", or "C-4" will display.
- (3) Press the knob to confirm the mode.
- (4) Turn the knob to set the cooking time.
- (5) Press " +30s " to start cooking.

Combination Cooking Chart

Instructions	Display	Microwave	Grill	Convection
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

NOTES :

In step 4, the maximum cooking time that can be set by turning the knob is "95:00".

6. Defrost by Weight

- (1) Press "❄️" once and then the screen will display "dEF1".
- (2) Turn the knob to set the weight of the food. The range of weight is 100 to 2000g.
- (3) Press "▷|+30s" to start defrosting.

NOTES :

The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting. If no operation, the oven will continue working.



7. Defrost by Time

- (1) Press "❄️" twice and then the screen will display "dEF2".
- (2) Turn the knob to set the desired defrosting time. The maximum time is "95:00".
- (3) Press "▷|+30s" to start defrosting.

NOTES :

- (1) The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting. If no operation, the oven will continue working.
- (2) The default power level is P20 and it cannot be changed.

8. Speedy Cooking

- (1) In standby mode, press  +30s to cook food at 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds and the maximum time value is "95:00".
- (2) In standby mode, first turn the knob left to set a cooking time at 100% power. Continue to turn the knob to adjust the cooking time. Then press " +30s" to start cooking.

NOTES :




In (2), after turning the knob to the left, the maximum cooking time that can be set by turning the knob is "95:00".

9. Multi-Stage Cooking

NOTES :





- (1) Two cooking stages can be set in multi-stage cooking.
- (2) If you set the defrost function, it will work automatically in the first stage.
- (3) The kitchen timer, auto menu, and preheating cannot be set as one of the multi-stage.

Example: Defrost food for 500g and then cook with 80% microwave power for 7 minutes.

- (1) Press " " once and then the screen will display "dEF1".
- (2) Turn the knob to set the weight of the food to 500g.
- (3) Press " " once and then "P100" will display.
- (4) Turn the knob to set the power level to P80.
- (5) Press the knob to confirm the microwave power.
- (6) Turn the knob to set the cooking time to 7 minutes.
- (7) Press " +30s" to start cooking.




10. Convection with preheating Cooking

Convection cooking circulates hot air through the oven cavity using a fan. The constantly moving air surrounds the food, heating the outer portion quickly. This creates even browning and seals in flavor as the hot air continuously moves over the food surfaces.

- (1) Press " " once and then "150°C" will display.
- (2) Press " " repeatedly or turn the knob to set the temperature. The 10 options are available, including 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 210°C, 220°C, 230°C, 240°C.
- (3) Press the knob to confirm the temperature.
- (4) Press " +30s " once to start preheating. When preheating is completed, the buzzer will sound. Open the door and place the food in the oven. Then close the door. (If preheating is not needed, please skip this step.)
- (5) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "95:00".
- (6) Press " +30s " to start cooking.

11. Convection without preheating Cooking

Convection cooking circulates hot air through the oven cavity using a fan. The constantly moving air surrounds the food, heating the outer portion quickly. This creates even browning and seals in flavor as the hot air continuously moves over the food surfaces.

- (1) Press " " once and then "150°C" will display.
- (2) Press " " repeatedly or turn the knob to set the temperature. The 10 options are available, including 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 210°C, 220°C, 230°C, 240°C.
- (3) Press the knob to confirm the temperature.
- (4) Turn the knob to set the cooking time.
- (5) Press " +30s " to start cooking.

NOTES :

In step 4, the maximum cooking time that can be set by turning the knob is "95:00".

12. Lock Function for Children

You can use this function to disable the screen buttons and prevent your child from accidentally turning the oven on.

To activate the lock:

In standby mode, press and hold “⊗” for three seconds. A beep sounds and the locked icon will display.

To deactivate the lock:

In a locked state, press and hold “⊗” for three seconds. A beep sounds.

13. Auto Menu

- (1) First turn the knob right and then the screen will display “A1”.
- (2) Continue to turn the knob to choose the menu you need. The 10 auto menus are available.
- (3) Press the knob to confirm.
- (4) Turn the knob to set the weight of the food.
- (5) Press “▷|+30s” to start cooking.

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Display	Power
A1 Auto Reheat	150g	150g	P100
	250g	250g	
	350g	350g	
	450g	450g	
	600g	600g	
A2 Potato	1 (230g)	1	P100
	2 (460g)	2	
	3 (690g)	3	
A3 Meat	150g	150g	P80
	300g	300g	
	450g	450g	
A4 Vegetable	600g	600g	P100
	150g	150g	
	350g	350g	
	500g	500g	




Menu	Weight	Display	Power
A5 Fish	150g	150g	P80
	250g	250g	
	350g	350g	
	450g	450g	
	650g	650g	
A6 Pasta	50g (with 450g cold water)	50g	P80
	100g (with 800g cold water)	100g	
	150g (with 1200g cold water)	150g	
A7 Soup	200ml	200	P100
	400ml	400	
	600ml	600	
A8 Cake	475g	475g	Conv.170°C with preheating
A9 Pizza	200g	200g	C-4
	300g	300g	
	400g	400g	
A10 Chicken	500g	500g	C-4
	750g	750g	
	1000g	1000g	
	1200g	1200g	

NOTES :

For the menu "A10", the buzzer will sound to remind you to turn the food over during cooking. If no operation, the oven will continue working.

14. Airfry






During air fry cooking, the heating elements quickly increase the air temperature inside the oven. A fan circulates the hot air throughout the oven, moving it over and around the food, resulting in a crispier exterior compared to traditional oven cooking.

- (1) Press “” once and then “H1” will display.
- (2) Press “” repeatedly or turn the knob to choose the menu you need. The 9 air fry menus are available.
- (3) Press “|+30s” to start cooking.

Air Fry Menu Chart

Menu	Display	Weight	Recommended accessories	Power
Frozen French Fries	H1	300g	Higher grill rack / Bake Tray	Grill+Conv.
Frozen Potato Balls	H2	350g	Higher grill rack / Bake Tray	Grill+Conv.
Frozen Squid Rings	H3	250g		
Frozen Onion Rings	H4	250g		
Frozen Chicken Nuggets	H5	350g		
Escalope	H6	400g		
Shrimps	H7	250g		
Vegetable	H8	200g		
Spring Rolls	H9	300g		

15. Inquiring Function

- (1) If the clock has been set, the current time will display for three seconds by pressing “|” in the cooking state.
- (2) In the microwave, grill, combination and convection cooking state, press “”, “”, or “” to inquire about the power level, cooking mode, or temperature. It will display for three seconds.

Cleaning

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

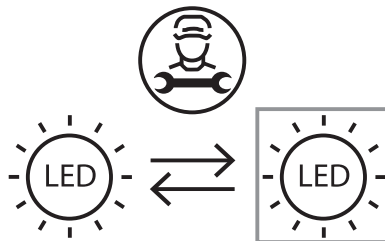
1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. **Cleaning Tip**---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

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.



Trouble shooting

Normal

Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven cannot be started.	(1) Power cord is not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door is not closed well.	Close door well.

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

Description de l'appareil

B

Utilisation de l'appareil

Ustensiles
Installation
Panneau de commande
Fonctionnement

C

Informations pratiques

Nettoyage
Dépannage

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

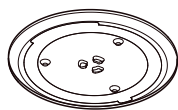
Description de l'appareil

- | | |
|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Système de verrouillage de sécurité | 4 Cavité du four |
| 2 Fenêtre d'observation | 5 Anneau du plateau tournant |
| 3 Assemblage de porte | 6 Panneau de commande |

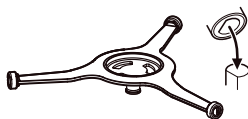
(En cas de différence entre l'appareil et les images de ce manuel, c'est l'appareil qui prévaut.)

Retirez le four et tous les éléments du carton et de la cavité du four.

Votre four est fourni avec les accessoires suivants :



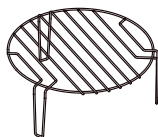
Plateau en verre



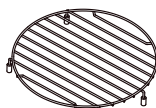
Anneau du plateau tournant



Guide d'utilisation



Grille métallique supérieure
(Ne peut pas être utilisé en fonction micro-ondes et doit être placé sur le plateau en verre.)






Grille métallique inférieure
(Pour le micro-ondes et pour cuire et rôtir au four.)



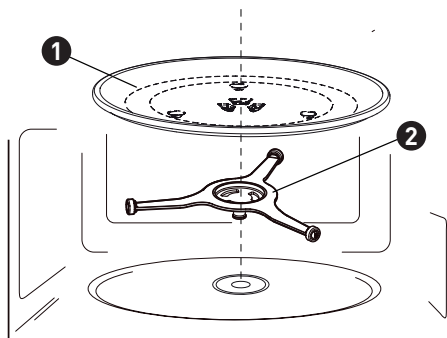
Plaque de cuisson
(Ne peut pas être utilisé avec la fonction micro-ondes et peut être placé sur la grille métallique)

Tableau de référence des accessoires

	 Grille métallique supérieure	 Grille métallique inférieure	 Plaque de cuisson
Micro-ondes	x	x	x
Grill	√	√	√
Combi C-1	x	x	x
Combi C-2	x	x	x
Combi C-3	√	√	√
Combi C-4	x	x	x
Convection	√	√	√
Friture à air chaud	√	√	√
Décongélation	x	x	x
Menu auto	√*	√*	√*

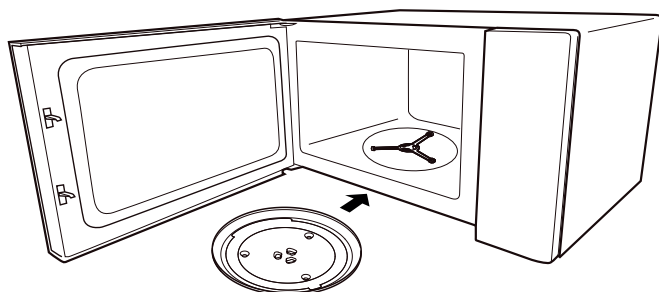
*: Pour connaître les spécifications des ustensiles de cuisine recommandés, veuillez vous reporter au menu de la fonction correspondante.

Nettoyage du compartiment de cuisson et mise en place du plateau tournant. Pour les nouvelles installations, assurez-vous que tous les emballages et le ruban adhésif d'expédition ont été enlevés. Avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois, vous devez mettre le plateau tournant en place correctement. Il est nécessaire de nettoyer la cavité du four et les accessoires.



1 Plateau en verre

2 Anneau du plateau tournant

**REMARQUE :**

1. N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau tournant. Assurez-vous qu'il est correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.
2. Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être bloqué.
3. Le plateau en verre et l'anneau du plateau tournant doivent tous les deux être utilisés pendant la cuisson.
4. Tous les aliments et récipients contenant des aliments doivent toujours être placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
5. N'entravez jamais les mouvements du plateau tournant.
6. Si le plateau en verre ou l'anneau du plateau tournant se fissure ou se brise, contactez votre centre de réparation agréé le plus proche.

Ustensiles

Risque de dommages corporels

- Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des réparations ou des opérations d'entretien nécessitant de retirer le capot du four, qui protège contre une exposition à l'énergie des micro-ondes.
- Voir les instructions sur les « Matériaux utilisables ou à éviter dans le four à micro-ondes ». Certains ustensiles non métalliques ne peuvent pas être utilisés sans danger au four à micro-ondes. Si vous avez un doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test des ustensiles

1. Versez une tasse d'eau froide (250 ml) dans un récipient adapté au four à micro-ondes et placez-le dans le four avec l'ustensile concerné.
2. Faites chauffer à pleine puissance pendant 1 minute.
3. Touchez l'ustensile avec précaution. S'il est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson dans un four à micro-ondes.
4. Ne faites pas chauffer pendant plus de 1 minute.

Matériaux utilisables dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat brunisseur	Veillez suivre les instructions du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit se trouver à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Le plateau tournant peut se briser en cas de mauvaise utilisation.
Vaisselle	Compatible avec le micro-ondes uniquement. Veillez suivre les instructions du fabricant. N'utilisez pas de plats fendus ou ébréchés.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. Utilisez uniquement pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tout juste chauds. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et risquent de se briser.
Verrerie	Verrerie de four résistante à la chaleur uniquement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de bordure métallique. N'utilisez pas de plats fendus ou ébréchés.

Ustensiles	Remarques
Sacs de cuisson pour four	Veuillez suivre les instructions du fabricant. Ne fermez pas avec un lien métallique. Faites des incisions pour laisser la vapeur s'échapper.
Assiettes et verres en papier	Utilisez uniquement pour la cuisson/le réchauffage de courte durée. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez pour couvrir les aliments pour les réchauffer et absorber les graisses. Utilisez-les sous surveillance pour une cuisson courte uniquement.
Papier sulfurisé	Utilisez-le pour recouvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures ou comme papillote pour une cuisson à la vapeur.
Plastique	Compatible avec le micro-ondes uniquement. Veuillez suivre les instructions du fabricant. L'étiquette doit porter la mention « Compatible avec le micro-ondes ». Certains récipients en plastique se ramollissent lorsque les aliments qu'ils contiennent se réchauffent. Les sachets de cuisson et sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être incisés, percés ou troués, conformément aux instructions figurant sur l'emballage.
Film alimentaire	Compatible avec le micro-ondes uniquement. Sert à recouvrir les aliments pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité. Ne laissez pas le film alimentaire entrer en contact avec les aliments.
Thermomètres	Uniquement des articles adaptés au four à micro-ondes (thermomètres à viande ou à confiserie).
Papier ciré	Sert à recouvrir les aliments pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat adapté au four à micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat adapté au four à micro-ondes.
Ustensiles en métal ou avec décoration métallique	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les décorations métalliques peuvent causer la formation d'un arc électrique.
Attaches métalliques	Peuvent causer la formation d'un arc électrique et provoquer un feu dans le four.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un feu dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
Bois	Le bois sèche lorsqu'il est mis dans un four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

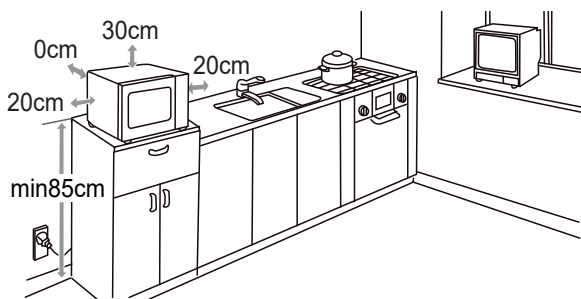
Installation

Installation du plan de travail

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires. Examinez le four pour vérifier qu'il n'est pas endommagé, qu'il n'y a pas de bosses ou que la porte n'est pas cassée. N'installez pas le four s'il est endommagé. Meuble : Retirez tout film de protection sur la surface du meuble accueillant le four à micro-ondes. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes qui est fixé à la cavité du four pour protéger le magnétron.

Installation

1. Choisissez une surface plane, avec suffisamment d'espace libre pour les entrées et/ou sorties d'air.



(1) La hauteur d'installation minimum est de 85 cm.

(2) La face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur. Laissez un espace d'au moins 30 cm au-dessus du four et d'au moins 20 cm entre le four et tout mur adjacent.

(3) Ne retirez pas les pieds de la partie inférieure du four.

(4) Le fait de bloquer les entrées et/ou sorties d'air peut endommager le four.

(5) Placez le four aussi loin que possible des radios et des téléviseurs. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences avec la réception de votre radio ou téléviseur.

2. Branchez votre four sur une prise de courant standard. Vérifiez que la tension et la fréquence correspondent à celles qui sont indiquées sur la plaque signalétique.

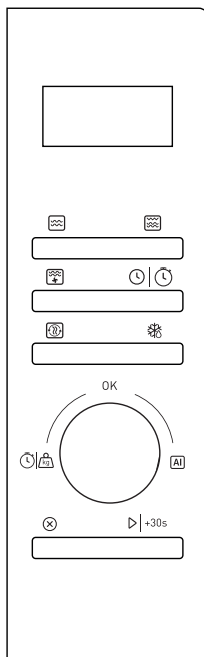
AVERTISSEMENT :

N'installez pas le four au-dessus d'une table de cuisson ou d'un autre appareil produisant de la chaleur. Si vous l'installez à proximité de ou sur une source de chaleur, le four pourrait s'abîmer et la garantie serait annulée.

La surface accessible est susceptible d'être chaude pendant le fonctionnement de l'appareil.



Panneau de commande



Bouton

Description



Réglez le niveau de puissance pour le fonctionnement du micro-ondes



Vous pouvez faire dorer ou gratiner vos aliments à l'aide du tube chauffant supérieur / L'énergie du micro-ondes, le tube chauffant supérieur et la convection fonctionnent habituellement en alternance



Activez le ventilateur intégré pour faire circuler l'air chaud afin d'obtenir des résultats de cuisson homogènes



Réglage de l'heure / Compte à rebours



Le tube chauffant supérieur et la convection créent un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle



Décongèle rapidement les aliments surgelés en fonction du poids ou de la durée sélectionnés









Pause du cycle de cuisson actif / Annulation de l'opération en cours



Démarrage de la cuisson rapide pendant 30 secondes / Démarrage de l'opération / Confirmation de la saisie

Fonctionnement




1. Réglage de l'horloge

- (1) Appuyez une fois sur «  |  », puis « 0:00 » s'affiche.
- (2) Tournez le bouton pour régler les chiffres de l'heure.
- (3) Appuyez sur «  |  » pour confirmer.
- (4) Tournez le bouton pour régler les chiffres des minutes.
- (5) Appuyez sur «  |  » pour confirmer. L'horloge est maintenant réglée.

REMARQUE :

- (1) L'horloge affiche 24 heures. Si l'horloge n'est pas réglée, l'appareil ne fonctionnera pas lorsqu'il sera alimenté.
- (2) Pour régler à nouveau l'horloge, recommencez les étapes 1 à 5.

2. Réglage de la minuterie de la cuisine

- (1) Appuyez deux fois sur «  |  », puis « 00:00 » s'affiche.
- (2) Tournez le bouton pour régler la durée souhaitée. La durée maximale est « 95:00 ».
- (3) Appuyez sur «  | +30s » pour confirmer. Le compte à rebours commence.




REMARQUE :

Le minuteur de cuisine est un minuteur.

3. Cuisson au micro-ondes

Les 10 niveaux de puissance sont disponibles.



Puissance	100 %	90 %	80 %	70 %	60 %	50 %	40 %	30 %	20%	10 %
Affichage	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10

- (1) Appuyez une fois sur «  » et « P100 » s'affiche.
- (2) Appuyez sur «  » ou tournez le bouton pour régler le niveau de puissance. Les 10 niveaux de puissance sont disponibles.
- (3) Appuyez sur le bouton pour confirmer le niveau de puissance.
- (4) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
- (5) Appuyez sur «  | +30s » pour lancer la cuisson.

REMARQUE :

A l'étape 4, le temps de cuisson maximum qui peut être réglé en tournant le bouton est de « 95:00 ».

4. Cuisson au grill

- (1) Appuyez une fois sur «  », puis « G-1 » s'affiche.
- (2) Appuyez sur le bouton pour confirmer.
- (3) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
- (4) Appuyez sur «  +30s » pour lancer la cuisson.

REMARQUE :

- (1) La sonnerie retentit pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la cuisson. Si vous n'intervenez pas, le four continuera à fonctionner.
- (2) A l'étape 3, le temps de cuisson maximum qui peut être réglé en tournant le bouton est de « 95:00 ».

5. Cuisson combinée

Votre four offre également la possibilité d'une cuisson combinée, qui utilise l'énergie des micro-ondes en même temps que la convection ou la cuisson au grill. Cela vous permet de cuisiner avec rapidité et précision tout en obtenant un brunissement et un croustillant parfaits.




- (1) Appuyez une fois sur «  », puis « G-1 » s'affiche.
- (2) Appuyez plusieurs fois sur «  » ou tournez le bouton et « C-1 », « C-2 », « C-3 » ou « C-4 » s'affiche.
- (3) Appuyez sur le bouton pour confirmer le mode.
- (4) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
- (5) Appuyez sur «  +30s » pour lancer la cuisson.

Tableau de cuisson combinée

Instructions	Affichage	Micro-ondes	Grill	Convection
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

REMARQUE :

A l'étape 4, le temps de cuisson maximum qui peut être réglé en tournant le bouton est de « 95:00 ».

6. Décongélation par poids

- (1) Appuyez une fois sur « ❄️ » et l'écran affichera « dEF1 ».
- (2) Tournez le bouton pour régler le poids de l'aliment. Le poids doit être compris entre 100 et 2 000 g.
- (3) Appuyez sur « ▷ | +30s » pour lancer la décongélation.

REMARQUE :

La sonnerie retentit pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation. Si vous n'intervenez pas, le four continuera à fonctionner.

7. Décongélation en fonction du temps

- (1) Appuyez deux fois sur « ❄️ » et l'écran affichera « dEF2 ».
- (2) Tournez le bouton pour régler la durée de décongélation souhaitée. La durée maximale est de « 95:00 ».
- (3) Appuyez sur « ▷ | +30s » pour lancer la décongélation.

REMARQUE :

(1) La sonnerie retentit pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation. Si vous n'intervenez pas, le four continuera à fonctionner.

(2) Le niveau de puissance par défaut est P20 et ne peut être modifié.

8. Cuisson rapide

(1) En mode veille, appuyez sur $\triangleright|^{+30s}$ pour cuire les aliments à 100 % de la puissance pendant 30 secondes. Chaque pression sur la même touche peut augmenter de 30 secondes et la valeur maximale du temps est « 95:00 ».

(2) En mode veille, tournez d'abord le bouton vers la gauche pour régler un temps de cuisson à 100 % de la puissance. Continuez à tourner sur le bouton pour régler le temps de cuisson. Appuyez ensuite sur $\triangleright|^{+30s}$ pour lancer la cuisson.

REMARQUE :

En (2), après avoir tourné le bouton vers la gauche, le temps de cuisson maximum qui peut être réglé en tournant le bouton est de « 95:00 ».




9. Cuisson en plusieurs étapes**REMARQUE :**

(1) Le mode multi-étapes permet de programmer deux étapes de cuisson.

(2) Si vous réglez la fonction de décongélation, elle fonctionnera automatiquement au cours de la première phase.





(3) La minuterie de cuisine, le menu automatique et le préchauffage ne peuvent pas être réglés en tant qu'étapes multiples.

Exemple : Décongelez les aliments pour 500 g et cuisez-les à 80 % de la puissance du micro-ondes pendant 7 minutes.

- (1) Appuyez une fois sur «  » et l'écran affichera « dEF1 ».
- (2) Tournez le bouton pour régler le poids de l'aliment à 500 g.
- (3) Appuyez une fois sur «  » et « P100 » s'affiche.
- (4) Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance sur P80.
- (5) Appuyez sur le bouton pour confirmer la puissance du four à micro-ondes.
- (6) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson sur 7 minutes.
- (7) Appuyez sur «  +30s » pour lancer la cuisson.



10. Cuisson par convection avec préchauffage


La cuisson par convection fait circuler l'air chaud dans la cavité du four à l'aide d'un ventilateur. L'air en mouvement constant entoure les aliments et chauffe rapidement la partie extérieure. Cela permet d'obtenir un brunissement uniforme et de sceller les saveurs car l'air chaud se déplace continuellement sur les surfaces des aliments.

- (1) Appuyez une fois sur «  », puis « 150 °C » s'affiche.
- (2) Appuyez plusieurs fois sur «  » ou tournez le bouton pour régler la température. Les 10 options disponibles sont 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C, 200 °C, 210 °C, 220 °C, 230 °C, 240 °C.
- (3) Appuyez sur le bouton pour confirmer la température.
- (4) Appuyez une fois sur «  +30s » pour démarrer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, l'avertisseur sonore retentit. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Ensuite, fermez la porte. (Si le préchauffage n'est pas nécessaire, veuillez sauter cette étape)
- (5) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale de l'heure est « 95:00 ».
- (6) Appuyez sur «  +30s » pour lancer la cuisson.

11. Cuisson par convection sans préchauffage

La cuisson par convection fait circuler l'air chaud dans la cavité du four à l'aide d'un ventilateur. L'air en mouvement constant entoure les aliments et chauffe rapidement la partie extérieure. Cela permet d'obtenir un brunissement uniforme et de sceller les saveurs car l'air chaud se déplace continuellement sur les surfaces des aliments.

- (1) Appuyez une fois sur «  », puis « 150 °C » s'affiche.
- (2) Appuyez plusieurs fois sur «  » ou tournez le bouton pour régler la température. Les 10 options disponibles sont 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C, 200 °C, 210 °C, 220 °C, 230 °C, 240 °C.
- (3) Appuyez sur le bouton pour confirmer la température.

- (4) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
- (5) Appuyez sur «  +30s » pour lancer la cuisson.


REMARQUE :

A l'étape 4, le temps de cuisson maximum qui peut être réglé en tournant le bouton est de « 95:00 ».


12. Fonction de verrouillage pour les enfants

Vous pouvez utiliser cette fonction pour désactiver les boutons de l'écran et empêcher votre enfant d'allumer accidentellement le four.


Pour activer le verrouillage :

En mode veille, appuyez sur «  » pendant trois secondes. Un bip retentit et l'icône de verrouillage s'affiche.

Pour désactiver le verrouillage :

En mode verrouillé, appuyez sur «  » et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Un signal sonore retentit.

13. Menu auto

- (1) Tournez d'abord le bouton vers la droite, puis l'écran affiche « A1 ».
- (2) Continuez à tourner le bouton pour choisir le menu dont vous avez besoin. Les 10 menus automatiques sont disponibles.
- (3) Appuyez sur le bouton pour confirmer.
- (4) Tournez le bouton pour régler le poids de l'aliment.
- (5) Appuyez sur «  +30s » pour lancer la cuisson.

Graphique du menu auto

Menu	Poids	Affichage	Puissance
A1 Réchauffage automatique	150 g	150 g	P100
	250 g	250 g	
	350 g	350 g	
	450 g	450 g	
	600 g	600 g	
A2 Pommes de terre	1 (230 g)	1	P100
	2 (460 g)	2	
	3 (690 g)	3	
A3 Viande	150 g	150 g	P80
	300 g	300 g	
	450 g	450 g	
	600 g	600 g	
A4 Légumes	150 g	150 g	P100
	350 g	350 g	
	500 g	500 g	
A5 Poisson	150 g	150 g	P80
	250 g	250 g	
	350 g	350 g	
	450 g	450 g	
	650 g	650 g	
A6 Pâtes	50 g (avec 450 g d'eau froide)	50 g	P80
	100 g (avec 800 g d'eau froide)	100 g	
	150 g (avec 1 200 g d'eau froide)	150 g	

Menu	Poids	Affichage	Puissance
A7 Soupe	200 ml	200	P100
	400 ml	400	
	600 ml	600	
A8 Gâteau	475 g	475 g	Conv. 170 °C avec préchauffage
A9 Pizza	200 g	200 g	C-4
	300 g	300 g	
	400 g	400 g	
A10 Poulet	500 g	500 g	C-4
	750 g	750 g	
	1 000 g	1 000 g	
	1 200 g	1 200 g	


REMARQUE :

Pour le menu « A10 », la sonnerie retentit pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la cuisson. Si vous n'intervenez pas, le four continuera à fonctionner.

14. Friture à air chaud

Pendant la cuisson friture à air chaud, les éléments chauffants augmentent rapidement la température de l'air à l'intérieur du four. Un ventilateur fait circuler l'air chaud dans tout le four, en le déplaçant sur et autour des aliments, ce qui permet d'obtenir une surface plus croustillante que lors d'une cuisson au four traditionnelle.

(1) Appuyez une fois sur «  », puis « H1 » s'affiche.

(2) Appuyez plusieurs fois sur «  » ou tournez le bouton pour choisir le menu souhaité. Les 9 menus de la friteuse sont disponibles.







(3) Appuyez sur «  +30s » pour démarrer la cuisson.

Tableau des menus de friture à air chaud

Menu	Affichage	Poids	Accessoires recommandés	Puissance
Frites surgelées	H1	300 g	Grille métallique supérieure / plateau de cuisson	Grill+Conv.
Boules de pommes de terre surgelées	H2	350 g	Grille métallique supérieure / plateau de cuisson	Grill+Conv.
Anneaux de calamar surgelés	H3	250 g		
Rondelles d'oignon surgelées	H4	250 g		
Nuggets de poulet surgelés	H5	350 g		
Escalope	H6	400 g		
Crevettes	H7	250 g		
Légumes	H8	200 g		
Rouleaux de printemps	H9	300 g		

15. Fonction de recherche

(1) Si l'horloge a été réglée, l'heure actuelle s'affiche pendant trois secondes en appuyant sur «  |  » en mode cuisson.

(2) En mode micro-ondes, grill, cuisson combinée et convection, appuyez sur «  », «  », ou «  » pour vous renseigner sur le niveau de puissance, le mode de cuisson ou la température. Il s'affiche pendant trois secondes.

Réglementation 2023/826

20 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.

Nettoyage

Veillez à débrancher l'appareil de la source d'alimentation.

1. Nettoyez la cavité du four après l'avoir utilisé à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires de manière habituelle dans de l'eau savonneuse.
3. L'encadrement et le joint de la porte ainsi que les pièces voisines doivent être nettoyés soigneusement à l'aide d'un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.
4. N'utilisez ni produits nettoyants abrasifs, ni grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre de la porte du four à micro-ondes. Ces derniers risqueraient de rayer la surface et de briser le verre.
5. Conseil de nettoyage -- Pour faciliter le nettoyage des parois de la cavité que les aliments cuits peuvent toucher : Placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml d'eau et faites chauffer à 100 % au micro-ondes pendant 10 minutes. Nettoyez le four en l'essuyant avec un chiffon sec et doux.

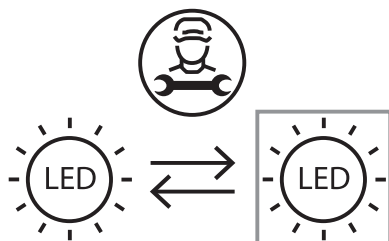
Source de lumière

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.



Dépannage

Normal

Four à micro-ondes interférant avec une réception TV	La réception de la radio et de la télévision peut être perturbée par le fonctionnement du four à micro-ondes. Ces interférences sont similaires à celles de petits appareils électriques, comme les mixeurs, les aspirateurs et les ventilateurs électriques. Ceci est tout à fait normal.
Faible éclairage du four	En cas de cuisson par micro-ondes à faible puissance, l'éclairage du four peut devenir faible. Ceci est tout à fait normal.
Accumulation de vapeur sur la porte, air chaud qui sort des aérations	Lors de la cuisson, de la vapeur peut s'échapper des aliments. La plupart d'entre eux s'échappent par les bouches d'aération. Mais certaines peuvent s'accumuler dans des endroits froids comme la porte du four. Ceci est tout à fait normal.
Démarrage accidentel du four sans aliments à l'intérieur	Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sans aucun aliment à l'intérieur. Ceci est très dangereux.

Problèmes	Cause possible	Solutions
Impossible de démarrer le four.	(1) Le cordon d'alimentation n'est pas correctement inséré dans la prise.	Débranchez. Puis, rebranchez au bout de 10 secondes.
	(2) Fusible qui a sauté ou mise en route du disjoncteur.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur (réparation par un membre qualifié du personnel de notre société)
	(3) Problème avec la prise.	Testez la prise avec d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas.	(4) La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez bien la porte.

Bedankt!

Bedankt om voor dit VALBERG-product te kiezen. De producten van het merk VALBERG worden door ELECTRO DEPOT gekozen, getest en aanbevolen. Ze zijn gebruiksvriendelijk, betrouwbaar en van onberispelijke kwaliteit. U zal dan ook heel tevreden zijn met de aankoop van dit toestel.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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

A

**Overzicht van het
toestel**

Beschrijving van het toestel

B

**Gebruik van het
toestel**

Kookgerei
Installatie
Bedieningspaneel
Werking

C

**Praktische
informatie**

Reiniging
Probleemoplossing

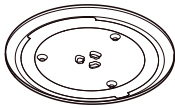
De instructies zijn ook terug te vinden op de website
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Beschrijving van het toestel

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Veiligheidsblokkeersysteem | 4 Ovenkuip |
| 2 Kijkvenster | 5 Ringset draaiplateau |
| 3 Deurkit | 6 Het bedieningspaneel |

(In geval van verschillen tussen het toestel en de afbeeldingen in deze handleiding, zal het product voorrang hebben).

Verwijder de oven en alle materialen uit het karton en uit de kuip van de oven.
De volgende toebehoren worden met uw oven meegeleverd:



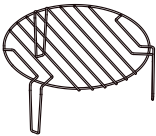
Glazen plateau



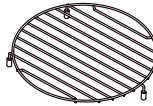
Ringset draaiplateau



Instructiehandleiding



Hoog metalen rooster
(Mag niet worden gebruikt met de microgolffunctie en moet op het glazen plateau worden geplaatst.)






Laag metalen rooster
(Voor microgolf en koken en bakken in de oven.)



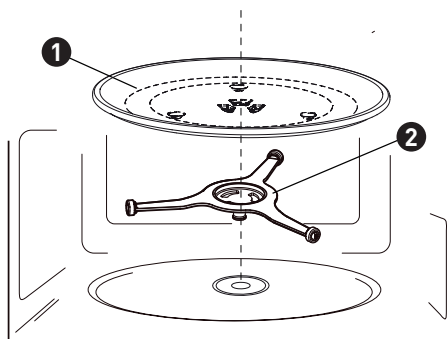
Bakplaat
(Mag niet worden gebruikt met de microgolffunctie en kan op het metalen rooster worden geplaatst)

Referentietabel accessoires

	 Hoog metalen rooster	 Laag metalen rooster	 Bakplaat
Microgolf	x	x	x
Grill	√	√	√
Combi C-1	x	x	x
Combi C-2	x	x	x
Combi C-3	√	√	√
Combi C-4	x	x	x
Convectie	√	√	√
Frituren met hete lucht	√	√	√
Ontdooien	x	x	x
Menu auto	√*	√*	√*

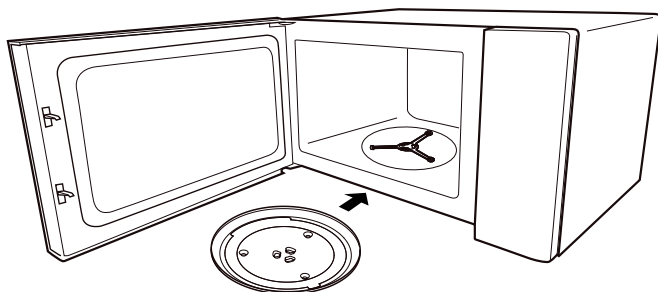
*: Raadpleeg het menu van de betreffende functie voor meer informatie over het aanbevolen kookgerei.

Reiniging van het kookcompartiment en installatie van het draaiplateau. Zorg er bij een nieuwe installatie voor dat alle verpakking en transporttape verwijderd is. Voor u het toestel voor de eerste keer gebruikt om voedsel te bereiden, moet u het draaiplateau correct installeren. U moet ook het kookgedeelte en de toebehoren reinigen.



1 Glazen plateau

2 Ringset draaiplateau

**OPMERKING:**

1. Gebruik het toestel nooit zonder het draaiplateau. Controleer of het goed vastzit. Het draaiplateau kan draaien in wijzer- of tegenwijzerzin.
2. Plaats het glazen plateau nooit ondersteboven. Het moet altijd vrij kunnen draaien.
3. Zowel het glazen plateau als de ring van het draaiplateau moeten altijd worden gebruikt tijdens het koken.
4. Alle voeding en voedingscontainers moeten op het glazen plateau worden geplaatst om te koken.
5. Zorg ervoor dat het draaiplateau altijd vrij kan bewegen.
6. Wanneer het glazen plateau of de ring van het draaiplateau barst of breekt, neem dan contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum.

Kookgerei

Risico op lichamelijk letsel

- Het is gevaarlijk dat iemand anders dan een bevoegd persoon service- of herstellingswerkzaamheden uitvoert waarbij een deksel moet worden verwijderd dat bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfstralen.
- Zie de instructies over "Materialen die geschikt of niet geschikt zijn voor de microgolfoven". Sommig niet-metalen kookgerei is niet veilig voor gebruik in de microgolf. Wanneer u twijfelt, kunt u het kookgerei in kwestie testen door de onderstaande procedure te volgen.

Testen van het kookgerei

1. Vul een microgolfbestendige container met 1 kop koud water (250 ml) samen met het gebruiksvoorwerp in kwestie.
2. Kook 1 minuut lang op maximaal vermogen.
3. Raak het keukengerei voorzichtig aan. Wanneer het leeg gebruiksvoorwerp warm is, mag het niet worden gebruikt om te koken in de microgolf.
4. Laat niet langer dan 1 minuut koken.

Materialen die geschikt zijn voor de microgolfoven

Kookgerei	Opmerkingen
Braadschotel	Volg de instructies van de fabrikant. De onderkant van de braadschotel moet zich op minstens 5 mm van het draaiplateau bevinden. Onjuist gebruik kan ervoor zorgen dat het draaiplateau breekt.
Servies	Enkel geschikt voor microgolf. Volg de instructies van de fabrikant. Gebruik geen gebarsten of beschadigde borden.
Glazen kannen	Verwijder altijd het deksel. Enkel gebruiken om voedsel op te warmen tot het net warm genoeg is. De meeste glazen kannen zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glaswerk	Gebruik enkel hittebestendig glaswerk. Zorg ervoor dat er geen metalen randen zijn. Gebruik geen gebarsten of beschadigde borden.
Zakken om in de oven te koken	Volg de instructies van de fabrikant. Gebruik geen metalen sluitstrips. Maak inkepingen om de stoom te laten ontsnappen.
Papieren borden en bekers	Enkel gebruiken voor kort koken/opwarmen. Laat de oven niet zonder toezicht achter tijdens het koken.

Kookgerei	Opmerkingen
Papieren servetten	Gebruik ze om voedingsmiddelen af te dekken om ze op te warmen en vet te absorberen. Gebruik enkel om kort te koken en onder toezicht.
Vetvrij papier	Gebruik als deksel om spatten te vermijden of als omhulsel bij het stomen.
Plastic	Enkel geschikt voor microgolf. Volg de instructies van de fabrikant. Op het etiket moet "Geschikt voor microgolf" staan. Sommige plastic bakjes worden zacht als de inhoud wordt opgewarmd. "Kookzakjes" of stevig gesloten plastic zakken moeten ingekeept of doorboord worden zoals aangegeven op de verpakking.
Huishoudfolie	Enkel geschikt voor microgolf. Dient voor het afdekken van de voedingsmiddelen om spatten te vermijden en de vochtigheid te behouden. Zorg ervoor dat het plastic omhulsel de voeding niet raakt.
Thermometers	Enkel microgolfbestendig (vlees- en snoepthermometers).
Waspapier	Gebruik als een deksel om spatten te voorkomen en het vocht vast te houden.

Materialen die niet geschikt zijn voor de microgolfoven

Kookgerei	Opmerkingen
Plateau in aluminium	Kan vonken veroorzaken. Plaats de voeding in een microgolfbestendige schotel.
Voedselkarton met metalen handvat	Kan vonken veroorzaken. Plaats de voeding in een microgolfbestendige schotel.
Metalen gebruiksvoorwerpen of gebruiksvoorwerpen met een metalen rand	Metaal schermt het voedsel af van microgolffenergie. Metalen randen kunnen buigen.
Metalen sluitstrips	Kunnen buigen en kunnen brand veroorzaken in de oven.
Papieren zakken	Kunnen brand veroorzaken in de oven.
Plastic schuim	Plastic schuim kan smelten of de voeding besmetten wanneer blootgesteld aan hoge temperatuur.
Hout	Hout droogt uit wanneer het in de microgolfoven wordt gebruikt en kan splijten of barsten.

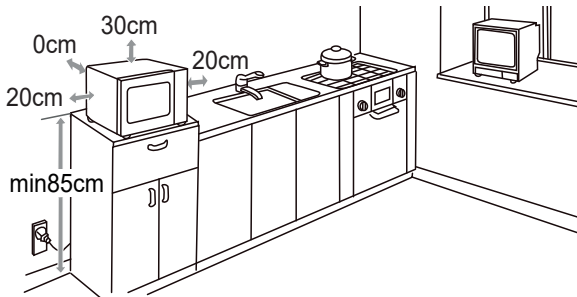
Installatie

Installatie van het werkblad

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en accessoires. Controleer de oven op beschadigingen, deuken of een kapotte deur. Installeer de microgolfoven niet wanneer deze beschadigd is. Meubel: Verwijder alle beschermingsfolie op het oppervlak van het meubel waarin de microgolfoven wordt geïnstalleerd. Verwijder de afdekking van de golfgeleider niet. Deze is bevestigd in het ovencompartiment om de microgolf te beschermen.

Installatie

1. Selecteer een effen oppervlak dat voldoende ruimte biedt voor de in- en/of uitlaatopeningen.



(1) De minimale installatiehoogte is 85 cm.

(2) De achterkant van het toestel moet tegen een muur worden geplaatst. Laat minstens 30 cm ruimte vrij boven de microgolfoven en minstens 20 cm tussen de microgolfoven en aangrenzende muren.

(3) Verwijder de voeten niet van de onderkant van de oven.

(4) Wanneer de in- en/of uitlaatopeningen worden geblokkeerd kan de oven beschadigd raken.

(5) Plaats de microgolfoven zo ver mogelijk van radio- en televisietoestellen. De werking van de microgolfoven kan interferentie veroorzaken met de ontvangst van uw radio of tv.

2. Sluit de microgolfoven aan op een standaard stopcontact. Zorg ervoor dat de voltage en de frequentie dezelfde zijn als de voltage en de frequentie op het kenplaatje.

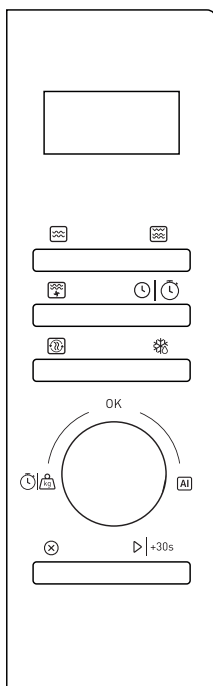
WAARSCHUWING:

Installeer de microgolfoven niet boven een kookplaat of een ander warmteproducerend toestel. Wanneer de oven naast of boven een hittebron wordt geïnstalleerd, kan de oven beschadigd raken en is de garantie nietig.

Het toegankelijk oppervlak kan heet worden tijdens de werking.



Bedieningspaneel



Knop

Omschrijving



Stel het vermogensniveau van de microgolf in



U kunt het voedsel aankleuren of gratineren met behulp van de bovenste verwarmingsbuis / Microgolffenergie, de bovenste verwarmingsbuis en convectie werken meestal afwisselend



Activeer de ingebouwde ventilator om de hete lucht te laten circuleren voor gelijkmatige kookresultaten



De tijd instellen / Aftellen



De bovenste verwarmingsbuis en convectie zorgen voor een krokantere buitenkant dan bij traditioneel koken in de oven



Ontdooit snel bevroren voedsel op basis van het geselecteerde gewicht of de geselecteerde tijd









Actief kookproces pauzeren / Lopend proces annuleren



Snelkoken gedurende 30 seconden starten / Starten / Invoer bevestigen

Werking

1. Instellen van de klok

- (1) Druk eenmaal op “|”. “0:00” wordt weergegeven.
- (2) Draai aan de knop om de cijfers van het uur in te stellen.
- (3) Druk op “|” om te bevestigen.
- (4) Draai aan de knop om de cijfers van de minuten in te stellen.
- (5) Druk op “|” om te bevestigen. De klok is ingesteld.

OPMERKING:

- (1) De klok geeft 24 uur weer. Als de klok niet is ingesteld, werkt het toestel niet als het van stroom wordt voorzien.
- (2) Om de klok opnieuw in te stellen, herhaal stap 1 tot 5.

2. Instellen van de kookwekker

- (1) Druk tweemaal op “|”. “00:00” wordt weergegeven.
- (2) Draai aan de knop om de gewenste tijd in te stellen. De maximale waarde is “95:00”.
- (3) Druk op “|+30s” om te bevestigen. Het aftellen begint.




OPMERKING:

De kookwekker is een timer.

3. Koken in de microgolfoven

Er zijn 10 vermogensniveaus beschikbaar.


Vermogen	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Weergave	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10

- (1) Druk eenmaal op “”. “P100” wordt weergegeven.
- (2) Druk op “” of draai aan de knop om het vermogensniveau in te stellen. Er zijn 10 vermogensniveaus beschikbaar.
- (3) Druk op de knop om het vermogensniveau te bevestigen.
- (4) Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
- (5) Druk op “|+30s” om het koken te starten.

OPMERKING:

Bij stap 4 is de maximale kooktijd die kan worden ingesteld door aan de knop te draaien "95:00".

4. Koken met de grill



- (1) Druk eenmaal op "  ". "G-1" wordt weergegeven.
- (2) Druk op de knop om te bevestigen.
- (3) Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
- (4) Druk op "▷|+30s" om het koken te starten.

OPMERKING:

- (1) De zoemer klinkt om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien tijdens het koken. Wanneer u niets doet, zal de oven blijven werken.
- (2) In stap 3 is de maximale kooktijd die kan worden ingesteld door aan de knop te draaien "95:00".

5. Combinatiekoken

Uw microgolfoven biedt ook de optie voor gecombineerd koken, waarbij microgolvenenergie tegelijk wordt gebruikt met convectie of grillen. Hierdoor kunt u snel en nauwkeurig koken met een perfecte kleuring en krokantheid.

- (1) Druk eenmaal op "  ". "G-1" wordt weergegeven.
- (2) Druk herhaaldelijk op "  " of draai aan de knop. "C-1", "C-2", "C-3" of "C-4" wordt weergegeven.
- (3) Druk op de knop om de modus te bevestigen.
- (4) Draai aan de knop of druk erop om de kooktijd in te stellen.
- (5) Druk op "▷|+30s" om het koken te starten.

Tabel voor combinatiekoken

Instructies	Weergave	Microgolf	Grill	Convectie
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

OPMERKING:

Bij stap 4 is de maximale kooktijd die kan worden ingesteld door aan de knop te draaien "95:00".

6. Ontdooien per gewicht

- (1) Druk eenmaal op "❄️". Op het scherm verschijnt "dEF1".
- (2) Draai aan de knop om het gewicht van het voedsel in te stellen. Het gewichtsbereik is 100 tot 2000 g.
- (3) Druk op "▷|+30s" om het ontdooien te starten.

OPMERKING:

De zoemer klinkt om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien. Wanneer u niets doet, zal de microgolfoven blijven werken.

7. Ontdooien met tijd

- (1) Druk tweemaal op "❄️". Op het scherm verschijnt "dEF2".
- (2) Draai aan de knop om de gewenste ontdooitijd in te stellen. De maximale duur is "95:00".
- (3) Druk op "▷|+30s" om het ontdooien te starten.

OPMERKING:

- (1) De zoemer klinkt om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien. Wanneer u niets doet, zal de microgolfoven blijven werken.
- (2) Het standaard vermogensniveau is P20 en kan niet worden gewijzigd.

8. Snel koken

(1) Druk in stand-by-modus op $\triangleright|+30s$ om voedingsmiddelen 30 seconden lang op 100% vermogen te koken. Met elke druk op dezelfde toets kan de tijd met 30 seconden worden verlengd. De maximale tijdswaarde is "95:00".

(2) Draai in stand-by-modus eerst de knop naar links om een kooktijd in te stellen op 100% vermogen. Blijf draaien de knop om de kooktijd in te stellen. Druk vervolgens op " $\triangleright|+30s$ " om het koken te starten.

OPMERKING:

In (2), nadat de knop naar links is gedraaid, is de maximale kooktijd die kan worden ingesteld door aan de knop te draaien "95:00".

9. Koken in meerdere fasen

OPMERKING:

(1) Er kunnen twee kookfasen worden ingesteld wanneer gekookt wordt in meerdere fasen.

(2) Als u de ontdooifunctie instelt, werkt deze automatisch tijdens de eerste fase.

(3) De keukentimer, het automatische menu en de voorverwarming kunnen niet in meerdere fasen worden ingesteld.

Voorbeeld: Ontdooi het voedsel voor 500 g en kook het 7 minuten op 80% van het vermogen.

(1) Druk eenmaal op " ☼ ". Op het scherm verschijnt "dEF1".

(2) Draai aan de knop om het gewicht van het voedsel in te stellen op 500 g.

(3) Druk op " ☼ ". "P100" wordt weergegeven.

(4) Draai aan de knop om het vermogensniveau in te stellen op P80.





(5) Druk op de knop om het vermogen van de microgolfoven te bevestigen.

(6) Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen op 7 minuten.

(7) Druk op " $\triangleright|+30s$ " om het koken te starten.




10. Koken met convectie, met voorverwarmen

De convectiemodus gebruikt een ventilator om hete lucht te laten circuleren in het ovencompartiment. De constante luchtbeweging omringt het voedsel en verhit de buitenkant snel. Dit zorgt voor een gelijkmatige kleuring en behoudt de smaak doordat de hete lucht continu over het oppervlak van het voedsel beweegt.

- (1) Druk eenmaal op "  ". "150°C" wordt weergegeven.
- (2) Druk herhaaldelijk op "  " of draai aan de knop om de temperatuur in te stellen. De 10 beschikbare opties zijn 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C, 200 °C, 210 °C, 220 °C, 230 °C, 240 °C.
- (3) Druk op de knop om de temperatuur te bevestigen.
- (4) Druk eenmaal op "  | +30s " om het voorverwarmen te starten. Als het voorverwarmen klaar is, klinkt een geluidssignaal. Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Sluit vervolgens de deur. (Als voorverwarmen niet nodig is, sla deze stap dan over)
- (5) Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen. De maximale tijdswaarde is "95:00".
- (6) Druk op "  | +30s " om het koken te starten.

11. Koken met convectie, zonder voorverwarmen

De convectiemodus gebruikt een ventilator om hete lucht te laten circuleren in het ovencompartiment. De constante luchtbeweging omringt het voedsel en verhit de buitenkant snel. Dit zorgt voor een gelijkmatige kleuring en behoudt de smaak doordat de hete lucht continu over het oppervlak van het voedsel beweegt.

- (1) Druk eenmaal op "  ". "150°C" wordt weergegeven.
- (2) Druk herhaaldelijk op "  " of draai aan de knop om de temperatuur in te stellen. De 10 beschikbare opties zijn 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C, 200 °C, 210 °C, 220 °C, 230 °C, 240 °C.
- (3) Druk op de knop om de temperatuur te bevestigen.
- (4) Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
- (5) Druk op "  | +30s " om het koken te starten.

OPMERKING:

Bij stap 4 is de maximale kooktijd die kan worden ingesteld door aan de knop te draaien "95:00".

12. Kinderslot

U kan deze functie gebruiken om de knoppen op het scherm uit te schakelen en te voorkomen dat uw kind de oven per ongeluk aanzet.

Om het kinderslot te activeren:

Houd in stand-bymodus "⊗" drie seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en het slotpictogram wordt weergegeven.

Om het kinderslot uit te schakelen:

Houd in de vergrendelde modus "⊗" drie seconden ingedrukt. Er weerklinkt een geluidssignaal.

13. Menu Auto

- (1) Draai eerst de knop naar rechts. Op het scherm verschijnt "A1".
- (2) Blijf aan de knop draaien om het gewenste menu te selecteren. Er zijn 10 automatische menu's beschikbaar.
- (3) Druk op de knop om te bevestigen.
- (4) Draai aan de knop om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- (5) Druk op "▷|^{+30s}" om het koken te starten.

Overzicht van het menu Auto

Menu	Gewicht	Weergave	Vermogen
A1 Automatisch opwarmen	150 g	150 g	P100
	250 g	250 g	
	350 g	350 g	
	450 g	450 g	
	600 g	600 g	
A2 Aardappelen	1 (230 g)	1	P100
	2 (460 g)	2	
	3 (690 g)	3	
A3 Vlees	150 g	150 g	P80
	300 g	300 g	
	450 g	450 g	
	600 g	600 g	

Menu	Gewicht	Weergave	Vermogen
A4 Groenten	150 g	150 g	P100
	350 g	350 g	
	500 g	500 g	
A5 Vis	150 g	150 g	P80
	250 g	250 g	
	350 g	350 g	
	450 g	450 g	
A6 Pasta	50 g (met 450 g koud water)	50 g	P80
	100 g (met 800 g koud water)	100 g	
	150 g (met 1200 g koud water)	150 g	
A7 Soep	200 ml	200	P100
	400 ml	400	
	600 ml	600	
A8 Gebak	475 g	475 g	Conv. 170 °C met voorverwarming
A9 Pizza	200g	200g	C-4
	300 g	300 g	
	400 g	400 g	
A10 Kip	500 g	500 g	C-4
	750 g	750 g	
	1000 g	1000 g	
	1200 g	1200 g	


OPMERKING:


Voor menu "A10" klinkt de zoemer om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien tijdens het koken. Wanneer u niets doet, zal de microgolfoven blijven werken.

14. Frituren met hete lucht

Tijdens het heteluchtfrituren verhogen de verwarmingselementen snel de luchttemperatuur in de oven. Een ventilator laat hete lucht circuleren door de oven en verplaatst de lucht over en rond het voedsel, voor een knapperiger oppervlak dan bij traditioneel koken in de oven.

(1) Druk eenmaal op “”. “H1” wordt weergegeven.


(2) Druk herhaaldelijk op “” of draai aan de knop om het gewenste menu te selecteren. Er zijn 9 frituurmenu's beschikbaar.




(3) Druk op “ +30s” om het koken te starten.

Tabel met menu's voor heteluchtfrituren

Menu	Weergave	Gewicht	Aanbevolen accessoires	Vermogen
Diepvriesfriten	H1	300 g	Hoog metalen rooster / bakplaat	Grill+Conv.
Bevroren aardappelballetjes	H2	350 g	Hoog metalen rooster / bakplaat	Grill+Conv.
Bevroren inktvisringen	H3	250 g		
Bevroren uienringen	H4	250 g		
Diepvries kipnuggets	H5	350 g		
Schnitzel	H6	400 g		
Garnalen	H7	250 g		
Groenten	H8	200 g		
Loempia's	H9	300 g		

15. Oproepfunctie

(1) Als de klok is ingesteld, wordt de huidige tijd drie seconden lang weergegeven door in de kookstand op “|” te drukken.

(2) Druk in de microgolf-, grill-, combinatiekoken- en convectiemodus op “”, “”, of “” voor informatie over het vermogensniveau, de kookmodus of de temperatuur. Het wordt drie seconden weergegeven.

Verordening 2023/826

20 minuten nadat de stekker op het stopcontact is aangesloten en zonder verdere handeling, of nadat de bereiding is voltooid, gaat het toestel over naar stand-bymodus en ligt het gemeten stand-byvermogen niet hoger dan 0,8 W.

Reiniging

Zorg ervoor dat de stekker van het toestel uit het stopcontact is getrokken.

1. Reinig de binnenkant van de oven na gebruik met een licht vochtige doek.
2. Reinig de accessoires zoals gewoonlijk in een zeepsopje.
3. De behuizing, de afdichting van de deur en de aangrenzende onderdelen moeten zorgvuldig worden gereinigd met een vochtige doek wanneer ze vuil zijn.
4. Gebruik geen schurende reinigingsproducten of metalen krabbers om het glas van de microgolfofendeur proper te maken. Deze laatste zouden het oppervlak kunnen bekrassen en het glas kunnen breken.
5. Reinigingstip om de wanden van het ovencompartiment, waar gekookt voedsel mee in contact kan komen, gemakkelijker schoon te maken: Doe een halve citroen in een kom, voeg 300 ml water toe en verwarm 10 minuten op 100% in de microgolf. Reinig de oven met een droge en zachte doek.

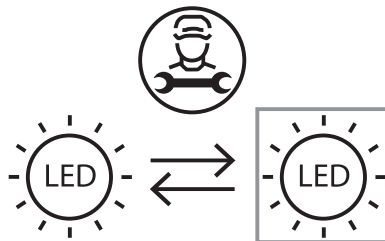
Lichtbron

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.



Probleemoplossing

Normaal

De microgolfoven verstoort de tv-ontvangst	Radio- en televisieontvangst kunnen worden beïnvloed door de werking van de microgolf. Hetzelfde geldt voor kleine elektrische toestellen, zoals mixers, stofzuigers en elektrische ventilatoren. Dit is normaal.
Ovenlamp dimmen	Wanneer u kookt met de microgolfoven op laag vermogen, kan de ovenverlichting zwak worden. Dit is normaal.
Er hoopt zich stoom op op de deur, de uitlaatsleuven voor de hete lucht	Tijdens het koken kan er stoom ontsnappen uit het voedsel. De meeste stoom ontsnapt via de luchtroosters. Maar soms kan stoom zich ophopen op koude plaatsen zoals de ovendeur. Dit is normaal.
De oven startte per ongeluk zonder dat er voeding in zat	Het is verboden het toestel te laten werken zonder dat er voedingsmiddelen in zitten. Dit is zeer gevaarlijk.

Probleem

Mogelijke oorzaak

Oplossingen

De oven kan niet worden gestart.	(1) De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Trek deze uit. Stop de stekker na 10 seconden opnieuw in het stopcontact.
	(2) De zekering springt of de vermogensschakelaar springt aan.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker (hersteld door professioneel personeel van onze onderneming)
	(3) Probleem met de uitlaat.	Test de uitlaat met andere elektrische toestellen.
De oven verwarmt niet.	(4) De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur goed.

¡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.es



ELECTRO DEPOT

A Descripción del aparato

Descripción del aparato

B Utilización del aparato

Utensilios
Instalación
Panel de control
Funcionamiento

C Información práctica

Limpieza
Solución de problemas

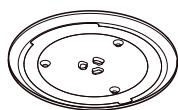
Las instrucciones también están disponibles en la página web
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Descripción del aparato

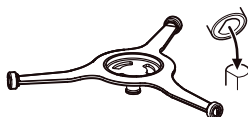
- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1 Sistema de seguridad | 4 Cavidad del horno |
| 2 Ventana de observación | 5 Aro del plato giratorio |
| 3 Montaje de la puerta | 6 Panel de control |

[En caso de haber diferencias entre el electrodoméstico y las imágenes de este manual, el electrodoméstico prevalecerá.]

Retire el horno y todos los materiales de la caja de cartón y del hueco del horno.
El horno incluye los accesorios siguientes:



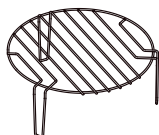
Plato de cristal



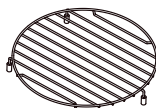
Aro del plato giratorio



Manual de instrucciones



Rejilla metálica superior
(No puede utilizarse en función microondas y debe colocarse sobre el plato de cristal.)






Rejilla metálica inferior
(Para cocinar y asar en microondas y horno)



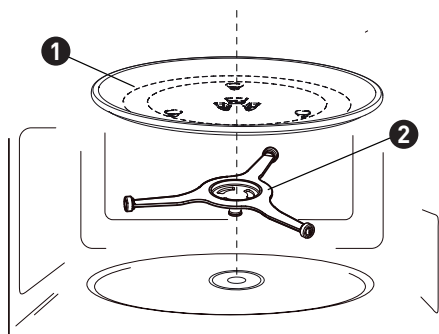
Placa de cocción
(No se puede utilizar con la función microondas y se puede colocar sobre la rejilla metálica)

Tabla de referencia de accesorios

	 Rejilla metálica superior	 Rejilla metálica inferior	 Placa de cocción
Microondas	x	x	x
Grill	√	√	√
Combi C-1	x	x	x
Combi C-2	x	x	x
Combi C-3	√	√	√
Combi C-4	x	x	x
Convección	√	√	√
Freír con aire caliente	√	√	√
Descongelación	x	x	x
Menú automático	√*	√*	√*

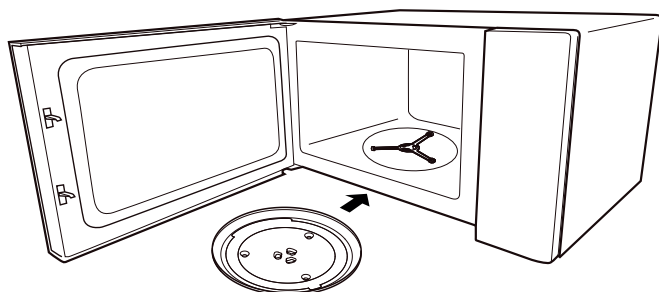
*: Para conocer las especificaciones de los utensilios de cocina recomendados, consulte el menú de la función correspondiente.

Limpie el compartimento de cocción y coloque el plato giratorio. Para instalaciones nuevas, asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje y la cinta de transporte. Antes de utilizar el aparato para preparar alimentos por primera vez, debe colocar el plato giratorio correctamente. Debe limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.



1 Plato de cristal

2 Aro del plato giratorio

**NOTA :**

1. No utilice el aparato sin el plato giratorio. Asegúrese de que está bien encajado. El plato giratorio puede girar en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario.
2. Nunca coloque el plato de vidrio al revés. El plato de cristal nunca debe estar bloqueado.
3. Para cocinar siempre se debe usar tanto el plato de cristal como el aro del plato giratorio.
4. Toda la comida y los recipientes de comida se deben colocar siempre en el plato de cristal para cocinar.
5. Nunca debe impedir el movimiento del plato giratorio.
6. Si el plato de cristal o el aro del plato giratorio tienen grietas o roturas, contacte con su centro de servicio técnico autorizado más cercano.

Utensilios

Riesgo de daños personales

- Es peligroso que alguien que no sea una persona cualificada lleve a cabo cualquier servicio o reparación que conlleve la retirada de una tapa que proteja contra la exposición a la energía microondas.
- Consulte las instrucciones sobre «Materiales que deben utilizarse o evitarse en el horno microondas». Algunos utensilios no metálicos no son seguros para su uso en el horno microondas. Si tiene cualquier duda, puede comprobar el utensilio en cuestión siguiendo este procedimiento.

Prueba de utensilios

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Conecte el horno a la potencia máxima durante 1 minuto.
3. Toque el utensilio con precaución. Si está caliente, no debe utilizarlo para cocinar en el microondas.
4. No lo caliente durante más de 1 minuto.

Materiales para hornos microondas

Utensilios	Observaciones
Fuente para hornear	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo de la fuente para hornear debe estar al menos 5 mm por encima del plato giratorio. Un uso incorrecto podría provocar la rotura del plato giratorio.
Vajilla	Compatible solo con microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No debe utilizar vajilla agrietada o astillada.
Tarros de cristal	Siempre debe quitar la tapa. Utilizar solo para calentar alimentos hasta que se calienten. La mayor parte de los tarros de cristal no son resistentes al calor y podrían romperse.
Objetos de cristal	Solo cristalería para horno resistente al calor. Asegúrese de que no haya bordes metálicos. No debe utilizar vajilla agrietada o astillada.
Bolsas para cocinar al horno	Siga las instrucciones del fabricante. No lo cierre con un lazo metálico. Haga ranuras para que el vapor pueda salir.

Utensilios	Observaciones
Platos y vasos de papel	Utilizar solo para cocinar/recalentar durante poco tiempo. No deje el horno sin supervisión mientras esté cocinando.
Servilletas de papel	Utilícelas para cubrir los alimentos para calentarlos y absorber las grasas. Utilícelas con supervisión solamente para cocinar durante poco tiempo.
Papel sulfurizado	Utilícelo para tapar y evitar salpicaduras, o para enrollar los alimentos y cocinarlos al vapor.
Plástico	Compatible solo con microondas. Siga las instrucciones del fabricante. La etiqueta debe decir «Apto para microondas». Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando se calientan los alimentos que contienen. En las «bolsas para hervir» y las bolsas de plástico herméticas se deben hacer ranuras, orificios o aberturas, según se indique en el envase.
Film para alimentos	Compatible solo con microondas. Sirve para cubrir los alimentos, evitar las salpicaduras y retener la humedad. No deje que el film de plástico entre en contacto con la comida.
Termómetros	Solamente termómetros aptos para el microondas (termómetros para carne y dulces).
Papel encerado	Utilícelo para tapar y evitar salpicaduras y para conservar la humedad.

Materiales que deben evitarse en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede provocar arcos eléctricos. Pase la comida a un recipiente apto para microondas.
Caja de cartón de comida con asa metálica	Puede provocar arcos eléctricos. Pase la comida a un recipiente apto para microondas.
Utensilios de metal o de acabado metálico	El metal protege los alimentos de la energía de las microondas. Un borde metálico podría provocar arcos eléctricos.
Cierres enrollados metálicos	Podrían provocar arcos eléctricos y un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Podrían provocar un incendio en el horno.
Espuma plástica	La espuma plástica podría derretirse o contaminar el líquido del interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se seca cuando se utiliza en un horno microondas y podría partirse o agrietarse.

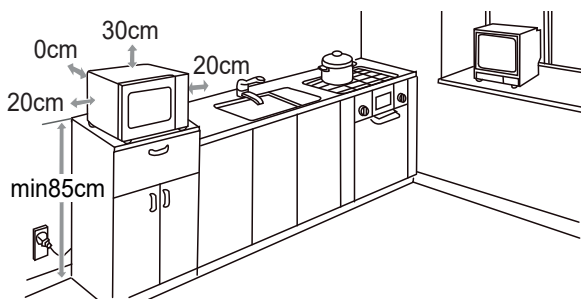
Instalación

Instalación de la encimera

Retire todo el material de embalaje y los accesorios. Inspeccione el horno en busca de daños, abolladuras o puertas rotas. No instale el horno si presenta daños. Armario: Retire todas las películas de protección de la superficie del mueble donde va a colocar el microondas. No retire la cubierta de la guía de ondas, que está fijada a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

Instalación

1. Seleccione una superficie nivelada que cuente con suficiente espacio abierto para las aberturas de ventilación de entrada o salida.



(1) La altura mínima de instalación es de 85 cm.

(2) La parte trasera del aparato debe colocarse contra una pared. Deje un espacio de al menos 30 cm por encima del horno y de al menos 20 cm entre el horno y cualquier pared adyacente.

(3) No quite las patas de la parte inferior del horno.

(4) Si bloquea las aberturas de entrada o salida podrían producirse daños en el horno.

(5) Coloque el horno lo más lejos posible de radios y televisiones. El horno microondas, al funcionar, podría provocar interferencias en la recepción de radio o televisión.

2. Enchufe el horno a una toma de corriente normal. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia coincidan con las que se indican en la etiqueta de características.

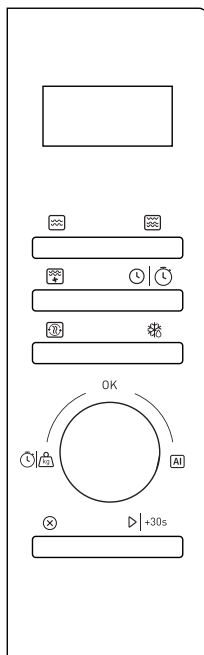
ADVERTENCIA:

No instale el horno sobre una placa de cocción u otro aparato que produzca calor. Si se instala cerca o encima de una fuente de calor, el horno podría sufrir daños y la garantía quedaría anulada.

La superficie accesible podría calentarse durante el funcionamiento.



Panel de control



Botón

Descripción



Ajuste el nivel de potencia para el funcionamiento del microondas



Puede dorar o gratinar sus alimentos utilizando el tubo de calentamiento superior / La energía de microondas, el tubo de calentamiento superior y la convección suelen funcionar alternativamente



Active el ventilador integrado para hacer circular el aire caliente y obtener resultados de cocción uniformes



Ajuste de la hora / Cuenta atrás



El tubo de calentamiento superior y la convección crean un exterior más crujiente que la cocción tradicional en horno



Descongele rápidamente los alimentos congelados según el peso o el tiempo seleccionados









Pausa del ciclo de cocción activo / Cancelación de la operación en curso



Iniciar cocción rápida durante 30 segundos / Iniciar operación / Confirmación de la entrada

Funcionamiento




1. Ajuste del reloj

- (1) Pulse «  |  » una vez y aparecerá «0:00».
- (2) Gire el botón para ajustar los dígitos de la hora.
- (3) Pulse «  |  » para confirmar.
- (4) Gire el botón para ajustar los dígitos de los minutos.
- (5) Pulse «  |  » para confirmar. El reloj quedará configurado.

NOTA :

- (1) El reloj muestra las 24 horas. Si el reloj no está ajustado, el aparato no funcionará cuando reciba alimentación.
- (2) Para restablecer el reloj, repita los pasos del 1 al 5.

2. Ajustar el temporizador de cocina

- (1) Pulse «  |  » dos veces y aparecerá «00:00».
- (2) Gire el botón para ajustar el tiempo deseado. El valor máximo es «95:00».
- (3) Pulse «  | +30s » para confirmar. Comenzará la cuenta atrás.




NOTA :

El temporizador de cocina es un temporizador.

3. Cocina en microondas

Los 10 niveles de potencia están disponibles.



Potencia	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Pantalla	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10

- (1) Pulse «  » y se mostrará «P100».
- (2) Pulse «  » o gire el botón para ajustar el nivel de potencia. Los 10 niveles de potencia están disponibles.
- (3) Pulse el botón para confirmar el nivel de potencia.
- (4) Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
- (5) Pulse «  | +30s » para iniciar la cocción.

NOTA :

En el paso 4, el tiempo máximo de cocción que se puede ajustar girando el botón es «95:00».

4. Cocción en grill

- (1) Pulse «  » una vez y aparecerá «G-1».
- (2) Pulse el botón para confirmar.
- (3) Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
- (4) Pulse «  +30s » para iniciar la cocción.

NOTA :

- (1) La alarma sonará para recordarle que debe darle la vuelta a los alimentos durante la cocción. Si no se hace nada, el horno seguirá funcionando.
- (2) En el paso 3, el tiempo máximo de cocción que se puede ajustar girando el botón es «95:00».

5. Cocción combinada

Su horno también ofrece la opción de cocción combinada, que utiliza la energía de las microondas al mismo tiempo que la convección o el grill. Esto le permite cocinar con rapidez y precisión al mismo tiempo que consigue un dorado y un crujiente perfectos.




- (1) Pulse «  » una vez y aparecerá «G-1».
- (2) Pulse «  » repetidamente o gire el botón y aparecerá «C-1», «C-2», «C-3» o «C-4».
- (3) Pulse el botón para confirmar el modo.
- (4) Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
- (5) Pulse «  +30s » para iniciar la cocción.

Tabla de cocción combinada

Instrucciones	Pantalla	Microondas	Grill	Convección
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

NOTA :

En el paso 4, el tiempo máximo de cocción que se puede ajustar girando el botón es «95:00».

6. Descongelación por peso

- (1) Pulse «❄» una vez y la pantalla mostrará «dEF1».
- (2) Gire el botón para ajustar el peso de los alimentos. El intervalo de peso es de 100 a 2000 g.
- (3) Pulse «▷|+30s» para iniciar la descongelación.

NOTA :

La alarma sonará para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos mientras se descongelan. Si no se hace nada, el horno seguirá funcionando.



7. Descongelación en función del tiempo

- (1) Pulse «❄» dos veces y la pantalla mostrará «dEF2».
- (2) Gire el botón para ajustar el tiempo de descongelación deseado. La duración máxima es «95:00».
- (3) Pulse «▷|+30s» para iniciar la descongelación.

NOTA :

- (1) La alarma sonará para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos mientras se descongelan. Si no se hace nada, el horno seguirá funcionando.
- (2) El nivel de potencia por defecto es P20 y no se puede cambiar.

8. Cocción rápida

- (1) En modo de espera, pulse  +30s para cocinar alimentos al 100% de potencia durante 30 segundos. Cada pulsación del mismo botón puede aumentar el tiempo en 30 segundos y el valor máximo es «5:00».
- (2) En el modo de espera, gire primero el botón hacia la izquierda para ajustar un tiempo de cocción al 100% de potencia. Continúe girando el botón para ajustar el tiempo de cocción. A continuación, pulse  +30s » para iniciar la cocción.

NOTA :




En (2), después de girar el botón hacia la izquierda, el tiempo máximo de cocción que se puede ajustar girando el mando es «95:00».

9. Cocción en varias etapas

NOTA :





- (1) En la cocción multifase se pueden configurar dos fases de cocción.
- (2) Si ajusta la función de descongelación, ésta funcionará automáticamente durante la primera fase.
- (3) El temporizador de cocina, el menú automático y el precalentamiento no pueden configurarse como pasos múltiples.

Ejemplo: Descongele los alimentos para 500 g y cocínelos al 80% de potencia en el microondas durante 7 minutos.

- (1) Pulse  » una vez y la pantalla mostrará «dEF1».
- (2) Gire el botón para ajustar el peso de los alimentos a 500 g.
- (3) Pulse  » y se mostrará «P100».
- (4) Gire el botón para ajustar el nivel de potencia a P80.
- (5) Pulse el botón para confirmar la potencia del horno microondas.
- (6) Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción a 7 minutos.
- (7) Pulse  +30s » para iniciar la cocción.




10. Cocción por convección con precalentado

La cocción por convección utiliza un ventilador para hacer circular aire caliente por la cavidad del horno. El aire en constante movimiento rodea los alimentos y calienta rápidamente el exterior. Esto garantiza un dorado uniforme y sella los sabores, ya que el aire caliente se mueve continuamente sobre la superficie de los alimentos.

- (1) Pulse «  » una vez y, a continuación, aparecerá «150°C».
- (2) Pulse repetidamente «  » o gire el mando para ajustar la temperatura. Las 10 opciones disponibles son 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 210°C, 220°C, 230°C, 240°C.
- (3) Pulse el botón para confirmar la temperatura.
- (4) Pulse «  +30s » una vez para iniciar el precalentamiento. Cuando se haya completado el precalentamiento, sonará la alarma. Abra la puerta e introduzca los alimentos en el horno. Luego cierre la puerta. (Si no es necesario precalentar, omite este paso)
- (5) Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es «95:00».
- (6) Pulse «  +30s » para iniciar la cocción.

11. Cocción por convección sin precalentamiento

La cocción por convección utiliza un ventilador para hacer circular aire caliente por la cavidad del horno. El aire en constante movimiento rodea los alimentos y calienta rápidamente el exterior. Esto garantiza un dorado uniforme y sella los sabores, ya que el aire caliente se mueve continuamente sobre la superficie de los alimentos.

- (1) Pulse «  » una vez y, a continuación, aparecerá «150°C».
- (2) Pulse repetidamente «  » o gire el mando para ajustar la temperatura. Las 10 opciones disponibles son 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 210°C, 220°C, 230°C, 240°C.
- (3) Pulse el botón para confirmar la temperatura.
- (4) Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
- (5) Pulse «  +30s » para iniciar la cocción.

NOTA :

En el paso 4, el tiempo máximo de cocción que se puede ajustar girando el botón es «95:00».

12. Función de bloqueo infantil

Puede utilizar esta función para desactivar los botones de la pantalla y evitar que su hijo encienda accidentalmente el horno.

Para activar el bloqueo:

En modo de espera, mantenga pulsado « ⊗ » durante tres segundos. Sonará un pitido y se mostrará el icono de bloqueo.

Para desactivar el bloqueo:

En modo bloqueado, mantenga pulsado « ⊗ » durante tres segundos. Sonará una señal acústica.

13. Menú automático

- (1) Primero gire el botón hacia la derecha, entonces la pantalla mostrará «A1».
- (2) Siga girando el botón para seleccionar el menú que necesite. Dispone de 10 menús automáticos.
- (3) Pulse el botón para confirmar.
- (4) Gire el botón para ajustar el peso de los alimentos.
- (5) Pulse « ▷ | +30s » para iniciar la cocción.

Gráfico del menú automático

Menú	Peso	Pantalla	Potencia
A1 Recalentamiento automático	150 g	150 g	P100
	250 g	250 g	
	350 g	350 g	
	450 g	450 g	
	600 g	600 g	
A2 Patatas	1 (230 g)	1	P100
	2 (460 g)	2	
	3 (690 g)	3	
A3 Carne	150 g	150 g	P80
	300 g	300 g	
	450 g	450 g	
	600 g	600 g	

Menú	Peso	Pantalla	Potencia
A4 Verduras	150 g	150 g	P100
	350 g	350 g	
	500 g	500 g	
A5 Pescado	150 g	150 g	P80
	250 g	250 g	
	350 g	350 g	
	450 g	450 g	
	650 g	650 g	
A6 Masas	50 g (con 450 g de agua fría)	50 g	P80
	100 g (con 800 g de agua fría)	100 g	
	150 g (con 1.200 g de agua fría)	150 g	
A7 Sopa	200 ml	200	P100
	400 ml	400	
	600 ml	600	
A8 Pasteles	475 g	475 g	Conv. 170 °C con precalentamiento
A9 Pizza	200 g	200 g	C-4
	300 g	300 g	
	400 g	400 g	
A10 Pollo	500 g	500 g	C-4
	750 g	750 g	
	1000 g	1000 g	
	1200 g	1200 g	


NOTA :

Para el menú «A10», la alarma sonará para recordarle que debe darle la vuelta a los alimentos durante la cocción. Si no se hace nada, el horno seguirá funcionando.

14. Freír con aire caliente

Durante la fritura con aire caliente, las resistencias aumentan rápidamente la temperatura del aire en el interior del horno. Un ventilador hace circular el aire caliente por todo el horno, moviéndolo por encima y alrededor de los alimentos, lo que da como resultado una superficie más crujiente que con la cocción tradicional en horno.

(1) Pulse «» una vez y aparecerá «H1».



(2) Pulse repetidamente «» o gire el botón para seleccionar el menú deseado. Los 9 menús de freidora están disponibles.




(3) Pulse «+30s» para iniciar la cocción.

Tabla de menús para freír con aire caliente

Menú	Pantalla	Peso	Accesorios recomendados	Potencia
Patatas fritas congeladas	H1	300 g	Rejilla metálica superior / bandeja de horno	Grill+Conv.
Bolas de patata congeladas	H2	350 g	Rejilla metálica superior / bandeja de horno	Grill+Conv.
Anillas de calamar congeladas	H3	250 g		
Aros de cebolla congelados	H4	250 g		
Nuggets de pollo congelados	H5	350 g		
Escalope	H6	400 g		
Gambas	H7	250 g		
Verduras	H8	200 g		
Rollitos de primavera	H9	300 g		

15. Función de búsqueda

(1) Si se ha ajustado el reloj, la hora actual se muestra durante tres segundos pulsando «  |  » en el modo de cocción.

(2) En los modos microondas, grill, cocción combinada y convección, pulse «  », «  », o «  » para obtener información sobre el nivel de potencia, el modo de cocción o la temperatura. Se visualiza durante tres segundos.

Reglamento 2023/826

20 minutos después de enchufar el aparato y sin ninguna otra operación, o después de haber terminado la cocción, el aparato pasa al modo de espera y la medición de la potencia en espera no supera los 0,8 W.

Limpieza

Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación.

1. Limpie la cavidad del horno después de haberlo utilizado con un paño ligeramente húmedo.
2. Limpie los accesorios como de costumbre con agua jabonosa.
3. El marco y la junta de la puerta, así como las piezas adyacentes, deben limpiarse con cuidado con un paño húmedo cuando estén sucios.
4. No use ni productos limpiadores abrasivos, ni rasquetas metálicas duras para limpiar el cristal de la puerta del microondas. Estas podrían rayar la superficie y romper el cristal.
5. Consejo de limpieza -- Para facilitar la limpieza de las paredes de la cavidad donde los alimentos cocinados pueden entrar en contacto: Ponga medio limón en un bol, añada 300 ml de agua y caliente al 100% en el microondas durante 10 minutos. Limpie el horno y séquelo con un paño seco y suave.

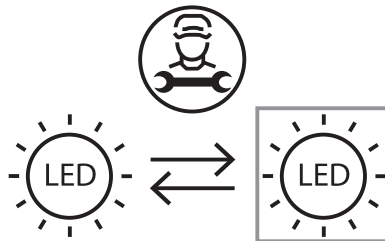
Fuente de luz

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

Normal

El horno microondas interfiere en la recepción de televisión	La recepción de radio y televisión puede verse afectada por el funcionamiento del horno microondas. Esas interferencias se parecen a las de los electrodomésticos pequeños, como una batidora, una aspiradora o un ventilador eléctrico. Es algo normal.
Luz atenuada del horno	Cuando cocine con microondas a baja potencia, la iluminación del horno puede volverse tenue. Es algo normal.
Se acumula vapor en la puerta y sale aire caliente de las aberturas de ventilación	Al cocinar, puede salir vapor de los alimentos. La mayoría escapa por los conductos de ventilación. Pero alguno puede acumularse en lugares fríos como la puerta del horno. Es algo normal.
El horno se ha puesto en marcha accidentalmente sin comida en el interior	Está prohibido hacer funcionar el aparato sin alimentos en el interior. porque es algo muy peligroso.

Problemas	Posible causa	¿Qué hay que hacer?
El horno no se pone en marcha.	(1) El cable de alimentación no se ha enchufado correctamente.	Desenchufe y vuelva a enchufar después de 10 segundos.
	(2) El fusible ha saltado o el disyuntor se ha activado.	Cambie los fusibles o restablezca el disyuntor (las reparaciones las debe realizar personal cualificado de nuestra empresa)
	(3) Problemas con la toma de corriente.	Compruebe la toma con otros aparatos eléctricos.
El horno no calienta.	(4) La puerta no está bien cerrada.	Cierre bien la puerta.

