

EN WARRANTY CONDITION
 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.

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

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

ES CONDICIONES DE GARANTÍA
 El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 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.

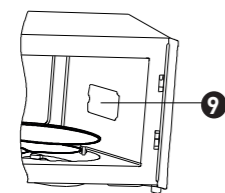
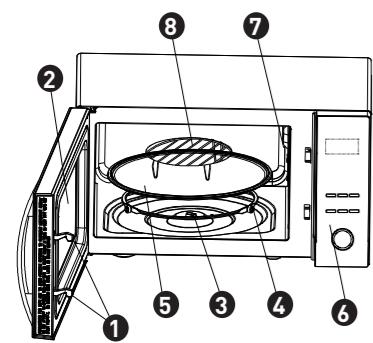
Microwave oven
 Four à micro-ondes
 Microgolfoven
 Horno microondas

976466 - MWO 23 CG K 902C2

INSTRUCTIONS FOR USE02
 CONSIGNES D'UTILISATION24
 GEBRUIKSAANWIJZINGEN46
 INSTRUCCIONES DE USO68

Made in PRC
 ELECTRO DEPOT
 1 route de Vendeville
 59155 FACHES-THUMESNIL
 FRANCE





Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product. Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT, VALBERG branded products are easy to use, reliable, and of an impeccable standard. With every use of this appliance, you can be sure of complete satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr

Table of contents

A Preview of the appliance

Product instruction

B Using the appliance

Installation
Operation of control panel

C Useful information

Cleaning
Maintenance
Utensils guideline
Cooking tips
Correct disposal of this product

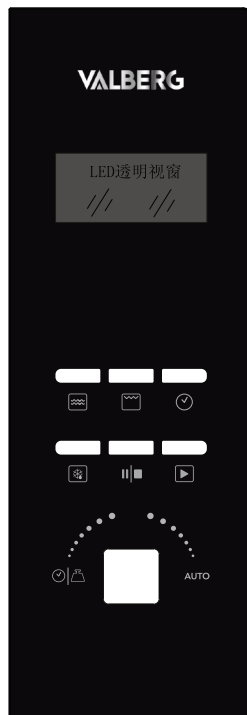
Product instruction

- 1 **Door lock**
Microwave oven door must be properly closed in order for it to operate
 - 2 **Viewing window**
Allow user to see the cooking status
 - 3 **Rotating axis**
The glass turntable sits on the axis; the motor underneath it drives the turntable to rotate
 - 4 **Rotating ring**
The glass turntable sits on its wheels; it supports the turntable and helps it to balance when rotating
- Turntable**
The food sits on the turntable, its rotation during operation helps to cook food evenly
- 5 **CAUTION**
- Place the rotating ring first
- Fit the turntable onto the rotating axis and make sure that it is geared in properly
- 6 **Control panel**
See below in details (the control panel is subject to change without prior notice)
- Waveguide cover**
It is inside the microwave oven, next to the wall of control panel.
- 7 **WARNING**
Never remove the waveguide cover
- 8 **Grill rack**
Use to place the roasting food.
 - 9 Waveguide cover

Installation

1. Take out all the packing. If there is a safe film over the oven, tear it off before Use. Check carefully for damage. If any, immediately notify dealer or send to the manufacturer's service center.
2. Microwave ovens must be placed under dry and non-corrosiveness environments, kept away from heat and humidity, such as gas burner or water tank.
3. To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 10 cm, the side to the wall should be at least 5 cm, the free distance above the top surface at least 20 cm. the distance of the microwave to the ground should be at least 85 cm.
4. The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance .The distance should be more than 5m.
5. The appliance must be positioned so that the plug is accessible, and must ensure a good grounding in case leakage, ground loop can be formed to avoid electric shock.
6. The microwave oven must be operated with the door closed.
7. The microwave oven must not be placed in a cabinet. The microwave oven is intended to be used freestanding.
8. As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell the odor, even a slight smoke, It is normal case and would not occur after several times use, keep the door or window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to set the oven to grill mode and operate dry several times.

Operation of control panel



Before cooking

The LED flashes 3 times when plugged in power supply. Then it flashes “:”, prompting you to input the cooking menu and time.




You can increase or decrease cooking time, weight, cooking temperature or select auto cooking menu during operation by turning the knob.




At the initial or input stage: press once to cancel input programs and resume initial stage. During cooking: press once to stop oven operation, press twice to cancel cooking programs.








Auto reminder

When your preset cooking procedure have finished, the LED display will show **End** and three beeps sound will be heard to prompt you to take out the food. If you do not press  button once or open the door, the beep will be sounded at an interval of 3 minutes.


Clock setting

The  button make it available for you to input current or preset time. When “:” flashes onto LED display after plugged in, or try to skip it over to continue if unnecessary.

Example: to set 12:30

Steps	Display
1 After power-up, the colon flashes	:
2 Press  button once	0:00
3 Turn  /  knob to set exact hours.	12:00
4 Press  button once again.	12:00
5 Turn  /  knob to set exact minutes.	12:30
6 Press  button once again or wait for 5 seconds, and the numbers will go steadily.	


Microwave cooking


This function is used for cooking and heating food. Press  button, LED cycles to show 100P — 80P — 60P — 40P — 20P

High power	100% microwave power. Applicable for quick and thorough cooking
Medium High power	80% microwave power. Applicable for medium express cooking
Medium power	60% microwave power. Applicable for steaming food
Medium Low power	40% microwave power. Applicable for defrosting food
Low power	20% microwave power. Applicable for keeping warm





Caution:

- The max time which can be set is 60minutes
- Never operate the oven empty.
- Never use the grill rack when microwave cooking.
- At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.

e. If you turn the food during operation, press the  button once and the preset cooking procedure will continue.

f. If you intend to remove the food before the preset time, you must press  button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

Example: To cook at P80 for 10 minutes.

Steps	Display
1 After power-up, the colon flashes	:
2 Select the desired microwave power by pressing  button consecutively	80P
3 Set cooking time by turning  /  knob	10:00
4 Press  button to start and LED will count down to show running time.	

Convection and grill cooking

This function is used for grilling food. Press  button LED display will cycle to show C – C.1-C.2-G-G.1-G.2

Convection cooking

C Convection, convection unit will be energized during entire operation time. In this mode, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly.

C.1 Combination of Convection Grill and microwave cooking. 30% of time microwave output and 70% of time Convection Grill








C.2 Combination of Convection Grill and microwave cooking. 55% of time microwave output and 45% of time Convection Grill

Temperature setting

Select operating temperature by different task, Temperature includes 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C.

In combination mode, the cooking temperature you set can't exceed 180°C as the oven cannot be heated to the temperature higher than 180°C.

Example: Cook with convection function C. at 180°C for 20 minutes

Steps	Display
1 After power-up, the colon flashes	:
2 Press  button consecutively to select desired menu	C
3 Set the operating temperature by turning  /  knob	180C
4 Press  button confirm it	
5 Set the cooking time by turning  /  knob	20:00
6 Press  button start cooking	

Grill cooking

G Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained





G.1 Combination of grill and microwave cooking. 30% of time microwave output and 70% of time grilling

G.2 Combination of grill and microwave cooking. 55% of time microwave output and 45% of time grilling


Caution:

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

Example: To grill food with G.2 cook menu for 10 minutes

Steps	Display
1 After power-up, the colon flashes	:
2 Press  button to select desired grill menu	G.2
3 Set cooking time by turning the  /  knob	10:00
4 Press  to start cooking	

Defrost






This function use for defrost food; press  button and the LED display will cycle to show d.1-d.2-d.3.

- d.1 For defrosting meat, the weight range from 0.1 to 2.0 kg.
- d.2 For defrosting poultry, the weight range from 0.2 to 3.0kg.
- d.3 For defrosting seafood, the weight range from 0.1 to 0.9kg.

Caution:

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


Example: To defrost 0.4kg poultry

Steps	Display
1 After power-up, the colon flashes	:
2 Press  button to set the food kind.	d.2
3 Turn AUTO /   knob to set the defrost weight	0.4
4 Start cooking by pressing 	
5 During defrosting, 3 beep sound will be heard two times to prompt you turn over the food. Open the door and turn over the food. Then close the door. Press  button again to continue defrosting	

Auto cooking

The oven has default cooking menu for simple operation. When the LED flash colon, turn the knob and LED will cycle to show A.1, A.2 A.8

Choose the appropriate menu according to the food type and weight and strictly observe the directions in below table, otherwise the cooking effect will be largely influenced.

Display	Kind	Method
A.1	Rice	Wash rice and soak for 30 minutes. Place rice in a deep and large bowl. Refer to the water volume as follow. Rice 100g 200g 300g Water 180ml 330ml 480ml **Rice -After cooking, stand cover for 5 minutes or until water is absorbed.
A.2	Vegetable	Place 0.2-0.8kg vegetable in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap, After cooking, stir and allow standing. Add water amount according to the vegetable quantity. **0.2-0.4kg: 2 Tablespoon; **0.5-0.8kg: 4 Tablespoon
A.3	Frozen vegetable	Same as Fresh vegetable
A.4	Popcorn	Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighting 3.0oz (85g) or 3.5oz (100g). Prior to completion, if the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press  button to stop the popping process.
A.5	Beverage	Heating a cup of 250ml or 500ml liquid. The liquid temperature is about 5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal.
A.6	Potato	Choose medium sized potatoes approx. 200g, wash and dry it, total weight is about 0.45kg or 0.65kg. Place potatoes on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss. Turning the potatoes is necessary halfway.
A.7	Pizza	Warm a piece of chilled pizza of 0.15kg.
A.8	Fish	Suitable for steaming a fish of 0.45kg. After the fish washed and scales removed, make a slits on the skin of fish .Put the fish on a shallow dish of 22-27 cm diameter sprinkle lightly with some ingredient. After cooking, stand for 2 minutes.

Caution:

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

Example: Steam 0.45kg fish

Steps	Display
1 After power-up, the colon flashes	:
2 Turn / knob to set the cooking menu	A.8
3 Start cooking by pressing button and LED will count down to show running time.	

Automatic starting (delayed function)

If you do not want the menu to be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time. The setting will consist of 2 steps:

- Setting the current clock;
- Setting the cooking menu and time.

Example: Now it is 12:30 clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20

Steps	Display
1 After power-up, the colon flashes	:
1.1 Press button	0:00
1.2 Set hours by turning / knob	12:00
1.3 Press button again to confirm hours	12:00
1.4 Set minutes by turning / knob	12:30
1.5 Press button once or waiting for 5 seconds, and the numbers will go steady.	12:30
2 Set the cooking menu and time	
2.1 Set power level by pressing button	100P
2.2 Turn / knob to set cooking time	9:30
2.3 Press and hold button for 3 seconds to return to current clock.	
3 Set the time you expect to start. Repeat the steps of 1.2, 1.3, 1.4	

Example: Now it is 12:30 clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20

Steps	Display
4 Press button to confirm the delayed menu. Now the program has been activated. And the menu will be started at 14:20.	
5 You may check the preset starting time by pressing button.	

Multi-sequence cooking

To obtain best cooking result, some recipes call for different cook mode and time. You may program your personalized menu as follow:

Example: You want cook food with 100P microwave for 3 minutes then grilling for 9 minutes. This is 2 sequence setting.

Steps	Display
1 100P microwave for 3min	
1.1 Press button to select power level.	100P
1.2 Turn / knob to set cooking time.	3:00
2 Grill for 9min	
2.1 Press button to select desired grill menu	G
2.2 Turn / knob to set cooking time.	9:00
3 Start cooking by pressing button	

Caution:

a. When microwave power cooking is finished, microwave oven will begin grilling operation automatically.

b. Max 4 sequences can be set per time, repeat the steps.

Child lock function

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

1) Set lock: Hold button about 3 seconds.

2) Cancel lock: Hold button about 3 seconds.

Cleaning

Microwave oven care

CAUTION

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

1. Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
2. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation
3. Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance
4. Do not remove the waveguide cover
5. When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, Following 3 methods can get rid of them:
 - a. Place several lemon slices in a cup, then heat with high Micro Power for 2-3 min.
 - b. Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.

- c. Put some orange peel into oven, and then heat them with high Micro Power for 1 minute.

WARNING

Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use;

Tips for cleaning

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

Exterior:

- Wipe the enclosure with a dampened soft cloth

Door:

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

Interior walls:

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

Turntable/ Rotation ring/ Rotation axis:

- Wash with mild soap water

- Rinse with clean water and allow drying thoroughly

Maintenance

Servicing

Please check the following before calling for services.

1. Place one cup of water (approx.150ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1 min.

2. Does the oven lamp light?

3. Does the cooling fan work? (Put your hand over the rear ventilation openings.)

4. Does the turntable rotate? (The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal.)

5. Is the water inside the oven hot? If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED.

Servicing safeguards

Caution: MICROWAVE RADIATION

1. The high voltage capacitor remains charge after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.

2. During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above250V to earth.
 - Magnetron
 - High voltage transformer
 - High voltage capacitor
 - High voltage diode
 - High voltage fuse

3. The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.

- Improper fitting of magnetron;
- Improper matching of door interlock, door hinge and door;
- Improper fitting of switch support;
- Door, door seal or enclosure has been damaged.

CAUTION

1. If LED displays Err0 during working, it indicates that sensor has been short circuit and you need replace it at the nearest repaired department.

2. If LED displays Err1 during working, it indicates that sensor has been open circuit and you need replace it at the nearest repaired department.

Utensils guideline

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

Material of container	Microwave	Grill	Convection	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	Yes	Yes	
Metal container	No	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	No	No	No	Poor heat resistant. Can not be used for high temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	No	Poor heat resistant. Can not be used for high temperature cooking

Cooking tips

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

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

Cooking time length

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

Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking.

Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to centre of dish once or twice during cooking

Allow standing time

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

Whether the food is done

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

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

Browning dish

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

Microwave safe plastic wrap

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

Microwave safe plastic cookware

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

Correct disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

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

Table des matières

A Aperçu de l'appareil

Consignes d'utilisation de l'appareil

B Utilisation de l'appareil

Installation
Fonctionnement du panneau de commande

C Informations pratiques

Nettoyage
Entretien
Consignes concernant les ustensiles
Conseils de cuisson
Mise au rebut correcte de cet appareil

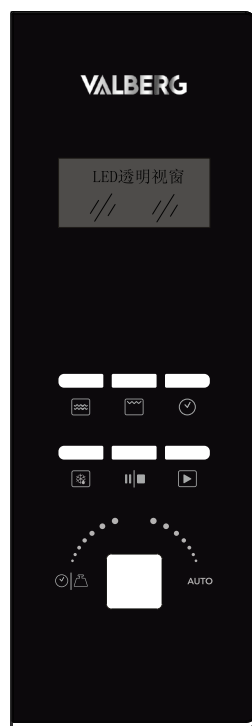
Consignes d'utilisation de l'appareil

- 1 **Verrouillage de la porte**
La porte du four à micro-ondes doit être correctement fermée pour que l'appareil fonctionne.
 - 2 **Vitre**
Permet à l'utilisateur de surveiller la cuisson.
 - 3 **Axe de rotation**
Le plateau tournant en verre repose sur l'axe ; le moteur en-dessous fait tourner le plateau
 - 4 **Anneau de rotation**
Le plateau tournant en verre repose sur ses roues ; il soutient le plateau tournant et maintient l'équilibre pendant la rotation
- Plateau tournant**
Les aliments doivent être placés sur le plateau tournant ; ses rotations lors du fonctionnement de l'appareil aident les aliments à cuire de manière uniforme.
- 5 **ATTENTION**
- Positionnez d'abord l'anneau de rotation.
- Placez le plateau tournant sur l'axe de rotation et assurez-vous de l'avoir correctement installé.
 - 6 **Panneau de commande**
Voir la présentation détaillée ci-dessous (le panneau de commande peut être modifié sans notification préalable).
- Protection du guide d'ondes**
Elle se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes, près de la paroi du panneau de commande.
- 7 **AVERTISSEMENT**
Ne retirez jamais la protection du guide d'ondes.
 - 8 **Grille métallique**
Vous pouvez placer des aliments à rôtir sur cette grille.
 - 9 Protection du guide d'ondes

Installation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage. Si le four comporte un film de sécurité, décollez-le avant d'utiliser l'appareil. Vérifiez soigneusement que l'appareil n'est pas endommagé. Le cas échéant, prévenez immédiatement le revendeur ou envoyez-le au centre de réparation du fabricant.
2. Les fours à micro-ondes doivent être installés dans des environnements secs et non corrosifs, à l'écart des sources de chaleur et d'humidité, comme les brûleurs à gaz ou les réservoirs d'eau.
3. Pour assurer une ventilation suffisante, la distance doit être d'au moins 10 cm entre l'arrière du micro-ondes et le mur, et d'au moins 5 cm entre les parois latérales et le mur. Un espace libre d'au moins 20 cm doit être prévu au-dessus du four. La distance entre le four à micro-ondes et le sol doit être de 85 cm au minimum.
4. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé à proximité d'un téléviseur, d'une radio ou d'une antenne car il pourrait perturber la réception. La distance doit être supérieure à 5 m.
5. L'appareil doit être positionné de sorte que la prise soit accessible et à garantir une mise à la terre correcte. En cas de fuite, une boucle de terre peut se former pour éviter un choc électrique.
6. Vous devez faire fonctionner le four à micro-ondes avec la porte fermée.
7. Ce four à micro-ondes ne doit pas être placé à l'intérieur d'un placard. Cet appareil est destiné à être utilisé de manière indépendante, sans être encastré.
8. Des résidus de fabrication ou de la graisse pouvant subsister dans la cavité du four ou sur les éléments chauffants, l'appareil peut initialement dégager une odeur et parfois un peu de fumée. Ceci est normal et cessera au bout de plusieurs utilisations. Ouvrez la porte ou la fenêtre pour assurer une bonne ventilation. Par conséquent, il est vivement recommandé de régler le four en mode grill et de le faire fonctionner à sec plusieurs fois.

Fonctionnement du panneau de commande



Avant de cuisiner

L'affichage LED clignote 3 fois quand l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Ensuite, le symbole « : » clignote, pour vous inviter à indiquer le programme et le temps de cuisson.

Bouton /


Vous pouvez augmenter ou réduire le temps de cuisson, le poids, la température de cuisson ou sélectionner le menu de cuisson automatique en tournant ce bouton.




Après un premier réglage : appuyez une fois pour annuler le programme choisi et revenir à l'état initial.

Pendant la cuisson: appuyez une fois sur ce bouton pour arrêter le fonctionnement du four ; appuyez deux fois dessus pour annuler les programmes de cuisson.








Rappel automatique

À la fin du programme de cuisson prédéfini, l'affichage LED indique « Fin » et trois bips retentissent pour vous rappeler que vous pouvez sortir les aliments du four. Si vous n'appuyez pas une fois sur le bouton  ou n'ouvrez pas la porte, le bip continuera à retentir toutes les 3 minutes.

Réglage de l'horloge

Le bouton  vous permet de régler l'heure ou de régler une durée. Lorsque « : » clignote sur l'affichage LED après le branchement de l'appareil, réglez l'heure ou passez pour continuer si nécessaire.

Exemple : pour régler 12 h 30



Étapes	Affichage
1 Une fois que l'appareil est sous tension, les deux-points clignotent.	:
2 Appuyez une fois sur le bouton 	0:00
3 Tournez le bouton  /  pour régler l'heure exacte.	12:00
4 Appuyez à nouveau sur le bouton 	12:00
5 Tournez le bouton  /  pour régler les minutes exactes.	12:30
6 Appuyez une nouvelle fois sur le bouton  ou attendez 5 secondes et les chiffres cesseront de clignoter.	

Cuisson au micro-ondes





Cette fonction permet de cuire et réchauffer des aliments. Appuyez sur le bouton , les LED affichent de manière cyclique 100P — 80P — 60P — 40P — 20P

Forte puissance	100 % de la puissance du micro-ondes. Convient pour une cuisson rapide et complète
Puissance moyenne forte	80 % de la puissance du micro-ondes. Convient pour une cuisson moyennement rapide
Puissance moyenne	60 % de la puissance du micro-ondes. Convient pour la cuisson à la vapeur
Puissance moyenne basse	40 % de la puissance du micro-ondes. Convient pour la décongélation
Puissance faible	20 % de la puissance du micro-ondes. Convient au maintien au chaud des aliments.


Attention :

- Le temps de cuisson maximal que vous pouvez régler est de 60 minutes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
- N'utilisez jamais la grille pour la cuisson au micro-ondes.
- À la puissance maximale du micro-ondes, le four abaissera automatiquement la puissance au bout d'un certain temps de cuisson pour prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Si vous retournez les aliments en cours de cuisson, appuyez une fois sur le bouton  pour que le programme de cuisson pré-réglé se poursuive.
- Si vous souhaitez retirer les aliments du four avant la fin du temps de cuisson prédéfini, vous devez appuyer une fois sur le bouton  pour annuler le programme réglé, afin d'éviter qu'il ne reprenne lors de la prochaine utilisation.

Exemple : pour une cuisson à P80 pendant 10 minutes

Étapes	Affichage
1 Une fois que l'appareil est sous tension, les deux-points clignotent.	:
2 Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant successivement sur le bouton 	80P
3 Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton  / 	10:00
4 Appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson. L'affichage LED indiquera le décompte du temps de cuisson.	

Cuisson par convection et gril

Cette fonction est utilisée pour griller des aliments. Appuyez sur le bouton , l'affichage LED indiquera de manière cyclique C – C.1-C.2-G-G.1-G.2

Cuisson par convection







C	Convection : l'unité de convection sera alimentée pendant toute la durée de fonctionnement. Dans ce mode, l'air chaud circule dans toute la cavité du four pour colorer les aliments et les rendre croustillants, de manière rapide et uniforme.
C.1	Combinaison de gril à convection et de cuisson aux micro-ondes. Micro-ondes à 30 % du temps et gril à convection à 70 % du temps
C.2	Combinaison de gril à convection et de cuisson aux micro-ondes. Micro-ondes à 55 % du temps et gril à convection à 45 % du temps

Réglage de la température

Choisissez la température de fonctionnement pour les différentes tâches. La température peut être de 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C ou 180°C.

En mode combiné, la température de cuisson réglée ne peut dépasser 180°C car le four ne peut pas être chauffé à une température supérieure en 180 °C.

Exemple : Cuisson avec la fonction convection à 180 °C pendant 20 minutes

Étapes	Affichage
1 Une fois que l'appareil est sous tension, les deux-points clignotent.	:
2 Appuyez sur le bouton  plusieurs fois pour sélectionner le menu souhaité	C
3 Réglez la température de cuisson en tournant le bouton  / Température. Temps. Poids	180C
4 Appuyez sur  pour confirmer	
5 Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton  / 	20:00
6 Appuyez sur  pour commencer la cuisson	





Cuisson au gril

G	Gril : l'élément chauffant sera alimenté pendant la durée de fonctionnement. Convient pour la cuisson de morceaux de viande fins, saucisses, ailes de poulet, car il permet une belle coloration.
G.1	Combinaison de gril et de cuisson aux micro-ondes. Micro-ondes à 30 % du temps et gril à 70 % du temps
G.2	Combinaison de gril et de cuisson aux micro-ondes. Micro-ondes à 55 % du temps et gril à 45 % du temps


Attention :

En mode convection/combi/gril, toutes les parties du four, ainsi que la grille et les récipients de cuisson, peuvent devenir très chauds. Faites attention lorsque vous retirez les aliments du four. Utilisez des maniques ou des gants pour ÉVITER LES BRÛLURES.

Exemple : Pour griller des aliments avec le menu de cuisson G.2 pendant 10 minutes

Étapes	Affichage
1 Une fois que l'appareil est sous tension, les deux-points clignotent.	:
2 Appuyez sur le bouton  plusieurs fois pour sélectionner le menu souhaité	G.2
3 Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton  / 	10:00
4 Appuyez sur  pour commencer la cuisson	

Décongeler




Cette fonction permet de décongeler des aliments; appuyez sur le bouton  et l'affichage LED fera défiler les programmes suivants : d.1 - d.2 - d.3.

- d.1 Pour décongeler de la viande dont le poids est compris entre 100 et 200 g.
- d.2 Pour décongeler de la volaille dont le poids est compris entre 200 et 300 g.
- d.3 Pour décongeler des fruits de mer dont le poids est compris entre 100 et 900 g.



Attention :

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

Exemple : pour décongeler 400 g de volaille

Étapes	Affichage
1 Une fois que l'appareil est sous tension, les deux-points clignotent.	:
2 Appuyez une fois sur le bouton  pour régler le type d'aliment.	d.2
3 Tournez le bouton  /  pour régler le poids des aliments à décongeler	0,4


Exemple : pour décongeler 400 g de volaille

Étapes	Affichage
4 Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton 	
5 Au cours de la décongélation, 3 bips retentiront deux fois pour vous rappeler de retourner les aliments. Ouvrez la porte et retournez les aliments. Ensuite, refermez la porte. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour poursuivre la décongélation.	

Cuisson automatique

Ce four dispose de programmes de cuisson par défaut pour plus de simplicité. Quand les deux-points clignotent sur l'affichage LED, appuyez sur le bouton et l'affichage LED fera défiler les programmes suivants : A.1, A.2, ..., A.8.

Choisissez le programme approprié en fonction de la catégorie et du poids de l'aliment, puis respectez scrupuleusement les instructions figurant dans le tableau ci-dessous, sinon vous n'obtiendrez pas une cuisson optimale.

Affichage	Catégorie	Méthode
A.1	Riz	Rincez le riz et laissez-le tremper 30 minutes. Placez le riz dans un bol large et profond. Ajoutez le volume d'eau suivant. Riz 100g 200g 300g Eau 180ml 330ml 480ml **Riz -Après cuisson, laissez à couvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée.
A.2	Légumes	Placez 200 à 800 g de légumes dans un bol passant au micro-onde. Ajoutez de l'eau. Couvrez d'un film. Après cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez une quantité d'eau correspondant à la quantité de légumes. **200-400 g : 2 cuillères à soupe; **500-800 g : 4 cuillères à soupe
A.3	Légumes surgelés	Identique à la cuisson des légumes frais
A.4	Pop-corn	Convient pour la cuisson des sachets de pop-corn de 85 g ou 100 g disponibles sur le marché. Avant de terminer, si la vitesse d'éclatement a diminué à 1 fois toutes les 1 ou 2 secondes, vous devez appuyer sur le bouton  pour arrêter le processus.
A.5	Boissons	Réchauffer une tasse de 250 ou 500 ml de liquide. La température du liquide est d'environ 5 à 10 °C. Utilisez une tasse à ouverture large, sans couvercle.




Affichage	Catégorie	Méthode
A.6	Pommes de terre	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne, d'environ 200g, lavez-les et séchez-les, pour un poids total de 450 à 650 g. Placez les pommes de terre dans un plat large et couvrez-le avec un film fin pour éviter la déperdition d'eau. Il est nécessaire de tourner les pommes de terre à mi-cuisson.
A.7	Pizza	Réchauffer un morceau de pizza surgelée de 150 g.
A.8	Poisson	Convient pour un poisson de 450 g. Une fois le poisson vidé et écaillé, faites des entailles sur la peau du poisson. Placez le poisson dans un plat peu profond de 22 à 27 cm de diamètre, et ajoutez l'assaisonnement. Après cuisson, laissez reposer 2 minutes.

Attention :

a. La température des aliments avant la cuisson doit être de 20 à 25 °C. Si leur température est supérieure ou inférieure, vous devrez diminuer ou augmenter le temps de cuisson.

b. La température, le poids et la forme des aliments influent nettement sur la cuisson. En cas d'écart par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus, vous pouvez adapter le temps de cuisson pour obtenir un résultat optimal.

Exemple : Cuire à la vapeur un poisson de 450 g

Étapes	Affichage
1 Une fois que l'appareil est sous tension, les deux-points clignotent.	:
2 Tournez le bouton  /  pour régler le menu de cuisson	A.8
3 Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  . L'affichage LED indiquera le décompte du temps de cuisson.	

Démarrage automatique (fonction de départ différé)

Si vous ne souhaitez pas que le programme démarre immédiatement, vous pouvez préréglé le programme et le temps de cuisson, puis le programme démarrera automatiquement à l'heure fixée. Le réglage comporte 2 étapes :

- Réglage de l'heure actuelle de l'horloge ;
- Réglage du programme et du temps de cuisson.










Exemple : il est maintenant 12 h 30 et vous souhaitez que le four à micro-ondes démarre automatiquement la cuisson à une puissance de 100P pendant 9 minutes et 30 secondes à 14 h 20

Étapes	Affichage
1 Une fois que l'appareil est sous tension, les deux-points clignotent.	:
1.1 Appuyez sur le bouton 	0:00
1.2 Réglez les heures en tournant le bouton  / 	12:00
1.3 Appuyez à nouveau sur le bouton  pour confirmer les heures.	12:00
1.4 Réglez les minutes en tournant le bouton  / 	12:30
1.5 Appuyez une nouvelle fois sur le bouton  ou attendez 5 secondes et les chiffres cesseront de clignoter.	12:30
2 Réglez le programme et le temps de cuisson.	
2.1 Réglez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton 	100P
2.2 Tournez le bouton  /  pour régler le temps de cuisson	9:30
2.3 Maintenez appuyé le bouton  pendant 3 secondes pour revenir à l'heure actuelle sur l'horloge.	
3 Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le programme démarre. Répétez les étapes 1.2, 1.3 et 1.4.	
4 Appuyez sur le bouton  pour confirmer le départ différé. Le programme est maintenant activé. La cuisson démarrera à 14 h 20.	
5 Vous pouvez vérifier l'heure de démarrage préréglée en appuyant sur le bouton  .	

Cuisson en plusieurs étapes

Pour obtenir un résultat optimal, certaines recettes requièrent des modes et temps de cuisson différents. Vous pouvez programmer votre cuisson personnalisée de la manière suivante :

Exemple : Vous souhaitez cuire des aliments au micro-ondes à une puissance de 100P pendant 3 minutes, puis au gril pendant 9 minutes Il s'agit ici de programmer une cuisson en 2 étapes.

Étapes	Affichage
1 Puissance de 100P pendant 3 min	
1.1 Appuyez sur le bouton  pour sélectionner le niveau de puissance.	100P
1.2 Tournez le bouton  /   pour régler le temps de cuisson.	3:00
2 Gril pendant 9 min	
2.1 Appuyez sur le bouton  plusieurs fois pour sélectionner le menu gril souhaité	G
2.2 Tournez le bouton  /   pour régler le temps de cuisson.	9:00
3 Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton 	

Attention :

a. À la fin de la cuisson à une puissance de 100P, le four démarrera automatiquement l'étape suivante.

b. Vous pouvez régler un maximum de 4 étapes pour chaque cuisson, en répétant la procédure ci-dessus.

Fonction sécurité enfants

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande quand vous nettoyez l'appareil ou pour que des enfants ne puissent pas utiliser le four sans surveillance. Lorsque ce mode est activé, tous les boutons sont rendus inutilisables.

1) Réglage du verrouillage : Maintenez le bouton  appuyé pendant au moins 3 secondes.

2) Déverrouillage : Maintenez le bouton  appuyé pendant au moins 3 secondes.

Nettoyage

Entretien du four à micro-ondes

ATTENTION

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

1. Débranchez la fiche de la prise murale avant de nettoyer l'appareil. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides lors du nettoyage.

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

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

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

5. Si le four à micro-ondes est utilisé depuis longtemps, il est possible qu'il présente des odeurs anormales. Les 3 méthodes suivantes permettent de s'en débarrasser :

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

b. Placez une tasse de thé rouge dans le four, puis chauffez-la à forte puissance.

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

AVERTISSEMENT

Ne laissez des enfants utiliser le four sans surveillance qu'à condition qu'ils aient reçu des instructions adéquates leur permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus en cas d'utilisation inappropriée.

Conseils de nettoyage

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

Extérieur :

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

Porte :

- À l'aide d'un chiffon doux humidifié, nettoyez la porte et la fenêtre.
- Essayez les joints de la porte et les parties adjacentes pour éliminer tous restes d'aliments renversés et éclaboussures.
- Essayez le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humidifié.

Parois intérieures :

- Nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humidifié.

- Nettoyez la protection du guide d'ondes pour éliminer toutes éclaboussures de nourriture.

Plateau tournant/anneau de rotation/axe de rotation :

- Lavez avec de l'eau et du savon doux.
- Rincez à l'eau propre et laissez sécher complètement.

Entretien

Réparations

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

1. Placez une tasse d'eau (environ 150 ml) dans un verre doseur en verre dans le four et fermez bien la porte. La lumière du four doit s'éteindre si la porte est bien fermée. Laissez fonctionner le four pendant 1 minute.

2. La lumière du four s'allume-t-elle ?

3. Le ventilateur fonctionne-t-il ? (Placez votre main au-dessus des orifices d'aération à l'arrière du four.)

4. Le plateau tournant tourne-t-il ? (Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Ceci est parfaitement normal.)

5. L'eau qui se trouve dans le four est-elle chaude ? Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est « NON », veuillez vérifier votre prise murale et le fusible de votre compteur électrique. Si la prise et le fusible fonctionnent tous deux correctement, VEUILLEZ CONTACTER VOTRE CENTRE DE RÉPARATION AGRÉÉ LE PLUS PROCHE.

Mesures de protection pour l'entretien

Attention : RAYONNEMENT MICRO-ONDES

1. Le condensateur haute tension reste chargé après déconnexion ; court-circuitez le pôle négatif du condensateur haute-tension du capot du four (à l'aide d'un tournevis) pour le décharger avant de le toucher.

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

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

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

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

ATTENTION

1. Si l'affichage LED indique Err0 pendant le fonctionnement, cela indique que le capteur a été court-circuité et que vous devez le faire remplacer dans un centre agréé.

2. Si l'affichage LED indique Err1 pendant le fonctionnement, cela indique que le capteur a été court-circuité et que vous devez le faire remplacer dans un centre agréé.

Consignes concernant les ustensiles

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

Matériau du récipient	Micro-ondes	Grill	Convection	Combiné	Remarques
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	N'utilisez jamais d'objets en céramique émaillés ou décorés avec une bordure métallique.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	Ne peut pas être utilisé pour une cuisson longue au four à micro-ondes.
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Non	Il ne doit pas être employé lors de la cuisson de viande ou de côtelettes, car la température élevée risquerait d'endommager le film.
Grille métallique	Non	Oui	Oui	Oui	
Récipient en métal	Non	Non	Non	Non	De tels récipients ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal.
Laque	Non	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne convient pas à une cuisson à température élevée.
Bambou et papier	Non	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne convient pas à une cuisson à température élevée.

Conseils de cuisson

Les facteurs suivants peuvent influencer sur la cuisson :

Disposition des aliments

Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat, les plus fines vers le centre et étalez-les de manière uniforme. Dans la mesure du possible, évitez de faire chevaucher les aliments.

Durées de cuisson

Commencez la cuisson en réglant une durée courte, évaluez la cuisson à la fin de ce délai et poursuivez-la si nécessaire. Une surcuisson peut provoquer de la fumée et des brûlures.

Cuisson uniforme des aliments

Les aliments tels que le poulet, les steaks hachés ou les steaks doivent être tournés une fois en cours de cuisson.

Selon le type d'aliment, si possible, remuez-le de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois au cours de la cuisson.

Temps de repos

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

Vérification de la cuisson des aliments

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

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

Plat brunisseur

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

Film plastique pour micro-ondes

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

Ustensiles de cuisine en plastique adaptés au micro-ondes

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

Mise au rebut correcte de cet appareil

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au sein de l'UE. Pour préserver notre environnement et notre santé, ces appareils doivent être recyclés de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de reprise et de collecte ou contactez le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Celui-ci reprendra le produit et le recyclera dans le respect de l'environnement.

Bedankt!

Bedankt om dit VALBERG-product te kiezen. ELECTRO DEPOT kiest, test, en beveelt de producten van het merk VALBERG aan.

Ze staan garant voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.fr

A Overzicht van het toestel

Gebruikershandleiding

B Gebruik van het toestel

Installatie
Werking bedieningspaneel

C Praktische informatie

Reiniging
Onderhoud
Richtlijnen gebruiksvoorwerpen
Kooktips
Correcte afvoer van het product

Gebruikershandleiding

1 Deurvergrendeling
De deur van de microgolfoven moet goed gesloten worden. Anders kan hij niet werken.

2 Raampje
Hierdoor kan de gebruiker het kookproces volgen.

3 Draaiende as
De glazen draaischijf ligt op de as; De motor eronder doet de draaischijf draaien.

4 Draaiende ring
De glazen draaischijf ligt op wieltjes; De ring ondersteunt de draaischijf en zorgt ervoor dat ze in evenwicht blijft.

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

5 OPGELET
- Plaats eerst de draaiende ring.
- Plaats de draaischijf op de draaiende as en zorg ervoor dat ze goed geplaatst is.

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

Bescherming golfpijp
Bevindt zich in de microgolfoven, naast de kant van het bedieningspaneel.

7 WAARSCHUWING
Verwijder nooit de bescherming van de golfpijp.

8 Grillrooster
Wordt gebruikt om voeding te grillen.

9 Bescherming golfpijp

Installatie

1. Verwijder alle verpakking. indien er een beschermende folie over de oven zit, dient u die te verwijderen voor u het toestel in gebruik neemt. Kijk zorgvuldig na of de oven niet beschadigd is. Neem onmiddellijk contact op met de verdeler of zend de oven terug naar het dienstencentrum van de fabrikant indien het toestel beschadigd is.

2. Microgolfovens moeten in een droge, niet-roestige omgeving geplaatst worden, verwijderd van hitte en vochtigheid zoals gasbranders of waterreservoirs.

3. De afstand tussen de achterkant van de microgolfoven en de muur moet minstens 10 cm zijn, van de zijkant tot de muur minstens 5 cm en aan de bovenkant minstens 20 cm om voldoende ventilatie te voorzien. De microgolfoven dient minstens 85 cm boven de grond geplaatst te worden.

4. De oven moet ver van tv's, radio's en antennes geplaatst worden omwille van storing. De afstand dient meer dan 5 meter te bedragen.

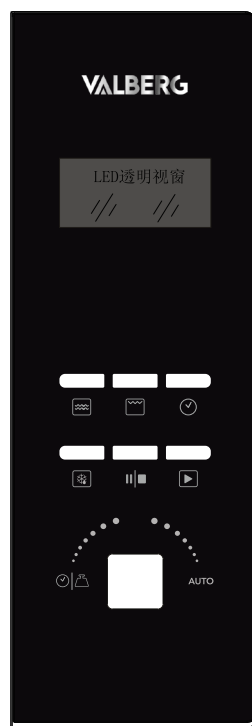
5. Het toestel moet zo geplaatst worden dat de stekker bereikbaar is. Het moet goed geaard zijn om elektrische schokken bij lekken te vermijden.

6. De microgolfoven moet altijd met de deur dicht werken.

7. De microgolfoven mag niet in een kast geplaatst worden. De microgolfoven is bedoeld voor vrijstaand gebruik.

8. Wanneer er resten van het fabricageproces zijn of er olie is in de holte van de oven of op het verwarmingselement, kan dit een geur afgeven en zelfs een beetje rook. Dit is normaal en stopt nadat u de oven enkele keren gebruikt heeft. Laat een deur of een raam openstaan voor een goede ventilatie. Het is ten zeerste aanbevolen om de oven verschillende keren leeg in grillmodus te zetten.

Werking van het bedieningspaneel



Voor het koken

De ledlamp knippert 3 keer wanneer de stekker in het stopcontact gesloten wordt. Ze knippert dan ";" zodat u het kookprogramma en de tijd kan ingeven.




U kan de kooktijd verlengen of verkorten, de temperatuur hoger of lager instellen of automatisch koken instellen door aan de knop te draaien.



In het begin: Druk een keer om de ingegeven programma's te verwijderen en naar het begin terug te keren.

Tijdens het koken: Druk een keer om de oven te stoppen. Druk twee keer om de kookprogramma's te annuleren.

Automatische herinnering








Wanneer het ingestelde kookprogramma beëindigd is, toont de led **Einde**. U hoort drie pieptonen zodat u het voedsel uit de oven kan halen. Indien u niet op  drukt of de deur opent, hoort u de pieptoon om de drie minuten.

Instelling van de klok




Hiermee kan u de huidige of voorgeprogrammeerde tijd instellen wanneer ":" op het weergavescherm met led verschijnt. U kan dit ook overslaan.

Voorbeeld: 12:30 instellen



Stappen	Weergavescherm
1 Het dubbele punt knippert nadat de stekker in het stopcontact gestoken wordt.	:
2 Druk een keer op  .	0:00
3 Draai aan AUTO /   om de uren juist in te stellen.	12:00
4 Druk opnieuw op  .	12:00
5 Draai aan AUTO /   om de minuten juist in te stellen.	12:30
6 Druk opnieuw op  of wacht 5 seconden. De getallen stoppen met knipperen.	

Koken in de microgolfoven


Deze functie wordt gebruikt om te koken en voeding op te warmen. Druk op . De led toont 100P — 80P — 60P — 40P — 20P

Hoge stand	100% van het vermogen van de microgolfoven. Voor snel en volledig koken.
Middelhoge stand	80% van het vermogen van de microgolfoven. Voor snel koken op middelhoge stand
Gemiddeld vermogen	60% van het vermogen van de microgolfoven. Om voeding te stomen.
Middellaag vermogen	40% van het vermogen van de microgolfoven. Om voeding te ontdooien.
Laag vermogen	20% van het vermogen van de microgolfoven. Om voeding warm te houden.


Opgelet:

- De maximum tijd die ingesteld kan worden, is 60 minuten.
- Zet de microgolfoven nooit leeg aan.
- Gebruik nooit het grillrooster wanneer u in de microgolfoven kookt.
- Op de hoogste stand verlaagt de oven het vermogen vanzelf na een bepaalde tijd om de levensduur te verlengen.
- Indien u de voeding tijdens het koken omdraait, dient u een keer op  te drukken en het vooraf ingestelde kookprogramma gaat verder.
- Indien u de voeding voor de ingestelde tijd wil verwijderen, dient u een keer op  te drukken om het geprogrammeerde programma te wissen en te vermijden dat dit volgende keer onbedoeld in werking treedt.

Voorbeeld: Koken op P80 gedurende 10 minuten

Stappen	Weergavescherm
1 Het dubbele punt knippert nadat de stekker in het stopcontact gestoken wordt.	:
2 Selecteer het gewenste vermogen van de microgolfoven door herhaaldelijk op  te drukken.	80P
3 Stel de kooktijd in door aan  /   te draaien.	10:00
4 Druk op  om aan te zetten. De led toont hoelang het programma nog duurt.	

Convectie en grill

Deze functie wordt gebruikt om voeding te grillen. Druk op  De led op het weergavescherm toont C- C.1-C.2-G-G.1-G.2

Koken met convectie

C	De convectie-eenheid werkt de hele tijd. In deze modus wordt er hete lucht door de oven gecirculeerd zodat de voeding snel en gelijkmatig bruin en krokant wordt.
C.1	Combinatie van Convectie Grill en koken in de microgolfoven. 30% van de tijd met microgolfoven en 70% van de tijd met Convectie Grill
C.2	Combinatie van Convectie Grill en koken in de microgolfoven. 55% van de tijd met microgolfoven en 45% van de tijd met Convectie Grill

Temperatuurstelling

Stel de temperatuur in afhankelijk van wat u wil doen. U kan de volgende temperaturen instellen: 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C en 180°C.

In combinatiemodus kan de temperatuur niet hoger dan op 180°C ingesteld worden aangezien de oven niet warmer kan worden dan 180°C.

Voorbeeld: Cook met de convectiefunctie C. op 180°C gedurende 20 minuten.

Stappen	Weergavescherm
1 Het dubbele punt knippert nadat de stekker in het stopcontact gestoken wordt.	:
2 Druk vervolgens op  om het gewenste menu te selecteren.	C
3 Stel de temperatuur in door aan de knop  /   te draaien.	180C
4 Druk op  om te bevestigen.	
5 Stel de kooktijd in door aan  /   te draaien.	20:00
6 Druk op  om het koken te starten.	





Koken met de grill

G	De grill wordt warm wanneer deze functie aangezet is. Geschikt voor dunne stukken vlees, varkensvlees, worst, kippenvleugeltjes enzovoort aangezien ze mooi gebruid kunnen worden.
G.1	Combinatie van Grill en koken in de microgolfoven. 30% van de tijd met microgolfoven en 70% van de tijd met de Grill
G.2	Combinatie van Grill en koken in de microgolfoven. 55% van de tijd met microgolfoven en 45% van de tijd met de Grill

Opgelet:

In convectie-/combi-/grillmodus kunnen de onderdelen van de oven, de rekken en de ovenschalen heel warm worden. Wees voorzichtig wanneer u ze uit de oven haalt. Gebruik zware pannenlappen of ovenhandschoenen om brandwonden te vermijden.

Voorbeeld: Om voeding te grillen met kookprogramma G.2 gedurende 10 minuten

Stappen	Weergavescherm
1 Het dubbele punt knippert nadat de stekker in het stopcontact gestoken wordt.	:
2 Druk op  om het gewenste grillmenu te selecteren.	G.2
3 Stel de kooktijd in door aan AUTO /   te draaien.	10:00
4 Druk op  om het koken te starten.	

Ontdooien


Deze functie wordt gebruikt om voeding te ontdooien; druk op  en het weergavescherm met led toont d,1-d,2-d,3.

- d.1 Om vlees met een gewicht van 0,1 tot 2 kg te ontdooien.
- d.2 Om gevogelte met een gewicht van 0,2 tot 3,0 kg te ontdooien.
- d.3 Om zeevruchten met een gewicht van 0,1 tot 0,9 kg te ontdooien.





Opgelet:

- a. Het is noodzakelijk om de voeding om te draaien tijdens het bereiden zodat ze gelijkmatig bereid wordt.
- b. Ontdooien duurt gewoonlijk langer dan het bereiden van voeding.
- c. Wanneer de voeding versneden wordt, gaat ontdooit het sneller.
- d. De microgolf dringt ongeveer 4 cm in de meeste voeding door.
- e. De ontdooide voeding dient zo snel mogelijk opgegeten te worden. Het is niet aangeraden ze in de koelkast te zetten en opnieuw in te vriezen.

Voorbeeld: Om 0,4 kg gevogelte te ontdooien

Stappen	Weergavescherm
1 Het dubbele punt knippert nadat de stekker in het stopcontact gestoken wordt.	:
2 Druk op  om het type voedsel in te stellen.	d.2


Voorbeeld: Om 0,4 kg gevogelte te ontdooien

Stappen	Weergavescherm
3 Draai aan de knop AUTO /   om het te ontdooien gewicht in te stellen.	0.4
4 Start het koken door op  te drukken.	
5 Tijdens het ontdooien hoort u twee keer drie pieptonen. U dient dan de voeding om te draaien. Open de deur en draai de voeding om. Sluit de deur. Druk op  om verder te ontdooien.	

Automatisch koken

De oven heeft een standaard kookmenu. Wanneer de dubbele punt knippert, dient u aan de knop te draaien. De led toont dan A,1, A,2 A,8.

Kies het geschikte programma, afhankelijk van het soort voeding en het gewicht. Volg de richtlijnen in onderstaande tabel precies op. Dit kan anders het kookresultaat negatief beïnvloeden.

Weergavescherm	Soort	Methode
A.1	Rijst	Was de rijst en laat hem 30 minuten weken. Plaats de rijst in een grote, diepe kom. Hieronder vindt u de hoeveelheid water. Rijst 100g 200g 300g Water 180ml 330ml 480ml **Rijst - Laat na het koken 5 minuten bedekt staan of tot al het water geabsorbeerd is.
A.2	Groenten	Plaats 0,2-0,8 kg groenten in een ovenvaste schaal. Voeg water toe. Dek af met folie. Meng na het koken en laat staan. Voeg water toe naar gelang van de hoeveelheid groenten. **0,2-0,4 kg: 2 soeplepels; **0,5-0,8 kg: 4 soeplepels
A.3	Ingevroren groenten	Idem als verse groenten
A.4	Popcorn	Geschikt voor een zak popcorn, die verkrijgbaar is in de supermarkt, met een gewicht van 85 of 100g. Indien de snelheid van het poppen gedaald is tot 1 keer per 1-2 seconden dient u op  te drukken om het proces stop te zetten.

Weergavescherm	Soort	Methode
A.5	Dranken	Om een kop van 250 of 500 ml vloeistof op te warmen. De temperatuur van de vloeistof is ongeveer 5-10°C. Gebruik een kop met grote opening en sluit niet af. Kies middelgrote aardappelen van ongeveer 200 g, gewassen en gedroogd, met een totaal gewicht rond de 0,45 of 0,65 kg. Leg de aardappelen in een grote schaal en bedek de kom met dunne folie om te voorkomen dat het water verdampt. De aardappelen moeten halverwege omgedraaid worden.
A.6	Aardappelen	
A.7	Pizza	Warm een stuk koude pizza van 0,15 kg op.
A.8	Vis	Om een vis van 0,45 g te stomen. Was de vis en verwijder de schubben. Maak enkele insnijdingen in het vel van de vis. Leg de vis in een lage schaal van 22-27 cm doorsnede en besprenkel met ingrediënten naar keuze. Laat 2 minuten staan na het koken.

Opgelet:

a. De temperatuur van de voeding voor het koken moet 20-25°C zijn. Bij een hogere of lagere temperatuur van de voeding voor het koken moet de kooktijd verlengd of verkort worden.

b. Het koken wordt sterk beïnvloed door de temperatuur, het gewicht en de vorm van de voeding. Wanneer er afgeweken wordt van de factoren in het menu hierboven kan u de kooktijd aanpassen voor het beste resultaat.

Voorbeeld: Gestoomde vis 0,45 kg

Stappen	Weergavescherm
1 Het dubbele punt knippert nadat de stekker in het stopcontact gestoken wordt.	:
2 Draai aan de knop  /  om het kookmenu in te stellen.	A.8
3 Start het koken door op  te drukken. De led toont de resterende tijd.	

Automatisch starten (functie uitgestelde start)

Indien u niet wilt dat het koken onmiddellijk begint, kan u het kookprogramma en de tijd instellen. Het geprogrammeerde menu begint automatisch op de tijd die u ingesteld heeft. De instelling bestaat uit 2 stappen:

- De huidige tijd instellen;
- Het kookprogramma en de tijd instellen.

Voorbeeld: Het is nu 12:30. U wilt dat de microgolfoven automatisch begint te koken op een vermogen van 100P gedurende 9 minuten en 30 seconden om 14:20 uur.

Stappen	Weergavescherm
1 Het dubbele punt knippert nadat de stekker in het stopcontact gestoken wordt.	:
1.1 Druk op 	0:00
1.2 Stel de uren in door aan de knop  /  te draaien.	12:00
1.3 Druk op 	12:00
1.4 Stel de minuten in door aan de knop  /  te draaien.	12:30
1.5 Druk een keer op  of wacht 5 seconden. De getallen stoppen met knipperen.	12:30
2 Stel het kookprogramma en de tijd in.	
2.1 Stel het vermogen in door op  te drukken	100P
2.2 Draai aan de knop  /  om de kooktijd in te stellen.	9:30
2.3 Druk op  en houd 3 seconden ingedrukt om naar de huidige tijd terug te keren.	
3 Stel de tijd in waarop u het koken wil starten. Herhaal stap 1.2, 1.3 en 1.4	
4 Druk op  om het uitgesteld starten te bevestigen. Het programma is nu geactiveerd. Het koken zal om 14:20 starten.	
5 U kan de ingestelde starttijd nakijken door op  te drukken.	

Koken met sequenties

Voor sommige recepten is het best om verschillende kookwijzen en -tijden te combineren. U kan uw gepersonaliseerd programma als volgt instellen:

Voorbeeld: U wilt voeding gedurende 3 minuten koken op 100P en dan gedurende 9 minuten grillen. Dit is een sequentie met twee stappen.

Stappen	Weergavescherm
1 Vermogen 100P gedurende 3 minuten	
1.1 Druk op  om het vermogen in te stellen.	100P
1.2 Draai aan de knop  /  om de kooktijd in te stellen.	3:00
2 Grill gedurende 9 minuten	
2.1 Druk op  om het gewenste grillmenu te selecteren.	G
2.2 Draai aan de knop  /  om de kooktijd in te stellen.	9:00
3 Start het koken door op  te drukken.	

Opgelet:

a. Wanneer het koken met de microgolfoven beëindigd is, begint de microgolfoven automatisch te grillen.

b. Er kunnen maximum 4 sequenties per keer ingesteld worden. Herhaal de stappen.

Kinderslot

Met deze functie kan u het bedieningspaneel vergrendelen zodat u kan schoonmaken en zodat de kinderen de oven niet zonder toezicht kunnen gebruiken. In deze modus kunnen de knoppen niet bediend worden.

1) Slot instellen Druk op  gedurende 3 seconden.

2) Slot annuleren: Druk op  gedurende 3 seconden.

Reiniging**Onderhoud microgolfoven****OPGELET**

De oven dient regelmatig schoongemaakt te worden en voedingsresten dienen verwijderd te worden.

1. Haal de stekker uit het stopcontact voor u het toestel schoonmaakt. Dompel het toestel niet in water of andere vloeistoffen onder wanneer u het schoonmaakt.

2. Wanneer de oven niet schoon gehouden wordt, kan dit leiden tot slijtage van het oppervlak. Dat kan een negatieve invloed hebben op de levensduur van het toestel en kan tot gevaarlijke situaties leiden.

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

4. Verwijder de bescherming van de golfpijp niet.

5. Wanneer de microgolfoven lange tijd niet gebruikt is, kan de oven vreemd ruiken. U kan die geur op de volgende 3 manieren verwijderen:

a. Plaats enkele schijfjes citroen in een kop. Verwarm dan op de een hoge stand gedurende 2 à 3 minuten.

b. Plaats een kop rode thee in de oven. Verwarm op een hoge stand.

c. Plaats wat sinaasappelschillen in de oven. Verwarm dan op een hoge stand gedurende 1 minuut.

WAARSCHUWING

Laat kinderen enkel de oven gebruiken wanneer ze voldoende instructies gehad hebben en de gevaren van onjuist gebruik begrepen hebben zodat ze de oven op een veilige manier kunnen gebruiken.

Schoonmaaktips

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

Buitenkant:

- Veeg af met een vochtige, zachte doek.

Deur:

- Maak de deur en het venster schoon met een vochtige, zachte doek.
- Veeg de deurdichtingen en aangrenzende onderdelen af om gemorste voeding of spatten te verwijderen.
- Veeg het bedieningspaneel af met een licht vochtige, zachte doek

Binnenwanden:

- Veeg de holte schoon met een vochtige, zachte doek.
- Verwijder de bescherming van de golfpijp om spatten van voeding te verwijderen.

Draaischijf/Draaiende ring/draaiende as

- Maak schoon met water en zachte zeep.
- Spoel met schoon water en laat grondig drogen.

Onderhoud

Onderhoud

Kijk de volgende zaken na voor u de hersteldienst belt.

1. Plaats een kop water (ongeveer 150 ml) in een glazen maatbeker in de oven en sluit de deur. De ovenlamp moet uitgaan wanneer de deur goed dicht is. Laat de oven 1 minuut werken.
2. Gaat het lampje van de oven aan?
3. Werkt de koelventilator? (Plaats uw hand over de ventilatie-opening achteraan)
4. Draait de draaischijf? (De draaischijf kan met de klok mee of tegen de klok in draaien. Dat is normaal.)
5. Is het water in de oven warm? Indien u een van de bovenstaande vragen met "nee" beantwoordt, dient u het stopcontact en de zekering in de zekeringenkast na te kijken. Neem contact op met de dichtstbijzijnde hersteldienst indien zowel het stopcontact als de zekering naar behoren werkt.

Veiligheidsmaatregelen voor onderhoud

Opgelet: STRALING VAN DE MICROGOLF

1. De condensator op hoogspanning blijft onder spanning na afkoppeling. Maak een verbinding van de negatieve pool van de condensator op hoogspanning met het onderstel van de oven (gebruik een schroevendraaier) om te ontladen voor u iets aanraakt.
2. Tijdens het onderhoud worden de hieronder opgenoemde delen waarschijnlijk verwijderd met als gevolg een potentiaal van meer dan 250V tot aarding.
 - Magnetron
 - Transformator op hoogspanning
 - Condensator op hoogspanning
 - Diode op hoogspanning
 - Zekering op hoogspanning

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

- Ongeschikte installatie van de magnetron;
- Onjuiste combinatie van vergrendeling, scharnier en deur;
- Onjuiste plaatsing van schakelondersteuning;
- Deur, deurafdichting of behuizing is beschadigd.

OPGELET

1. Wanneer het weergavescherm "Err0" toont tijdens de werking, betekent dit dat er een kortsluiting is bij de sensor. U dient de sensor te laten vervangen bij de dichtstbijzijnde hersteldienst.

2. Wanneer het weergavescherm "Err1" toont tijdens de werking, betekent dit dat er een open circuit is bij de sensor. U dient de sensor te laten vervangen bij de dichtstbijzijnde hersteldienst.

Richtlijnen gebruiksvoorwerpen

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

Materiaal van het recipiënt	Microgolf	Grill	Convectie	Combi	Opmerkingen
Hittebestendig aardewerk	Ja	Ja	Ja	Ja	Gebruik nooit aardewerk dat versierd is met een metalen of geglaazuurde rand.
Hittebestendig plastic	Ja	Nee	Nee	Nee	Kan niet gebruikt worden om lang in de microgolfoven te koken.
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja	
Plastic folie	Ja	Nee	Nee	Nee	Mag niet gebruikt worden wanneer u vlees of koteletten klaarmaakt aangezien de hoge temperatuur de folie kan beschadigen.
Grillrooster	Nee	Ja	Ja	Ja	
Metalen recipiënt	Nee	Nee	Nee	Nee	Mag niet in de microgolfoven gebruikt worden. De microgolven kunnen niet door het metaal dringen.
Lak	Nee	Nee	Nee	Nee	Niet goed hittebestendig Kan niet gebruikt worden om op hoge temperatuur te koken
Bamboe en papier	Nee	Nee	Nee	Nee	Niet goed hittebestendig Kan niet gebruikt worden om op hoge temperatuur te koken

Kooktips

De volgende factoren kunnen een invloed hebben op het resultaat:

Plaatsing van de voeding

Plaats de dikkere delen aan de buitenkant van de schaal en de dunnere in het midden. Verspreid gelijkmatig. Plaats niet op elkaar indien mogelijk.

Kooktijd

Laat eerst gedurende korte tijd koken. Bekijk het resultaat en laat meer koken indien nodig. Te lang koken kan rook en verbranding veroorzaken.

Kook de voeding gelijkmatig.

Voeding zoals kip, hamburger of steak moet een keer omgedraaid worden tijdens het koken. Afhankelijk van het soort voeding dient u het een of twee keer tijdens het koken om te roeren van de buitenkant naar het midden toe.

Laat de voeding even staan.

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

Wanneer de voeding klaar is

U kan beoordelen of de voeding klaar is aan de hand van de kleur en de hardheid. Bijvoorbeeld:

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

Braadschotel

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

Plastic microgolffolie

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

Plastic kookgerei voor de microgolf

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

Correcte afvoer van het product

Deze markering geeft aan dat het product niet met het andere huishoudelijk afval weggegooid mag worden in de EU. Om de schadelijke effecten voor het milieu en de menselijke gezondheid van het ongecontroleerde verwijderen van afval te voorkomen, dient u het toestel op een verantwoorde manier te recyclen om het duurzame hergebruiken van de materiële bronnen aan te moedigen. Gelieve het retour- of ophaalsysteem te gebruiken om uw gebruikte toestel terug te sturen of neem contact op met de verkoper waar u het toestel kocht. Ze zullen het product terugnemen en het met respect voor het milieu recyclen.

¡Gracias!

Gracias por elegir este producto VALBERG. Seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable. Quedará muy satisfecho con el uso de este aparato.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es

A Descripción del aparato

Instrucciones del aparato

B Utilización del aparato

Instalación
Funcionamiento del panel de control

C Información práctica

Limpieza
Mantenimiento
Guía de utensilios
Consejos de cocina
Cómo desechar correctamente este aparato

Instrucciones del aparato

- 1 **Bloque de la puerta**
La puerta del horno de microondas debe estar bien cerrada para que funcione
- 2 **Ventana de visualización**
Permite al usuario ver el estado de la cocción
- 3 **Eje de rotación**
El plato giratorio de vidrio se coloca sobre este eje; el motor situado debajo impulsa el plato giratorio para que gire
- 4 **Anillo giratorio**
El plato de cristal se coloca sobre sus ruedas; sujeta el plato giratorio y lo ayuda a mantener el equilibrio cuando gira

Plato giratorio

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

- 5 **PRECAUCIÓN**
- Coloque el anillo giratorio en primer lugar
- Coloque el plato giratorio en el eje de rotación y asegúrese de que esté bien enganchado.

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

Tapa de la guía de ondas

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

- 7 **ADVERTENCIA**
Nunca retire la tapa de la guía de ondas

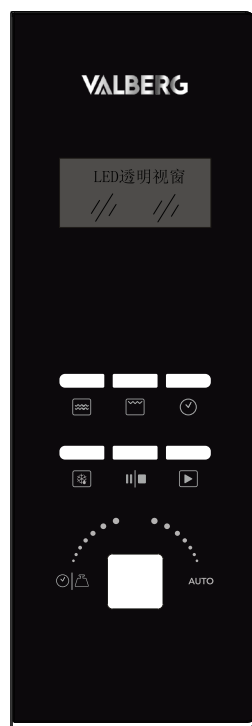
- 8 **Rejilla**
Utilícela para colocar la comida para asar.

- 9 Tapa de la guía de ondas

Instalación

1. Quite todo el embalaje. Si el horno tiene una película de protección, retírela antes de usarlo. Compruebe cuidadosamente si está dañado. En su caso, notifique inmediatamente al distribuidor o envíelo al centro de servicio técnico del fabricante.
2. Los hornos microondas deben colocarse en ambientes secos y no corrosivos, lejos del calor y la humedad, como un quemador de gas o un depósito de agua.
3. Para garantizar una ventilación suficiente, la distancia entre la parte posterior del microondas y la pared debe ser de al menos 10 cm; la distancia entre el lateral y el lado de la pared debe ser de al menos 5 cm; la distancia libre por encima de la superficie superior de al menos 20 cm; y la distancia del microondas al suelo debe ser de al menos 85 cm.
4. El horno debe situarse lejos de la televisión, la radio o la antena, ya que la imagen puede verse afectada. La distancia debe ser superior a 5 m.
5. El aparato debe colocarse de manera que se pueda acceder al enchufe y debe garantizar una buena conexión a tierra que, en caso de fuga, permita formar un bucle de tierra para evitar descargas eléctricas.
6. El horno microondas debe manipularse con la puerta cerrada.
7. El horno microondas no debe colocarse en un armario. El horno microondas está diseñado para usarse de forma independiente.
8. Tras la fabricación, pueden quedar residuos o aceite en la cavidad del horno o en el elemento calefactor, por lo general sentirá un ligero olor e incluso un ligero humo. Esto es normal y no ocurrirá después de varios uso, mantenga la puerta o ventana abierta para garantizar una buena ventilación. Por ello, se recomienda configurar el horno en modo grill y ponerlo en funcionamiento en vacío varias veces.

Funcionamiento del panel de control



Antes de cocinar

El led parpadea 3 veces cuando está enchufado a la fuente de alimentación. Luego el símbolo ":" parpadea, indicándole que introduzca el menú de cocción y el tiempo.

Botón **AUTO** /


Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción, el peso, la temperatura de cocción o seleccionar el menú de cocción automática durante el funcionamiento girando este botón.




En la etapa inicial o de introducción: presione una vez para cancelar los programas introducidos y volver a la etapa inicial.

Durante la cocción: presione una vez para detener el funcionamiento del horno y presione dos veces para cancelar los programas de cocción.






Recordatorio automático

Cuando finalice el procedimiento de cocción predeterminado, la pantalla led mostrará **Fin** y se escucharán tres pitidos para indicarle que puede sacar la comida. Si no pulsa el botón  una vez ni abre la puerta, el pitido sonará durante 3 minutos .


Configuración del reloj

El botón  le permite introducir la hora actual o preestablecida. Cuando ":" parpadea en la pantalla led después de enchufar el aparato o intenta omitirlo para continuar si no es necesario.

Ejemplo: para ajustar las 12:30



Pasos	Pantalla
1 Después de encender el aparato, los dos puntos parpadean	:
2 Presione el botón  una vez	0:00
3 Gire el botón AUTO /  para configurar la hora exacta.	12:00
4 Presione el botón  otra vez	12:00
5 Gire el botón AUTO /  para configurar los minutos exactos.	12:30
6 Presione el botón  una vez más o espere 5 segundos y los números se mantendrán constantes.	

Cocina en microondas






Esta función se utiliza para cocinar y calentar alimentos. Presione el botón , el led se enciende para mostrar 100P — 80P — 60P — 40P — 20P

Potencia alta	Potencia del microondas 100 %. Para una cocción rápida y completa.
Potencia media alta	Potencia del microondas 80 %. Para una cocina mediana exprés
Potencia media	Potencia del microondas 60 %. Para alimentos al vapor.
Potencia media baja	Potencia del microondas 40 %. Para descongelar alimentos.
Baja potencia	Potencia del microondas 20 %. Para mantener los platos calientes.

Precaución:

- a. El tiempo máximo que se puede configurar es de 60 minutos.
- b. Nunca ponga el horno a funcionar en vacío.
- c. Nunca use la rejilla cuando cocine en el microondas.
- d. A la máxima potencia, el horno reducirá automáticamente la potencia después de un cierto tiempo de cocción para alargar la vida útil.
- e. Si da la vuelta a la comida durante el funcionamiento, presione el botón  una vez y continuará el procedimiento de cocción predeterminado.
- f. Si tiene la intención de retirar los alimentos antes del tiempo preestablecido, debe presionar el botón  una vez para borrar el procedimiento preestablecido y evitar que el horno se ponga en funcionamiento automáticamente la próxima vez que lo use.

Ejemplo: Para cocinar a P80 durante 10 minutos.

Pasos	Pantalla
1 Después de encender el aparato, los dos puntos parpadean	:
2  Seleccione la potencia de microondas deseada presionando el botón  consecutivamente	80P
3 Configure el tiempo de cocción girando el botón  / 	10:00
4 Presione el botón  para comenzar y el led realizará una cuenta regresiva para mostrar el tiempo restante.	

Cocción por convección y grill

Esta función se utiliza para asar alimentos. Presione el botón  y la pantalla de led cambiará para mostrar C – C.1-C.2-G-G.1-G.2

Cocción por convección

- C Convección, el elemento de convección estará encendido durante todo el tiempo de cocción. En este modo, el aire caliente circula por toda la cavidad del horno para dorar y hacer que los alimentos queden crujientes de manera rápida y uniforme.
- C.1 Combinación de grill y convección y cocción por microondas. El 30 % del tiempo de cocción por microondas y el 70 % de convección y grill








- C.2 Combinación de convección y grill y cocción por microondas. El 55 % del tiempo de cocción por microondas y el 45 % de convección y grill

Ajuste de la temperatura

Seleccione la temperatura de funcionamiento según la cocción. Las temperaturas disponibles son 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C y 180 °C.

En el modo combinado, la temperatura de cocción que establezca no puede superar los 180 °C, ya que el horno no se puede calentar a una temperatura superior a 180 °C.

Ejemplo: Cocción con la función de convección C. a 180 °C durante 20 minutos

Pasos	Pantalla
1 Después de encender el aparato, los dos puntos parpadean	:
2 Presione el botón  consecutivamente para seleccionar el menú deseado	C
3 Configure la temperatura de funcionamiento girando el botón  / 	180C
4 Presione el botón  para confirmar	
5 Configure el tiempo de cocción girando el botón  / 	20:00
6 Presione el botón  para comenzar la cocción	

Cocción en grill






- G Grill, el elemento calefactor estará encendido durante el tiempo de cocción. Es ideal para rollitos finos de carnes o cerdo, salchichas, alitas de pollo, ya que se puede obtener un buen color dorado
- G.1 Combinación de cocción en grill y microondas. El 30 % de cocción por microondas y el 70 % de cocción al grill
- G.2 Combinación de cocción en grill y microondas. El 55 % del tiempo de cocción por microondas y el 45 % de cocción al grill

Precaución:


En el modo de convección/combi./grill, todas las piezas del horno, así como la rejilla y los recipientes de cocción, pueden calentarse mucho. Tenga cuidado al retirar cualquier

elemento del horno. Utilice manoplas pesadas o guantes para horno para EVITAR QUEMADURAS.

Ejemplo: Para asar alimentos con el menú de cocción G.2 durante 10 minutos

Pasos	Pantalla
1 Después de encender el aparato, los dos puntos parpadean	:
2 Presione el botón  para seleccionar el menú deseado	G.2
3 Configure el tiempo de cocción girando el botón  /  	10:00
4 Presione el botón  para comenzar la cocción	

Descongelación







Esta función se utiliza para descongelar alimentos; presione el botón  y la pantalla led cambiará para mostrar d.1-d.2-d.3.

- d.1 Para descongelar carne, el peso oscila entre 0,1 y 2,0 kg.
- d.2 Para descongelar aves, el rango de peso es de 0,2 a 3,0 kg.
- d.3 Para descongelar mariscos, el peso oscila entre 0,1 y 0,9 kg.

Precaución:

- a. Es necesario dar la vuelta a la comida durante la cocción para obtener un efecto uniforme.
- b. Por lo general, la descongelación necesitará más tiempo que el tiempo de cocción de los alimentos.
- c. Si la comida se puede cortar con un cuchillo, el proceso de descongelación se puede considerar completado.
- d. El calor del microondas penetra unos 4 cm en la mayoría de los alimentos.
- e. Los alimentos descongelados deben consumirse lo antes posible, no se recomienda volver a introducirlos en el frigorífico ni congelarlos de nuevo.

Ejemplo: Para descongelar 0,4 kg de pollo


Pasos	Pantalla
1 Después de encender el aparato, los dos puntos parpadean	:
2 Presione el botón  para configurar el tipo de alimento.	d.2
3 Gire el botón  /  	0,4
4 Presione el botón  para comenzar la cocción	
Durante la descongelación, se escucharán 3 pitidos dos veces para indicarle que dé la vuelta a la comida. Abra la puerta y dele la vuelta a	
5 la comida. Luego cierre la puerta. Presione el botón  de nuevo para continuar con la descongelación	

Cocción automática

El horno tiene un menú de cocción predeterminado para una cocción más sencilla. Cuando parpadeen los dos puntos en la pantalla led, gire el botón y el led se encenderá para mostrar A.1, A.2 A.8

Elija el menú adecuado según el tipo de alimento y el peso y siga estrictamente las instrucciones de la tabla a continuación, de lo contrario, el efecto de cocción se verá muy afectado.

Pantalla	Tipo	Método
A.1	Arroz	Lave el arroz y déjelo en remojo durante 30 minutos. Coloque el arroz en un cuenco hondo y grande. Consulte el volumen de agua de la siguiente manera. Arroz 100 g 200 g 300 g Agua 180 ml 330 ml 480 ml **Arroz; después de cocinar el arroz, deje que repose tapado durante 5 minutos o hasta que se absorba el agua.
A.2	Verduras	Coloque 0,2-0,8 kg de verdura en un recipiente apto para microondas. Añada agua. Cubra las verduras con papel film. Después de cocinarlas, revuélvalas y déjalas reposar. Añada la cantidad de agua necesaria según la cantidad de verdura. **0,2-0,4 kg: 2 cucharadas; **0,5-0,8 kg: 4 cucharadas
A.3	Verduras congeladas	Igual que con las verduras frescas




Pantalla	Tipo	Método
A.4	Palomitas de maíz	Para calentar una bolsa de palomitas de maíz, disponible en cualquier supermercado, con un peso de 3,0 oz (85 g) o 3,5 oz (100 g). Antes de finalizar, si la velocidad de los «pop» se ha reducido a 1 cada 1 o 2 segundos, pulse el botón  para detener el proceso.
A.5	Bebidas	Caliente una taza de 250 ml o 500 ml de líquido. La temperatura del líquido es de aproximadamente 5-10 °C. Use una taza de boca grande y no la tape.
A.6	Patatas	Elija papas medianas de aprox. 200 g, lávelas y séquelas, el peso total es de aproximadamente 0,45 kg o 0,65 kg. Coloque las patatas en un plato grande y cubra el plato con un film para evitar la pérdida de agua. Debe darle la vuelta a las patatas a mitad de la cocción.
A.7	Pizza	Adecuado para calentar un trozo de pizza fría de 0,15 kg.
A.8	Pescado	Adecuado para cocinar al vapor un pescado de 0,45 kg. Después de lavar el pescado y quitarle las escamas, realice unos cortes en la piel del pescado. Coloque el pescado en un plato poco profundo de 22-27 cm de diámetro y espolvoree ligeramente alguna hierba aromática por encima, por ejemplo, después de cocinarlo, déjelo reposar durante 2 minutos.

Precaución:

a. La temperatura de los alimentos antes de cocinarlos sería de 20-25 °C. Una temperatura más alta o más baja de los alimentos antes de cocinarlos requeriría aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

b. La temperatura, el peso y la forma de los alimentos influirán en gran medida en el efecto de cocción. Si observa alguna variación del factor indicado en el menú anterior, puede ajustar el tiempo de cocción para obtener el mejor resultado.

Ejemplo: Cocinar 0,45 kg de pescado al vapor














Pasos	Pantalla
1 Después de encender el aparato, los dos puntos parpadean	:
2 Gire el botón  /  para configurar el menú de cocción	A.8
3 Presione el botón  para comenzar la cocción y el led comenzará una cuenta regresiva para indicar el tiempo restante.	

Inicio automático (función diferida)

Si no desea que el menú se inicie inmediatamente, puede preestablecer el menú de cocción y la hora y el menú preestablecido se iniciará automáticamente a la hora establecida. La configuración constará de 2 pasos:

- Configuración de la hora actual;
- Configuración del menú y del tiempo de cocción.








Ejemplo: Ahora son las 12:30 y quiere que el horno microondas comience a cocinar automáticamente con una potencia de microondas de 100P durante 9 minutos y 30 segundos a las 14:20

Pasos	Pantalla
1 Después de encender el aparato, los dos puntos parpadean	:
1.1 Presione el botón 	0:00
1.2 Configure la hora girando el botón  / 	12:00
1.3 Presione el botón  otra vez para confirmar la hora	12:00
1.4 Configure los minutos girando el botón  / 	12:30
1.5 Presione el botón  una vez más o espere 5 segundos y los números se mantendrán constantes.	12:30
2 Configure el menú y el tiempo de cocción	
2.1 Configure el nivel de potencia pulsando el botón 	100P
2.2 Gire el botón  /  para configurar el tiempo de cocción	9:30
2.3 Mantenga presionado el botón  durante 3 segundos para volver a la hora actual.	
3 Configure la hora a la que desea comenzar. Repita los pasos de 1.2, 1.3 y 1.4	
4 Presione el botón  para confirmar el menú de inicio diferido. El programa ha sido activado. Y el menú se iniciará a las 14:20.	
5 Puede verificar la hora de inicio preestablecida presionando el botón 	

Cocción multisequencia

Para obtener el mejor resultado de cocción, algunas recetas requieren diferentes modos y tiempos de cocción. Puede programar su menú personalizado de la siguiente manera:

Ejemplo: Quiere cocinar alimentos con microondas 100P durante 3 minutos y luego asarlos a la parrilla durante 9 minutos. Esta es la configuración de 2 secuencias.

Pasos	Pantalla
1 Microondas 100P durante 3 minutos	
1.1 Presione el botón  para seleccionar el nivel de potencia.	100P
1.2 Gire el botón  /  para configurar el tiempo de cocción.	3:00
2 Grill durante 9 minutos	
2.1 Presione el botón  para seleccionar el menú grill deseado	G
2.2 Gire el botón  /  para configurar el tiempo de cocción.	9:00
3 Presione el botón  para comenzar la cocción	


Precaución:


a. Cuando finaliza la cocción con potencia del microondas, el horno comenzará a asar automáticamente.

b. Se pueden configurar un máximo de 4 secuencias por vez, repita los pasos para cada una de ellas.

Función de bloqueo infantil

Use esta función para bloquear el panel de control cuando esté limpiando o para que los niños no puedan usar el horno sin supervisión. Todos los botones estarán inoperativos en este modo.

1) Ajustar el bloqueo: Mantenga presionado el botón  durante unos 3 segundos.

2) Cancelar el bloqueo: Mantenga presionado el botón  durante unos 3 segundos.

Limpieza**Cuidado del horno microondas****PRECAUCIÓN**

El horno debe limpiarse con regularidad y se deben eliminar los restos de comida.

1. Retire el cable de alimentación de la toma de la pared antes de limpiarlo. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza.

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

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

4. No quite la tapa de la guía de ondas

5. Cuando el horno microondas se ha utilizado durante mucho tiempo, puede que aparezcan algunos olores extraños en el interior. Los siguientes 3 métodos pueden eliminarlos:

a. Coloque varias rodajas de limón en una taza y luego caliéntala a alta potencia durante 2-3 min.

b. Coloque una taza de té rojo en el horno y luego caliéntelo a alta potencia.

c. Coloque un poco de cáscara de naranja en el horno y luego caliéntela a alta potencia durante 1 minuto.

ADVERTENCIA

Solo permita que los niños usen el horno sin supervisión cuando se les hayan dado las instrucciones adecuadas para que el niño pueda utilizar el horno de manera segura y comprenda los peligros de un uso inadecuado;

Consejos para la limpieza

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

Exterior:

- Limpie la parte exterior con un paño suave humedecido

Puerta:

- Con un paño suave humedecido, limpie la puerta y el vidrio
- Limpie las juntas de la puerta y las piezas adyacentes para eliminar cualquier producto derramado o salpicadura
- Limpie el panel de control con un paño suave y limpio

Paredes interiores:

- Limpie la cavidad con un paño suave humedecido
- Limpie la tapa de la guía de ondas para eliminar cualquier comida salpicada

Plato giratorio / Anillo giratorio / Eje de rotación:

- Límpielo con agua y jabón suave
- Enjuáguelo con agua limpia y deje que se seque completamente

Mantenimiento

Revisión

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

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

Garantías de mantenimiento

Precaución: RADIACIÓN DE MICROONDAS

1. El condensador de alto voltaje permanece cargado después de la desconexión; cortocircuite el terminal negativo del condensador de alto voltaje con el chasis del horno (utilice un destornillador) para descargarlo antes de tocarlo.
2. Durante el mantenimiento, las piezas enumeradas a continuación pueden retirarse y dar acceso a potenciales superiores a 250 V a tierra.
 - Magnetrón
 - Transformador de alto voltaje
 - Condensador de alto voltaje
 - Diodo de alto voltaje
 - Fusible de alto voltaje

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

- Montaje inadecuado del magnetrón;
- Ajuste incorrecto del bloqueo de la puerta, la bisagra de la puerta y la puerta;
- Montaje inadecuado del soporte del interruptor;
- La puerta, la junta de la puerta o la cavidad están dañados.

PRECAUCIÓN

1. Si el led muestra Err0 durante el funcionamiento, indica que el sensor ha sufrido un cortocircuito y debe reemplazarlo en el servicio de reparaciones más cercano.

2. Si el led muestra Err1 durante el funcionamiento, indica que el sensor detecta un circuito abierto y debe reemplazarlo en el servicio de reparaciones más cercano.

Guía de utensilios

Se recomienda encarecidamente utilizar recipientes que sean adecuados y seguros para cocinar en microondas. En términos generales, los recipientes que están hechos de cerámica, vidrio o plástico resistente al calor son adecuados para cocinar en microondas. Nunca use recipientes metálicos para cocinar con microondas y cocinar en modo combinado, ya que es probable que se produzcan chispas. Puede ver la referencia de la siguiente tabla.

Material del recipiente	Microondas	Grill	Convección	Combi.	Notas
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Sí	Nunca utilice cerámica decorada con bordes de metal o esmaltada
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	No	No se puede utilizar para cocinar en microondas durante mucho tiempo.
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Sí	
Film de plástico	Sí	No	No	No	No debe usarse para cocinar carne o chuletas, ya que el exceso de temperatura puede dañar el film.
Rejilla	No	Sí	Sí	Sí	
Recipiente metálico	No	No	No	No	No debe usarse para cocinar en el horno microondas. El calor del microondas no puede penetrar a través del metal.
Recipientes barnizados	No	No	No	No	Poco resistente al calor. No se puede utilizar para cocinar a altas temperaturas.
Papel y madera de bambú	No	No	No	No	Poco resistente al calor. No se puede utilizar para cocinar a altas temperaturas.

Consejos de cocina

Los siguientes factores pueden afectar el resultado de la cocción:

Disposición de la comida

Coloque las áreas más gruesas hacia el exterior del plato y la parte más delgada hacia el centro y extiéndala uniformemente. No superponga los alimentos si es posible.

Duración del tiempo de cocción

Comience a cocinar con un ajuste de tiempo corto, evalúelo después de que se agote el tiempo y extiéndalo según la necesidad real. La sobrecocción puede provocar humo y quemaduras.

Cocinar los alimentos de manera uniforme

A los alimentos como el pollo, las hamburguesas o los filetes se les debe dar vuelta una vez durante la cocción.

Según el tipo de alimento, si fuese necesario, muévelo desde fuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción.

Permitir un tiempo de reposo

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

Si la comida está lista

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

- Sale vapor de todas las partes de los alimentos, no solo del borde
- Las articulaciones de las aves se pueden mover fácilmente
- La carne de cerdo o de ave no muestra signos de sangre
- El pescado es opaco y se puede cortar fácilmente con un tenedor

Fuente para hornear

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

Envoltura de plástico apta para microondas

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

Utensilios de cocina de plástico aptos para microondas

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

Cómo desechar correctamente este aparato

Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar los efectos perjudiciales para el medio ambiente y nuestra salud derivados de una eliminación incontrolada de los residuos, recíclelo de manera responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para reenviar su aparato usado, utilice los sistemas de recogida o contacte con el revendedor a quien adquirió el producto. Estos recogerán el producto y lo reciclarán respetando el medio ambiente.