

DOMO DO-2620G

DOMO

**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET**

**MICROGOLFOVEN
MICRO-ONDES
MIKROWELLENGERÄT
MICROWAVE OVEN**



DO-2620G

PRODUCT OF LINEA

2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop.

Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat.

Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of material- or construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty won't be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty is only valid when the warranty application was filled in by your dealer at the moment of purchase.

Type nr. Apparaat
N° de modèle de l'appareil
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance

DO-2620G

Naam

Nom

Name

Name

Adres

Adresse

Adresse

Address

Aankoopdatum

Date d'achat

Kaufdatum

Date of purchase

WERKINGSTHEORIE VAN EEN MICROGOLFOVEN

Microgolven zijn een soort van hoge frequentie electromagnetische golven, welke alom aanwezig zijn in de natuur. De bestaande vorm van microgolven is echter zo verspreid dat het niet kan gebundeld worden voor

verwarming.

Het kernbestanddeel van een microgolfoven zal de elektriciteit omvormen tot microgolven en er zal zich een enorm microgolf energieveld ontwikkelen in de gesloten ruimte. De voedselmoleculen zullen beginnen vibreren tegen hoge snelheid. De wrijving veroorzaakt een hitte die het voedsel tegen een snel tempo zal koken.

Er zijn 3 belangrijke kenmerken van microgolven :

- A. Absorptie, de microgolven veroorzaken sterke vibraties ongeacht het voedsel, zodat het verwarmingsproces hetzelfde blijft. De infiltratie capaciteit van de microgolven is natuurlijk wel afhankelijk van de dikte en de hoeveelheid voedsel.
- B. Penetratie, microgolven kunnen penetreren door ceramic, glas, warmte bestendig plastic. Het is aan te raden om materialen te gebruiken die microgolf doorlatend zijn, om zo het verwarmingsproces optimaal te laten verlopen. Zie ook de tabel hieronder.
- C. Reflectie, de microgolven worden gereflecteerd door de binnenkant van de oven, zodat er een gelijke verdeling ontstaat van de microgolven in de oven. Hierdoor wordt ook het oververhitten van bepaalde delen voorkomen.

INSTALLATIE VAN DE MICROGOLFOVEN

1. Om voldoende ventilatie te hebben moet de achterkant van de oven op minimum 10 cm afstand staan van de muur of kast. De zijkanten van de oven moeten minstens 5 cm van de muur of kast staan. Voor de bovenkant is een minimum afstand van 20 cm vereist.
2. Plaats geen voorwerpen op de bovenkant van de oven.
3. De oven moet zo ver mogelijk uit de buurt staan van een TV, radio of antenne om storingen te voorkomen.
4. De oven moet zo geplaatst zijn dat de stekker bereikbaar is.

GEBRUIKSVORWERPEN GIDS

Materiaal	Microgolf	Grill	Combi	notes
Ceramic	Ja	Neen	Neen	Gebruik nooit geen ceramische schalen met metalen versieringen.
Hittebestendig plastic	Ja	Neen	Neen	Kan niet gebruikt worden voor langdurig koken in de microgolf
Hittebestendig glas	Ja	Neen	Neen	
Grill rooster	Neen	Ja	Ja	
Plastic folie	Ja	Neen	Neen	Mag niet gebruikt worden bij de bereiding van vlees op karbonades, daar de hoge temperatuur schade kan berokkenen aan het folie.

KEN UW MICROGOLFOVEN

Model : DO2620G

Voltage : 230V 50Hz

Wattage : Input 1280W

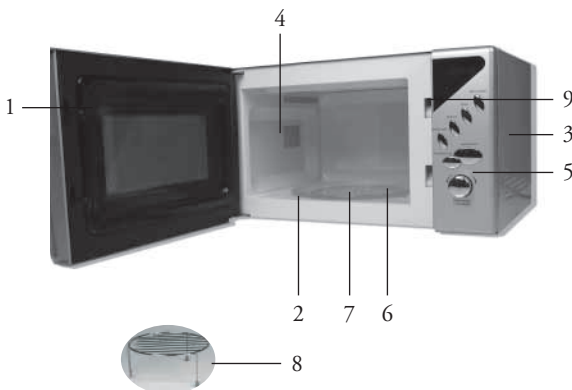
Output 800W

Grill 1000W

Microgolf frequentie : 2450 Mhz

Capaciteit : 20L

1. ovendeur
2. draaiplateau
3. behuizing
4. microgolfgeleider (binnenkant)
5. bedieningspaneel
6. draaiende ring
7. draaiende as
8. grill
9. deurslot



Nota :

1. De oven kan niet gebruikt worden wanneer de deur niet goed gesloten is. Dit is een veiligheid, beschadig het niet.
2. De werking van het bedieningspaneel is uitgelegd op de volgende bladzijden.
3. Verwijder nooit de microgolfgeleider tijdens het schoonmaken.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

De volgende basis veiligheidsregels moeten altijd gevolgd worden wanneer u een elektrisch toestel gebruikt :

1. Lees alle instructies voor het gebruik.
2. Zorg ervoor dat de voltage van het toestel overeenkomt met de voltage bij u thuis. Controleer het typeplaatje. Zorg er ook voor dat u een stopcontact met aarding gebruikt.
3. Om het risico op brand in de oven te beperken :
 - a. Kook het voedsel niet te lang
 - b. Verwijder metalen sluitingen van papieren of plastic zakken voordat u ze in de oven plaatst.
 - c. Verwarm geen frituurolie of vet, de temperatuur van de olie kan niet gecontroleerd worden.
 - d. Maak de microgolfgeleider schoon na ieder gebruik. Veeg hem eerst schoon met een vochtige doek, gevolgd door een droog doek om voedselresten of vet te verwijderen. Opgeschoopt vet kan oververhit raken en beginnen te roken of zelfs vuur vatten.
 - e. Wanneer materiaal in de oven zou beginnen te roken of vuur vatten, moet u de ovendeur gesloten houden, het toestel uitzetten en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
 - f. Nauwgezet toezicht is nodig wanneer u gebruik maakt van wegwerp schalen gemaakt van plastic, papier of ander lichtontvlambaar materiaal.
4. Om het risico op explosie en plots koken te vermijden :
 - a. Plaats geen afgesloten containers in de oven. Babyflesjes met een dop worden aanzien als gesloten containers.
 - b. Wanneer u vloeistoffen kookt, gebruik dan een schaal met een brede gietsluit en laat de schaal nog 20 seconden in de oven staan nadat de vloeistof gekookt heeft.
5. Gebruik de oven niet meer wanneer de deur beschadigd is, de oven niet meer behoorlijk functioneert of het elektrisch snoer beschadigd is. Breng het toestel naar een service dienst om het te laten

- herstellen. Probeer nooit om de oven zelf te herstellen.
6. Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is moet u het laten herstellen door een service dienst of een gekwalificeerd elektricien om elektrocutie te voorkomen.
 7. Na het koken kan de schaal erg heet zijn. Gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de oven te nemen. Vermijd verbranding door de stoom door de stoom weg te houden van het gezicht en de handen.
 8. Verwijder de verpakking heel voorzichtig door eerst het gedeelte te verwijderen dat het verst van u verwijderd is. Popcornzakken en ander zakken voor de microgolf opent u best zo ver mogelijk weg van uw gezicht.
 9. Om te voorkomen dat het draaiplateau breekt :
 - a. Laat het draaiplateau eerst afkoelen voordat u het reinigt.
 - b. Plaats geen heet voedsel of voorwerpen op het koude draaiplateau.
 - c. Plaats geen bevroren voedsel of voorwerpen op het warme draaiplateau.
 10. Zorg ervoor dat de voorwerpen tijdens het koken de randen van de microgolf niet raken.
 11. Berg geen voedsel of ander voorwerpen op in de microgolfoven.
 12. Gebruik de oven niet zonder voedsel of vloeistof. Dit kan schade berokkenen aan uw toestel.
 13. Dit toestel mag niet gebruikt worden zonder toezicht, door jonge kinderen of hulpbehoevende mensen
 14. Laat kinderen de oven alleen gebruiken wanneer ze voldoende instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel en de gevaren die er mee verbonden zijn.
 15. Alle accessoires die niet aanbevolen werden door de fabrikant kunnen verwonding veroorzaken
 16. Gebruik het toestel niet buitenshuis.
 17. Bewaar deze instructies.

ENKEL VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK.

GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL

1. Op de display zal de tijd, ingestelde functie en de overgebleven werkingstijd te zien zijn. De weergave zal afhangen van de gekozen instelling.
De display zal 3 maal knipperen wanneer u de stekker in het stopcontact steekt. Daarna zal er alleen een dubbelpunt knipperen. Nu kunt u de tijd instellen en ook de kookinstellingen bepalen.
2. **Instellen van de klok**
 1. Druk op de “clock” knop
 2. Draai aan de “time weight/auto cooking” knop tot u het gewenste uur bereikt hebt.
 3. Druk opnieuw op de “clock” knop
 4. Draai nu aan de “time weight/auto cooking” knop om de gewenste minuten in te stellen.
 5. Druk opnieuw op de “clock” knop en wacht 5 seconden.
3. U kan tijdens de bereidingen de kooktijd verlengen of verkorten door ook aan “time weight/auto cooking” knop te draaien.
4. **Koken met de microgolf**

Telkens u op de “power” toets drukt zal een andere microgolfinstelling geselecteerd worden. Volgende instellingen zijn mogelijk :

100P : volledig gebruik van het vermogen. De microgolf zal gedurende het kookproces constant op 100% functioneren.

80P : De microgolf zal nu maar 80% van zijn vermogen gebruiken tijdens het kookproces.

60P : Slecht 60% van het vermogen wordt benut.

40P : Werking op 40% van het vermogen.

20P : laagst mogelijke instelling, 20% van het volledig vermogen wordt gebruikt.

Selecteer de gewenste 'power' stand en draai de "time weight/auto cooking" knop om de kooktijd in te stellen.

Nota : De maximum in te stellen tijd voor een kookproces is 99 minuten en 99 seconden.

Druk op de 'instant/start' knop.

Indien u het voedsel wil omdraaien, kan u gewoon de deur openen en het voedsel omdraaien. Het ingestelde kookproces zal verdergaan.

Indien u het voedsel wil verwijderen voor het einde van het ingestelde kookproces, dient u 1 keer op de 'pause/cancel' knop te drukken. Doet u dit niet, dan zal het ingestelde kookproces verdergaan van zodra u de deur weer sluit.

5. Grill/Combi

Wanneer u op de "grill/combi" knop drukt zal u achtereenvolgens volgende aanduidingen op de display zien verschijnen :

G : dit geeft aan dat de grillfunctie alleen actief is.

C1: Zowel de grill als de microgolffunctie zijn ingesteld en worden afwisselend geactiveerd.

C2: Zowel grill als microgolffunctie maar het gebruik van microgolven overheerst.

Selecteer de gewenste 'power' stand en draai de "time weight/auto cooking" knop om de kooktijd in te stellen.

Druk op de 'instant/start' knop.

6. Automatisch ontdooien

Wanneer u op de "defrost" knop drukt zal u achtereenvolgens volgende aanduidingen op de display zien verschijnen :

D1 : om vlees te ontdooien

D2 : om gevogelte te ontdooien

D3 : om vis en zeevruchten te ontdooien.

Druk op de "instant/start" toets om te bevestigen.

Selecteer het gewicht door aan de knop "time weight/auto cooking" te draaien.

Om vlees te ontdooien ligt het gewicht tussen 0.1 en 2.0 kg.

Om gevogelte te ontdooien ligt het gewicht tussen 0.2 en 3.0 kg.

Om vis en zeevruchten te ontdooien ligt het gewicht tussen 0.1 en 0.9 kg.

Selecteer het gewenste gewicht, druk dan op de "instant/start" knop om het ontdooien te beginnen.

U kan de ingestelde tijd nog aanpassen tijdens het ontdooiproces.

7. Automatisch koken

Uw oven heeft vaste kookprogramma's om het gebruik nog makkelijker te maken.

Draai de "auto cooking/time weight" knop in tegenwijzerszin. Op de display verschijnt achtereenvolgens A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8. Dit zijn de verschillende programma's: kijk op bijgevoegde tabel voor meer uitleg.

Wanneer u het gewenste programma geselecteerd hebt, drukt u op de "instant/start" knop om het programma te starten.

CODE	CATEGORIE	KOOKTIJD	HOEVEELHEID
A1	Popcorn	2 min 30 sec	
A2	Verse groenten	2 min 40 sec	
A3	Pizza	1 min	150g
A4	Water	1 min	250ml (5-8°C)
A5	Water	4 min 40 sec	500ml (5-8°C)
A6	Aardappelen	7 min 12 sec	450g
A7	Aardappelen	10 min 12 sec	650g
A8	Vis	6 min 30 sec	450g

Nota :

1. De bovenvermelde programma's gaan er vanuit dat het te bereide voedsel op kamertemperatuur is (20-25°C), tenzij anders vermeld (programma A4 en A5). De kooktijd kan verschillen als het voedsel een andere temperatuur heeft.
2. Wanneer u aardappelen en vis klaar maakt is het aangeraden dat u het voedsel afdekt, om vochtverlies te voorkomen.
3. De temperatuur, vorm en gewicht van het voedsel zal de kooktijd beïnvloeden. Als u ondervindt dat uw voedsel afwijkt van de bovengenoemde algemene informatie kan u zelf de kooktijd aanpassen voor het beste resultaat.

8. Automatisch starten

Nota : zorg er altijd voor de u de huidige tijd goed programmeert op uw oven voordat u gebruikt maakt van de automatische start functie.

Wanneer u niet wenst dat uw oven onmiddellijk begint te werken, kan u de automatische start functie als volgt instellen :

Stel eerst de huidige tijd, de kookfunctie en de kooktijd in.

Druk gedurende 3 seconden op de "clock" knop en op de display zal nu een uur beginnen knippen.

Stel het uur in waarop u wil dat de oven begint te werken, door te draaien aan de "time weight/auto cooking" knop. Druk op de "clock" knop om de minuten in te stellen. Druk nogmaals op deze knop om te bevestigen.

De display zal automatisch terugkeren naar de huidige tijd en de oven zal automatisch starten op de ingestelde tijd.

U kan uw ingestelde tijd controleren door op de "clock" knop te drukken, indien u de "clock" knop loslaat zal de huidige tijd opnieuw verschijnen.

Eens de automatische startfunctie geactiveerd is:

Wanneer u uw oven onmiddellijk wil gebruiken drukt u op de "instant/start" knop.

Wanneer u de automatische start wil annuleren drukt u op de "pause/cancel" knop.

9. Kinderslotfunctie

Gebruik deze functie wanneer u het bedieningspaneel wilt blokkeren wanneer u aan het schoonmaken bent of wanneer u wilt voorkomen dat kinderen het toestel gebruiken zonder toezicht.

Wanneer u deze functie gebruikt zult u een biepsignaal horen, de knoppen zullen dan niet meer werken.

Instellen van het kinderslot :

Druk op de "pause/cancel" toets en houd deze 3 seconden ingedrukt totdat het woord "off" verschijnt

op de display.

Annuleren van het kinderslot :

Druk op de "pause/cancel" toets en houd deze 3 seconden ingedrukt, totdat de tijd verschijnt op de display.

10. Automatische herinnering

Wanneer de ingestelde kookfunctie beëindigd is zal op de display het woord “End” verschijnen en uw toestel zal 6 maal een biepsignaal geven. Wanneer u dan niet op de “pause/cancel” toets drukt of de deur van de oven open, zal na elke 3 minuten opnieuw een biepsignaal te horen zijn.

Gebruiksnota :

1. Gebruik uw oven nooit wanneer hij leeg is.
2. Wanneer u het voedsel tijdens de kooktijd omdraait, moet u gewoon terug de “instant/start” knop indrukken om het kookproces verder te zetten.
3. Wanneer u het voedsel wilt verwijderen voordat de kooktijd voorbij is, moet u altijd op de “pause/cancel” toets drukken, om ongewenst functioneren te voorkomen

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het toestel schoonmaakt.

BUITENKANT :

De buitenkant van uw oven kan gereinigd worden met mild detergent en warm water, veeg schoon met een vochtige doek. Vermijd schurende of agressieve detergents.

DEUR :

Reinig de binnen- en buitenkant van de deur als ook het slot en de scharnieren regelmatig met een vochtige doek, om spatten te verwijderen. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.

BEDIENINGSPANEEL :

Wees erg voorzichtig wanneer u het bedieningspaneel reinigt. Reinig met een lichtjes vochtige doek zonder detergent. Niet schuren of agressieve reinigers gebruiken. Vermijd ook overtollig water.

BINNENKANT :

Reinig de binnenkant met een zachte doek en warm water. Reinig de oven altijd na het gebruik. Opgehoopte spatten of vetresten kunnen oververhit raken en beginnen roken of vuur vatten. Verwijder nooit de microgolfgeleider.

Gebruik geen commerciële ovenreinigers, agressieve of schurende reinigingsmiddelen en schuursponsjes op uw microgolfoven. Spuit nooit rechtstreeks ovenreinigingsproducten op uw oven. Vermijd het gebruik van overtollig water.

Wanneer u de oven gereinigd hebt, zorg er dan voor dat al het water verwijderd is met een zachte doek.

DRAAIPLATEAU :

Was met een zacht detergent en droog grondig af.

KOOKTIPS VOOR DE MICROGOLF

- 1) Leg het voedsel nauwkeurig neer, zorg ervoor dat het dikste gedeelte van het voedsel aan de buitenkant van de schaal zit.
- 2) Controleer de kooktijd. Begin met de laagst mogelijk tijd en verhoog de tijd indien nodig.
- 3) Dek het voedsel af wanneer u het bereidt.
- 4) Roer het voedsel tijdens de bereiding enkele malen om indien mogelijk, best van buiten naar binnen.
- 5) Sommige voedingsmiddelen zoals kip, hamburgers of steak moeten 1 maal omgedraaid worden tijdens de bereiding.
- 6) Sommige voedingsmiddelen zoals gehaktballetjes moeten herschikt worden tijdens de bereiding. De binnenste naar de buitenkant en de onderste naar boven.

- 7) Laat het voedsel na de bereiding nagaren. Verwijder het voedsel uit de oven en roer het even om, laat het daarna nog een tijdje rusten.
- 8) Controleer de gaarheid. Let op tekenen die aangegeven dat het voedsel klaar is :
 - Voedsel stoomt volledig, niet alleen aan de randen.
 - Bij gevogelte zijn de gewrichten makkelijk te bewegen.
 - Gevogelte en varkensvlees ziet niet meer roze.
 - Vis is ondoorschijnend en schilfert makkelijk wanneer u er met een vork in prikt.
- 9) Condensatie is een normaal deel van koken in de microgolf. Het vocht in de voeding bepaalt de hoeveelheid vocht in de oven. Meestal zorgen afgedekte voedingsmiddelen voor minder vocht dan niet afgedekte voedingsmiddelen. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen van uw microgolf niet bedekt zijn.
- 10) Microgolfolie mag niet in contact komen met voedsel van een hoog vetgehalte, de folie zou kunnen smelten.
- 11) Sommige plastic microgolfschalen zijn niet geschikt voor het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte of met veel suiker.

THÉORIE DE FONCTIONNEMENT DES FOURS À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des sortes d'ondes électromagnétiques à haute fréquence, communément réparties dans la nature. Mais sous leur forme existante, les micro-ondes se dispersent, de telle sorte qu'elles ne peuvent être rassemblées en vue de produire de la chaleur. Le composant-clé du magnétron du four à micro-ondes transforme l'énergie de l'électricité en micro-ondes et établit un champ de micro-ondes d'une énergie gigantesque dans la cavité fermée. Cela fait vibrer les molécules d'aliments à très grande vitesse et la chaleur de friction produite cuit rapidement la nourriture.

Les micro-ondes sont caractérisées par 3 propriétés dont il faut tenir compte:

- L'absorbabilité: les micro-ondes peuvent entraîner la vibration excessive des molécules de divers aliments, de façon à obtenir un effet de réchauffement. Mais la capacité d'infiltration dépend largement de la taille, de l'épaisseur et des propriétés de la nourriture.
- La pénétrabilité: les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre et les plastiques résistant à la chaleur. Pour obtenir les meilleurs résultats d'échauffement, il est nécessaire d'utiliser des récipients réalisés dans un matériau de bonne pénétrabilité micro-ondes. Voyez le guide des ustensiles ci-dessous.
- La réflectivité: les micro-ondes sont réfléchies par les parois métalliques de l'intérieur de la cavité, de façon à établir un champ magnétique uniforme et à empêcher ainsi la surchauffe d'une zone partielle.

INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

- Afin d'assurer une ventilation suffisante, il faut respecter une distance d'au moins 10 cm entre la paroi arrière du four et le mur ou l'armoire, une distance d'au moins 5 cm entre les parois latérales du four et le mur ou l'armoire et une distance d'au moins 20 cm entre le haut du four et le plafond ou l'armoire.
- Ne déposez aucun objet sur le four à micro-ondes.
- N'installez pas le four à micro-ondes à proximité du téléviseur, de la radio ou d'une antenne, car il pourrait provoquer des parasites ou du souffle.
- Le four doit être installé de façon à ce que la prise reste accessible.

GUIDE DES USTENSILES

Il est fortement recommandé d'utiliser les récipients convenables et sûrs pour la cuisson aux micro-ondes. En général, les récipients réalisés en céramique, en verre ou en plastique résistants à la chaleur conviennent pour la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez jamais de récipients en métal pour la cuisson aux micro-ondes et la cuisson combinée, car cela provoquerait des étincelles. Référez-vous au tableau ci-dessous.

Matière du récipient	Micro-ondes	Gril	Combi	Remarques
Céramique	oui	non	non	N'utilisez jamais de céramique vernissée ou ornée d'un bord métallique.
Plastique résistant à la chaleur	oui	non	non	Ne pas l'utiliser pour une cuisson aux micro-ondes de longue durée.
Verre résistant à la chaleur	oui	non	non	
Grille du gril	non	oui	oui	
Film plastique	oui	non	non	Ne l'utilisez pas pour cuire de la viande, car la surchauffe pourrait endommager le film.

LES ÉLÉMENTS DU FOUR À MICRO-ONDES

Modèle: DO2620G

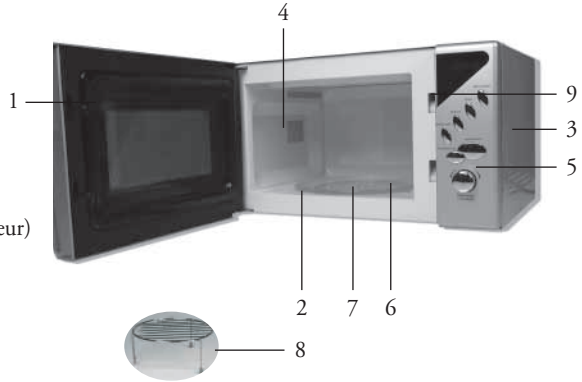
Voltage: 230 V, 50 Hz

Puissance : input: 1280W
output: 800W
gril: 1000W

Fréquence des micro-ondes: 2450 Mhz

Capacité intérieure du four: 20 litres

1. porte du four
2. plateau tournant
3. coffrage
4. Couvercle du guide d'ondes (à l'intérieur)
5. panneau de commande
6. anneau pivotant
7. axe pivotant
8. grille du gril
9. verrouillage de la porte



Remarques:

1. Le four ne peut pas être activé si la porte n'est pas convenablement fermée. C'est une mesure de sécurité: n'essayez jamais de passer outre.
2. L'utilisation du panneau de commande est expliquée deux pages plus loin.
3. N'ôtez pas le couvercle du guide d'ondes pour nettoyer le four.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Il faut toujours respecter les précautions de base suivantes lorsque vous utilisez des appareils électriques:

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Assurez-vous que le voltage de votre région correspond à celui de l'étiquette de l'appareil et que la prise de courant est mise à la terre.
3. Afin de réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four:
 - A. Ne cuisez pas la nourriture à l'excès.
 - B. Retirez les agrafes et tortillons métalliques des sacs en plastique et en papier avant de placer ces sacs dans le four.
 - C. Ne faites pas chauffer d'huile ou de graisse en vue d'un séchage en profondeur, car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée.
 - D. Après usage, passez un linge humide (puis un linge sec) sur le couvercle du guide d'ondes pour éliminer toutes éclaboussures de nourriture et toute graisse. Les accumulations de graisse pourraient surchauffer et se mettre à fumer ou prendre feu.
 - E. Si les matières à l'intérieur du four se mettent à fumer ou prennent feu, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez-le.
 - F. Lorsque vous utilisez des récipients jetables en plastique, en papier ou d'autres récipients combustibles, il est nécessaire de surveiller de près le déroulement de la cuisson.
4. Afin de réduire le risque d'explosion et d'ébullition soudaine:
 - A. Ne placez pas dans le four de récipients hermétiquement fermés. Les biberons munis d'un couvercle vissé ou d'une tétine sont considérés comme des récipients hermétiques.
 - B. Lorsque vous faites bouillir des liquides au four à micro-ondes, utilisez des récipients à large ouverture et attendez une vingtaine de secondes en fin de cuisson pour éviter l'ébullition éruptive retardée des liquides.
5. Ne continuez jamais à utiliser le four si la porte est endommagée, si le four ne fonctionne pas correctement ou si le cordon d'alimentation est abîmé. Reportez l'appareil au centre d'entretien

- autorisé le plus proche pour le faire contrôler et réparer. N'essayez jamais de régler ou de réparer vous-même le four.
6. Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent d'entretien ou par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque d'électrocution.
 7. Après cuisson, le récipient est très chaud. Utilisez des gants pour sortir la nourriture et dirigez la vapeur loin du visage et des mains pour éviter les brûlures par la vapeur bouillante.
 8. Soulevez doucement le coin le plus éloigné des couvercles des plats et de l'emballage plastique "spécial micro-ondes" et ouvrez prudemment, loin de votre visage, les sacs à pop-corn et de cuisson au four.
 9. Afin d'éviter de briser le plateau tournant:
 - A. Laissez refroidir le plateau tournant avant de le nettoyer;
 - B. Ne déposez pas d'aliments ou d'ustensiles brûlants sur le plateau tournant froid;
 - C. Ne déposez pas d'aliments ou d'ustensiles gelés sur le plateau tournant chaud.
 10. Assurez-vous que les récipients ne touchent pas les parois du four pendant la cuisson.
 11. N'entrez pas de nourriture ou d'autres objets à l'intérieur du four.
 12. Ne faites pas fonctionner le four à vide (c'est-à-dire sans y placer de liquides ou d'aliments), car cela l'endommagerait.
 13. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans supervision par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
 14. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans supervision qu'après leur avoir dispensé des instructions précises, de façon à ce qu'ils soient capables d'utiliser le four de manière sûre et qu'ils comprennent les dangers d'un usage impropre.
 15. Tout accessoire non recommandé par le fabricant peut entraîner des blessures corporelles.
 16. N'utilisez pas ce four à micro-ondes à l'extérieur.
 17. Conservez ces recommandations.

RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. L'écran d'affichage affiche l'heure, le mode de cuisson et la durée de fonctionnement restante, qui dépend du mode en cours.
Lorsque vous branchez l'appareil, l'affichage clignote 3 fois. Ensuite, l'écran affiche un double point clignotant pour vous demander de régler l'horloge et le processus de cuisson.
2. **Réglage de l'horloge**
 1. Appuyez sur la touche « Clock » (horloge).
 2. Tournez le bouton « Time Weight/Auto Cooking » pour régler les heures.
 3. Appuyez à nouveau sur la touche « Clock ».
 4. Tournez le bouton « Time Weight/Auto Cooking » pour régler les minutes.
 5. Appuyez une nouvelle fois sur la touche « Clock » et attendez 5 secondes.
3. Si nécessaire, augmentez ou diminuez le temps de cuisson pendant le fonctionnement du four en tournant le bouton "Time weight/Auto Cooking".
4. **Cuisson aux micro-ondes**
Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Power: l'écran LED affiche successivement 100P, 80P, 60P, 40P, 20P :
100P: Puissance élevée, le magnétron est énergisé pendant toute la durée de fonctionnement.
80P : Puissance moyenne à élevée, 80 % de puissance micro-ondes.
60P : Puissance moyenne, 60 % de puissance micro-ondes.

40P : Puissance moyenne à faible, 40 % de puissance micro-ondes.

20P : Puissance faible, 20 % de puissance micro-ondes.

Sélectionnez la puissance micro-ondes souhaitée en appuyant à plusieurs reprises sur la touche Power.

Après avoir sélectionné la puissance, réglez la durée de cuisson en tournant le bouton Time weight/Auto Cooking.

REMARQUE: La durée maximale que vous pouvez régler est de 99 minutes et 99 secondes. Pressez le bouton "instant/ start".

Si vous voulez retourner les aliments, il suffit d'ouvrir la porte pour retourner les aliments. La procédure de cuisson pré-réglée continuera.

Si vous voulez enlever les aliments avant la fin de la procédure de cuisson pré-réglée, vous appuyez 1 fois sur le bouton 'pause/cancel'. Autrement la procédure de cuisson continuera dès que vous fermez la porte à nouveau.

5. Grill/Combi

Appuyez à plusieurs reprises sur la touche grill/combi: l'écran LED affiche successivement:

G : Gril. L'élément chauffant est énergisé pendant toute la durée de fonctionnement.

C1: Combinaison de gril et de cuisson aux micro-ondes. L'élément chauffant et le magnétron sont énergisés alternativement.

C2: Combinaison de gril et de cuisson aux micro-ondes. Comme ci-dessus, mais le temps de cuisson aux micro-ondes est plus long.

- Sélectionnez la puissance micro-ondes souhaitée en appuyant à plusieurs reprises sur la touche Power.

- Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton Time weight/Auto Cooking.

- Appuyez sur le bouton 'Instant/start' pour démarrer la cuisson.

6. Décongélation automatique

Appuyez sur le bouton 'defrost' : l'écran LED affiche successivement:

D1 : pour décongeler la viande.

D2 : pour décongeler la volaille.

D3 : pour décongeler les fruits de mer.

Appuyez sur la touche "instant/start" pour confirmer.

Sélectionnez le poids désiré en tournant la touche "time weight/auto cooking".

Pour décongeler la viande, le poids varie de 0,1 kg à 2 kg.

Pour décongeler la volaille, le poids varie de 0,2 kg à 3 kg.

Pour décongeler les fruits de mer, le poids varie de 0,1 kg à 0,9 kg.

Sélectionnez le poids souhaité, puis appuyez sur la touche 'instant/start' pour commencer l'opération. Ajustez la durée de décongélation pendant l'opération si nécessaire.

7. Cuisson automatique

Le four est équipé d'un menu de cuisson par défaut pour un fonctionnement simple.

Tournez le bouton "time weight/auto cooking" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'écran affiche successivement A1 - A2 - A3 - A4 - A5 - A6 - A7 - A8. Pour plus d'information concernant les différents programmes, référez-vous au tableau ci-dessous. Sélectionnez le programme désiré et appuyez sur le bouton 'instant/start' afin de démarrer le programme.

PROGRAMME	CATEGORIE	KOOKTIJD	HOEVEELHEID
A1	Pop-corn	2 min 30 sec	
A2	Pop-corn	2 min 40 sec	
A3	Pizza	1 min	150g
A4	Eau	1 min	250ml (5-8°C)
A5	Eau	4 min 40 sec	500ml (5-8°C)
A6	Pommes de terre	7 min 12 sec	450g
A7	Pommes de terre	10 min 12 sec	650g
A8	Poisson	6 min 30 sec	450g

Remarques:

1. Les temps de cuisson ci-dessus sont indiqués pour des aliments à température ambiante de 20 à 25 °C, sauf si spécialement précisé dans le menu de cuisson A5 ci-dessus. La durée peut varier si les aliments sont à une température différente.
2. Lorsque vous cuisez des pommes de terre ou du poisson, il est conseillé de les couvrir d'un film plastique, afin d'éviter les pertes d'eau.
3. La température, le poids et la forme des aliments influencent fortement l'effet de cuisson. Si vous avez constaté une différence avec le facteur noté dans le menu ci-dessus, vous pouvez ajuster la durée de cuisson en vue d'obtenir les meilleurs résultats.

8. Démarrage automatique

Remarque: Avant de programmer la fonction de démarrage automatique, assurez-vous bien que l'horloge indique l'heure exacte.

Si vous ne souhaitez pas que le four commence la cuisson immédiatement, vous pouvez activer la fonction de démarrage automatique comme suit:

Commencez par régler l'heure de l'horloge, la procédure de cuisson et la durée.

Appuyez sur la touche 'Clock' et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes: l'heure clignotera.

Introduisez l'heure à laquelle vous voulez que commence la cuisson en tournant le bouton 'time weight/auto cooking'. Appuyez sur le bouton 'clock' et introduisez les minutes. Appuyez encore une fois pour confirmer. L'écran LED affichera ensuite l'heure du moment et le four entrera automatiquement en action à l'heure que vous avez pré-réglée.

Pour vérifier l'heure pré-réglée, appuyez sur la touche 'Clock'. L'heure actuelle apparaîtra dès que vous relâchez à nouveau la touche 'Clock'.

Une fois la fonction de démarrage automatique activée:

* Appuyez sur la touche 'Instant/ start' si vous souhaitez que le four se mette en marche immédiatement;

* Appuyez sur la touche 'Pause/Cancel' si vous souhaitez annuler cette fonction.

9. Fonction de verrouillage enfants

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande quand vous quittez la cuisine, de sorte que les enfants ne puissent pas utiliser le four sans supervision.

Un "bip" se fait entendre. Dans ce mode, toutes les touches sont désactivées.

Pour activer le verrouillage enfants:

Appuyez sur la touche 'Pause/Cancel' et maintenez-la enfoncée environ 3 secondes ou jusqu'à ce que l'écran affiche « off ».

Pour désactiver le verrouillage enfants:

Appuyez sur la touche 'Pause/Cancel' et maintenez-la enfoncée environ 3 secondes ou jusqu'à ce que l'écran affiche le temps.

10. Rappel automatique

Quand la procédure de cuisson pré-réglée est terminée, l'écran affiche « end » et des "bips" se font

entendre pour vous demander de sortir la nourriture du four. Si vous n'appuyez pas sur la touche 'Pause/Cancel' ou si vous n'ouvrez pas la porte, le "bip" se répétera à intervalles de 3 minutes.

Remarques en rapport avec le fonctionnement:

1. Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
2. Si vous interrompez la cuisson pour retourner les aliments, appuyez ensuite une fois sur la touche 'Instant/start' et la procédure de cuisson pré-réglée se poursuit.
3. Si vous avez l'intention de retirer les aliments avant l'heure pré-réglée, vous devez appuyer sur la touche 'Pause/Cancel' pour effacer la procédure pré-réglée afin d'éviter un fonctionnement non souhaité lors du prochain usage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le four avant de le nettoyer et, si possible, laissez la porte ouverte pour rendre le four totalement inactif.

Nettoyage de l'extérieur:

L'extérieur du four peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de savon doux. Évitez d'utiliser des produits abrasifs.

Nettoyage de la porte:

Nettoyez fréquemment les deux côtés de la porte et de sa fenêtre, ainsi que les joints et les parties adjacentes, de façon à éliminer toutes les taches et éclaboussures. Utilisez un chiffon humide, mais en aucun cas des produits abrasifs.

Nettoyage du panneau de commande:

Le panneau de commande doit être nettoyé avec un soin tout particulier. Utilisez un chiffon très légèrement humide (de l'eau uniquement).

Ne frottez pas et n'utilisez aucun nettoyant chimique. Évitez d'utiliser trop d'eau.

Nettoyage des parois intérieures:

Pour nettoyer les surfaces intérieures, épongez-les avec un linge doux et de l'eau chaude (pour des raisons d'hygiène). Après usage, nettoyez le couvercle du guide d'ondes à l'aide d'un chiffon doux et humide, afin d'en ôter les éclaboussures. Les accumulations d'éclaboussures d'aliments pourraient surchauffer et produire de la fumée ou prendre feu. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes. Pour nettoyer votre four, n'utilisez pas de nettoyant pour four acheté dans le commerce, de produits abrasifs ou mordants ni d'éponges métalliques. Ne vaporisez jamais directement des nettoyants pour four sur toute partie de votre four.

Évitez les excès d'eau. Après avoir nettoyé le four, utilisez un chiffon doux pour vous assurer qu'il ne reste plus de traces d'eau.

Nettoyage du plateau tournant, de l'anneau rotatif et de l'axe:

Lavez à l'eau légèrement savonneuse et séchez complètement.

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

- 1) Agencez la nourriture avec soin, en plaçant les zones les plus épaisses vers l'extérieur de l'assiette.
- 2) Surveillez le temps de cuisson: cuisez pendant le plus court temps de cuisson annoncé et prolongez ensuite la cuisson si nécessaire.
- 3) Couvrez les aliments avant de les cuire et consultez la recette pour les suggestions: papier, film plastique ou couvercle.

Le fait de couvrir les aliments évite les éclaboussures et favorise une cuisson uniforme (sans compter

que cela aide à garder le four propre).

4) Protégez les aliments.

Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour couvrir les zones minces de viande ou de volaille et évitez de les cuire trop (gril, convecteur).

5) Mélangez les aliments: des bords vers le centre de l'assiette une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.

6) Retournez les aliments.

Les aliments comme le poulet, les hamburgers et les steaks doivent être retournés une fois en cours de cuisson.

7) Réarrangez les aliments: déplacez les boulettes de viande à mi-cuisson, du haut vers le bas et du centre vers les bords du plat.

8) Laissez reposer les aliments cuits.

Veillez à laisser un temps de repos adéquat après cuisson.

Sortez la nourriture du four et mélangez-la si possible.

Couvrez pendant le temps de repos, car cela permet aux aliments de finir de cuire sans se retrouver trop cuits.

9) Vérifiez que les aliments sont bien cuits.

Guettez les signes indiquant que la température de cuisson est atteinte. Ces signes comprennent:

- le fait que les aliments fument de partout, pas seulement des bords;
- le fait que les articulations des cuisses de poulets bougent facilement;
- l'absence de coloration rose de la viande de porc et de poulet;
- le fait que la chair du poisson est opaque et s'émiette facilement à la fourchette.

10) Condensation

La condensation est normale et fait partie de la cuisson aux micro-ondes. Le taux d'humidité des aliments influence la quantité de condensation dans le four. Les aliments couverts ne provoquent en général pas autant de condensation que les aliments découverts. Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.

12) Film plastique allant au four à micro-ondes

Lorsque vous cuisez des aliments à haute teneur en graisses, ne mettez pas le film plastique en contact avec la nourriture, car il pourrait fondre.

13) Plats en plastique allant au four à micro-ondes

Certains plats en plastique allant au four à micro-ondes ne conviennent pas pour cuire des aliments à haute teneur en graisses ou en sucre.

FUNKTIONSWEISE VON MIKROWELLENGERÄTEN

Mikrowellen sind eine Art hochfrequente elektromagnetische Wellen, die in der Natur weit verbreitet sind. Die existierende Form von Mikrowellen ist jedoch so verstreut, dass sie nicht für Heizzwecke gebündelt werden können. Das Hauptelement des Magnetrons des Mikrowellengeräts wandelt die Energie der Elektrizität in Mikrowellen um, und auf diese Weise wird eine enorme Energie des Mikrowellenfeldes in einem geschlossenen Raum erzeugt. Dies lässt die Moleküle der Speisen mit einer sehr hohen Geschwindigkeit vibrieren, und durch die auf diese Art und Weise produzierte Reibungshitze wird das Gargut schnell gegart.

Die Mikrowellen haben 3 Eigenschaften, und zwar

- Absorbierbarkeit:** Die Mikrowellen können übermäßige Vibrierung von verschiedenen Lebensmittelmolekülen verursachen, so dass die Erhitzung erreicht wird. Doch die Eindringungsfähigkeit hängt wesentlich von der Größe, Dichte und den Eigenschaften des Gargutes ab.
- Durchlässigkeit:** Mikrowellen können durch Keramik, Glass, hitzebeständige Kunststoffe durchdringen. Für das beste Erhitzungsergebnis ist es erforderlich, Behälter zu verwenden, die aus einem Material hergestellt wurden, welches eine gute Mikrowellendurchlässigkeit bietet. Sehen Sie bitte den Leitfaden für Geschirr weiter unten.
- Reflektierbarkeit:** Mikrowellen werden von der Metallwand des Innenbehälters reflektiert, um ein gleichmäßiges Magnetfeld zu erzeugen und auf diese Weise die Überhitzung von einzelnen Bereichen zu verhindern.

MIKROWELLENGERÄT AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Für ausreichende Entlüftung muss der Abstand zwischen der Rückseite des Mikrowellengerätes und der Wand oder dem Schrank mindestens 10 cm betragen, der seitliche Abstand bis zur Wand oder Schrank soll mindestens 5 cm betragen, der Abstand zwischen der oberen Seite des Mikrowellengerätes und der Decke oder Schrank soll mindestens 20 cm betragen.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Mikrowellengerät ab.
- Die Lage des Mikrowellengerätes ist so auszuwählen, dass es sich weit vom TV-Gerät, Radio oder von einer Antenne befindet, da sonst Bildstörungen oder Geräusche auftreten können.
- Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist.

LEITFADEN FÜR GESCHIRR

Material des Behälters	Mikrowelle	Grill	Kombi	Anmerkungen
Keramik	Ja	Nein	Nein	Niemals Keramik mit Metallranddekor oder glasierte Keramik verwenden.
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja	Nein	Nein	Kann nicht für langes Kochen in der Mikrowelle verwendet werden.
Hitzebeständiges Glas	Ja	Nein	Nein	
Grillgestell	Nein	Ja	Ja	
Plastikfolie	Ja	Nein	Nein	Sollte beim Vorbereiten von Fleisch oder Kotletten nicht verwendet werden, da die Überhitzung die Folie beschädigen könnte.

LERNEN SIE IHR MIKROWELLENGERÄT KENNEN

Modell: 2620G

Nennspannung: 230 V 50 Hz

Nennleistungsaufnahme: Input : 1280W

Output : 800W

Grill : 1000W

Nennfrequenz der Mikrowelle: 2450 MHz

Fassungsvermögen des Garraumes: 20 L

1. Mikrowellentür

2. Drehteller

3. Gehäuse

4. Spritzschutz für den Innenbereich

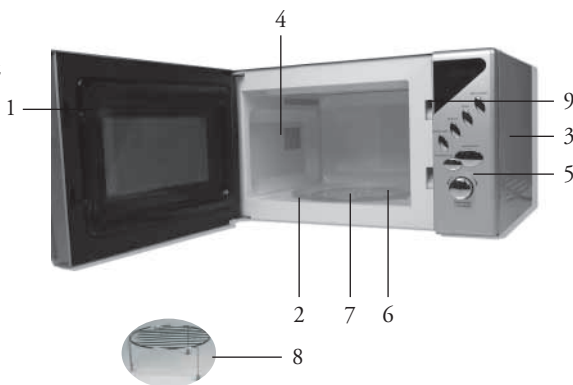
5. Bedienfeld

6. Drehring

7. Antriebswelle

8. Grillgestell

9. Türverriegelung



Anmerkungen:

1. Wenn die Tür nicht richtig verschlossen ist, kann das Gerät nicht eingeschaltet werden. Dies ist eine Sicherheitsvorrichtung, versuchen Sie niemals diese zu beschädigen.
2. Die Bedienung des Bedienfeldes wird auf der nächsten Seite erläutert.
3. Der Spritzschutz darf beim Reinigen nicht entfernt werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Folgende Vorsichtsmaßnahmen sollten bei der Nutzung von Elektrogeräten immer befolgt werden:

1. Vor Betrieb des Gerätes lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung vollständig durch.
2. Überzeugen Sie sich davon, dass die Spannung in Ihrem Wohngebiet der auf dem Datenschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht, und dass die Wandsteckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
3. So verringern Sie das Brandrisiko im Inneren des Mikrowellengeräts:
 - A. Das Gargut nicht übergaren lassen.
 - B. Bindfäden aus Draht von Plastik- oder Papierbeuteln entfernen, bevor diese in das Gerät gelegt werden.
 - C. Kein Öl oder Fett fürs Frittieren erhitzen, da die Öltemperatur nicht kontrolliert werden kann.
 - D. Nach Gebrauch den Spritzschutz mit einem feuchten Tuch, danach mit einem trockenen Tuch abwischen, um eventuelle Essensspritzer und Fett zu entfernen. Eingetrocknetes Fett kann sich überhitzen und anfangen zu rauchen oder Feuer fangen.
 - E. Sollten die Stoffe im Inneren des Gerätes rauchen oder Feuer fangen, lassen Sie die Tür des Gerätes zu, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 - G. Falls Einwegbehälter aus Kunststoff, Papier oder sonstigen leichtentzündlichen Stoffen verwendet werden, dürfen diese nicht unbeaufsichtigt sein.
4. Um das Risiko von Explosionen oder plötzlichem Kochen zu verringern, sollten Sie:
 - A. Keine verschlossenen Behälter in das Gerät stellen. Mit Verschlusskappe oder einem Sauger versehene Babyflaschen gelten als verschlossene Behälter.
 - B. Beim Garen von flüssigen Speisen im Mikrowellengerät verwenden Sie bitte Behälter mit breiter Öffnung und warten Sie ca. 20 Sekunden nach Ende des Garvorganges, um ein nachträgliches Kochen der Flüssigkeiten zu vermeiden.

5. Betreiben Sie das Mikrowellengerät niemals bei beschädigter Tür, Funktionsstörungen oder beschädigtem Stromkabel weiter. Bringen Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Kundendienstzentrum zwecks Reparatur und Wartung zurück. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren.
6. Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Dienstleistungsvertreter oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um die Stromschlaggefahr zu vermeiden.
7. Nach dem Garen ist der Behälter sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn sie Gargut aus dem Mikrowellengerät entnehmen und vermeiden Sie Dampfverbrennungen, indem Sie den Dampf von Ihrem Gesicht und Ihren Händen weggleiten.
8. Heben Sie langsam die entfernteste Ecke der Speiseabdeckung und der Mikrowellenhülle aus Kunststoff an und öffnen Sie vorsichtig die Popkorn- und Mikrowellengarbeutel in die von Ihnen entgegengesetzte Richtung.
9. Um zu vermeiden, dass der Drehteller bricht:
 - A. Lassen Sie den Drehteller vor dem Reinigen abkühlen.
 - B. Stellen Sie kein heißes Gargut oder Geschirr auf den kalten Drehteller.
 - C. Stellen Sie kein gefrorenes Gargut oder Geschirr auf den heißen Drehteller.
10. Vergewissern Sie sich, dass das Geschirr während des Garvorganges die Innenwände nicht berührt.
11. Lagern Sie keine Lebensmittel oder sonstige Gegenstände im Mikrowellengerät.
12. Betreiben Sie das Mikrowellengerät nicht ohne Flüssigkeit oder Gargut im Inneren des Geräts. Auf diese Art kann das Gerät beschädigt werden.
13. Das Gerät ist nicht für den unbeaufsichtigten Gebrauch durch kleine Kinder oder schwache Personen bestimmt.
14. Erlauben Sie den Kindern nur dann das Gerät unbeaufsichtigt zu betreiben, wenn angemessene Anweisungen erteilt wurden, so dass das Kind in der Lage ist, das Gerät sicher zu nutzen und die Risiken der unsachgemäßen Nutzung versteht.
15. Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann Personenschäden verursachen.
16. Nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
17. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

BEDIENFELD

1. Der Display zeigt die Uhrzeit, den Garvorgang und die Restzeit an, die von der jeweiligen Einstellung abhängig ist.
Das LED-Display leuchtet 3 mal auf, wenn der Stecker in das Stromnetz eingesteckt wird. Danach leuchtet es ein Doppelpunkt. Stellen Sie umgehend die Uhrzeit und den Garvorgang ein.
2. **Einstellung der Uhrzeit**
 1. Die Clock-Taste drücken
 2. Den Time Weight/Auto Defrost Drehschalter drehen, um die Uhrzeit einzustellen
 3. Noch Mal die Clock-Taste drücken
 4. Den Time Weight/Auto Defrost Drehschalter drehen, um die Minutenzeit einzustellen
 5. Noch ein Mal die Clock-Taste drücken und 5 Sekunden warten
3. Die Garzeit kann während des Garvorganges verringert oder erhöht werden, indem man, falls erforderlich, „Time Weight/Auto Defrost“ dreht.
4. **Mikrowellen-Garvorgang**
Wählen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung indem Sie die „Micro Power“-Taste mehrmals

hintereinander drücken.

Drücken Sie die Power-Taste, LED-Display wird der Reihe nach 100P, 80P, 60P, 40P, 20P, 10P zeigen

100P – Hochleistung, das Magnetron steht die ganze Zeit unter Spannung.

80P – Mittelhochleistung, 80 % der Mikrowellenleistung.

60P – Mittelleistung, 60 % der Mikrowellenleistung.

40P – Niedrigmittelleistung, 40 % der Mikrowellenleistung

20P – Niedrigleistung, 20 % der Mikrowellenleistung

Nachdem die Leistungsstufe gewählt wurde, stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Time Weight/Auto Defrost Drehschalter drehen

ANMERKUNG:

1. Die höchste Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 99 Minuten und 99 Sekunden

5. Grill/Kombination

G : Grill, das Heizelement wird während der Betriebszeit mit Strom versorgt.

C1: Kombination von Grill und Mikrowellengarvorgang. Heizelement und Magnetron werden abwechselnd mit Strom versorgt.

C2 : Kombination von Grill und Mikrowellengarvorgang. Heizelement und Magnetron werden abwechselnd mit Strom versorgt, jedoch mit mehr Zeit für den Mikrowellengarvorgang.

6. Auto Defrost (Automatisches Auftauen)

Drücken Sie die „defrost“-Taste um den Auftauvorgang zu wählen :

D1--- Auftauen von Fleisch.

D2--- Auftauen von Geflügel.

D3--- Auftauen von Meeresfrüchten.

Drücken Sie den Instant/Start-Taste um zu bestätigen.

Drehen Sie gleich den Time Weight/Auto Defrost Drehschalter, um das Gewicht zu wählen.

Es kann Fleisch mit einem Gewicht zwischen 0,1 kg und 2,0 kg aufgetaut werden.

Es kann Geflügel mit einem Gewicht zwischen 0,2 kg und 3,0 kg aufgetaut werden.

Es können Meeresfrüchte mit einem Gewicht zwischen 0,1 kg und 0,9 kg aufgetaut werden.

Wählen Sie das gewünschte Gewicht, danach drücken Sie die Instant/start Taste, um den Vorgang zu starten. Falls erforderlich, können Sie die Auftauzeit während des Vorganges anpassen.

7. Auto Cooking (Automatisches Garen)

Das Mikrowellengerät verfügt über ein einfach zu bedienendes Voreinstellungs-Garmenü.

Drehen Sie die Auto Cooking/Time Weight- Taste, danach erscheint auf der LED-Anzeige hintereinander A1,A2, A3, A4, A5, A6, A7 und A8.

Drücken Sie Instant/Start, um den Garvorgang zu starten. Für ausführliche Beschreibung des sehen Sie bitte die Tabelle für automatisches Garen. Sie können die Garzeit während des Garvorganges anpassen.

PROGRAMM	NAHRUNG	KOCHZEIT	MENGE
A1	Popcorn	2 min 30 sec	
A2	Popcorn	2 min 40 sec	
A3	Pizza	1 min	150g
A4	Wasser	1 min	250ml (5-8°C)
A5	Wasser	4 min 40 sec	500ml (5-8°C)
A6	Kartoffel	7 min 12 sec	450g
A7	Kartoffel	10 min 12 sec	650g
A8	Fisch	6 min 30 sec	450g

Anmerkungen:

1. Die vorstehenden Garzeiten gelten für Gargut mit einer Zimmertemperatur von 20 – 25 °C, mit Ausnahme des Garvorganges A5, wo es gesondert aufgeführt ist. Zeiten für Gargut mit unterschiedlichen Temperaturen können davon abweichen.
2. Beim Garen von Kartoffeln und Fisch wird empfohlen, das Gargut mit einer dünnen Kunststoffolie abzudecken, um Wasserverlust zu verhindern.
3. Temperatur, Gewicht und Form des Gargutes beeinflusst in hohem Maße das Garergebnis. Falls Abweichungen von den in vorstehenden Vorgängen genannten Faktoren festgestellt wurden, kann die Garzeit für ein besseres Ergebnis angepasst werden.

8. Automatischer Start

Anmerkung: Stellen Sie immer die Uhrzeit ein, bevor Sie die automatische Start-Funktion programmieren.

Falls Sie nicht möchten, dass das Mikrowellengerät den Vorgang sofort startet, können Sie die automatische Start-Funktion wie folgt aktivieren: Stellen Sie als erstes die Uhrzeit, den Garvorgang und die Garzeit ein. Halten Sie die **Clock** Taste 3 Sekunden lang gedrückt, es erscheint die Uhr blinkert. Geben Sie die Startzeit ein, indem sie auf die Taste drücken. Später erscheint auf der LED-Anzeige die Uhrzeit, und das Mikrowellengerät startet den Vorgang um die von Ihnen vorgegebene Startzeit automatisch.

Durch Drücken der **Clock** Taste wird die vorgegebene Startzeit angezeigt.

Nachdem automatische Start-Funktion aktiviert wurde:

* Drücken Sie die **Instant/Start** Taste, falls Sie das Gerät sofort starten möchten.

* Drücken Sie die **Pause/Cancel** Taste, falls Sie diese Funktion löschen möchten.

9. Kindersicherungsfunktion

Nutzen Sie diese Funktion, um das Bedienfeld zu sperren, wenn Sie das Gerät reinigen, oder damit Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen können. Es ertönt ein Piepton. In diesem Modus sind alle Tasten deaktiviert.

Kindersicherung einstellen

Drücken Sie die Pause/Cancel-Taste und halten Sie diese ca. 3 Sekunden lang gedrückt, bis auf der LED-Anzeige OFF erscheint.

Kindersicherung abstellen

Um die Kindersicherung abzustellen, drücken Sie die Pause/Cancel-Taste und halten diese ca. 3 Sekunden lang oder bis auf der LED-Anzeige der Zeit erscheint

10. Automatische Erinnerung

Wenn der eingestellte Garvorgang zu Ende ist, zeigt das LED-Display [END] und es ertönen sechs Pieptöne, die Sie darauf hinweisen, das Gargut zu entnehmen. Falls Sie nicht einmal die **Pause/Cancel**-Taste drücken oder die Tür nicht öffnen, ertönt der Piepton alle 3 Minuten.

Hinweise für den Gerätebetrieb:

1. Niemals das Gerät einschalten, wenn es leer ist.
2. Falls Sie das Gargut während des Betriebes wenden, drücken sie die Instant/Start Taste einmal und der vorgegebene Garvorgang wird fortgesetzt.
3. Falls Sie das Gargut vor der vorgegebenen Zeit entnehmen möchten, drücken Sie die Pause/Cancel Taste zweimal, um den vorgegebenen Vorgang zu löschen und nächstes Mal unbeabsichtig-

tes Starten zu vermeiden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor dem Reinigen muss das Stromkabel abgezogen werden. Falls möglich, lassen Sie die Tür offen, um das Mikrowellengerät während der Reinigung zu deaktivieren.

Außenbereich:

Der Außenbereich kann mit milder Seife und warmen Wasser gereinigt werden oder mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Vermeiden Sie den Gebrauch von ätzenden Reinigungsmitteln.

Tür:

Die Tür und das Fenster von beiden Seiten abwischen, die Türverriegelung und die anliegenden Teile oft mit feuchtem Tuch reinigen, um mögliche Flecken oder Spritzer zu entfernen. Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel.

Bedienfeld:

Beim Reinigen des Bedienfeldes ist Vorsicht geboten. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem leicht ausschließlich mit Wasser befeuchtetem Tuch.

Verwenden Sie keine scheuernden Produkte oder chemische Lösungsmittel. Vermeiden Sie die Verwendung von zu viel Wasser.

Innenwände:

Um die Innenflächen zu reinigen, wischen Sie diese aus hygienischen Gründen mit einem weichen Tuch und warmen Wasser ab. Nach Gebrauch wischen Sie den Spritzschutz mit einem weichen feuchten Tuch ab, um eventuelle Spritzer zu entfernen. Eingetrocknete Spritzer können überhitzt werden und anfangen zu rauchen oder Feuer fangen. Entfernen Sie keinesfalls den Spritzschutz. Verwenden Sie keine handelsübliche Herdreiniger, ätzende oder harte Reinigungsmittel oder scheuernde Produkte für alle Teile Ihres Mikrowellengerätes. Versprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt in eines der Teile Ihres Mikrowellengerätes.

Vermeiden Sie die Verwendung von zu viel Wasser. Nach dem Reinigen des Mikrowellengerätes, vergewissern Sie sich, dass alle Wasserreste mit einem weichen Tuch entfernt werden.

Drehteller

Mit milder Seife waschen und gründlich abtrocknen.

KOCHTIPPS FÜR DAS MIKROWELLENGERÄT

- 1) Ordnen Sie die Lebensmittel sorgfältig an, die dicken Teile sollten in Richtung des Tellerrandes angeordnet werden.
- 2) Beachten Sie die Garzeiten, garen Sie das Gargut in der kürzest angegebenen Zeit und garen Sie es anschließend je nach Bedarf länger.
- 3) Decken Sie das Gargut vor dem Garen zu. Für Empfehlungen sehen Sie das Rezept: Papiertücher, Mikrowellenkunststoffolie oder einen Deckel. Zudecken verhindert Spritzflecke und lässt das Gargut ebenmäßig garen. (Hilft dabei das Mikrowellengerät sauber zu halten).
- 4) Gargut einwickeln. Verwenden Sie kleinere Teile von Alufolie, um dünne Bereiche am Fleisch oder Geflügel abzudecken und Übergaren zu vermeiden.
- 5) Gargut rühren: Falls möglich, von außen in Richtung Mitte der Speisen ein- oder zweimal während des Garvorganges.
- 6) Gargut wenden

- Hähnchen, Hamburger oder Steaks sollten während des Garvorganges einmal gewendet werden.
- 7) Gargut umordnen: Gargut, wie z. B. Fleischklößchen sollte in der Mitte der Garvorganges sowohl gewendet als auch von der Mitte der Platte nach außen umgeordnet werden.
 - 8) Nach dem Garen stehen lassen
Nach dem Garen sollten Sie das Gargut lange genug stehen lassen.
Entnehmen Sie das Gargut aus dem Mikrowellengerät und rühren Sie es, falls möglich, um.
Decken Sie das Gargut für die Ruhezeit zu, so kann das Gargut zu Ende zu garen, ohne dass es übergart wird.
 - 8) Prüfen, ob das Gargut fertig ist
Prüfen Sie nach Anzeichen dafür, dass die Gartemperatur erreicht wurde. Anzeichen dafür, dass das Essen gar ist, sind:
 - Das Gargut dampft überall, nicht nur an den Enden.
 - Oberschenkelgelenke des Geflügels sind leicht beweglich.
 - Schweinefleisch und Geflügel haben keine Rosaflecke.
 - Fisch hat eine trübe Farbe und kann mit einer Gabel leicht zerteilt werden.
 - 9) Kondensation
Dies ist ein normaler Teil des Mikrowellen-Garvorganges. Der Feuchtigkeitsgehalt des Gargutes beeinflusst die Feuchtigkeitsmenge im Mikrowellengerät. Im Allgemeinen verursacht zugedecktes Gargut nicht so viel Kondensation wie nicht zugedecktes Gargut. Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht blockiert sind.
 - 10) Mikrowelleneignete Kunststoffolie
Beim Garen von Gargut mit einem hohen Fettgehalt sollte die Folie das Gargut nicht berühren, da sie sonst schmelzen könnte.
 - 11) Mikrowellenfestes Kunststoffgeschirr
Manches mikrowellenfestes Kunststoffgeschirr ist für Garen von Gargut mit einem hohen Fett- oder Zuckergehalt nicht geeignet.

OPERATION THEORY OF MICROWAVE OVEN

Microwave is a kind of high frequency electromagnetic wave, which is commonly distributed in the nature. But the existing form of microwave is dispersed so that it cannot be collected together for heating purpose. The key component of magnetron of microwave oven will transform the energy of electricity to microwave and huge energy of microwave field is established under the closed cavity. So the molecule of food is caused to vibrate at very high speed and the friction heat produced will cook the food in a fast way.

There is 3 properly of microwave, that is

- a) absorbability, the microwave can cause the excess vibration of molecule of various food so as to obtain the heating purpose. But the infiltration ability is largely depend on the size, thickness and properties of the food.
- b) penetrability, microwave can penetrate through ceramics, glass, temperature-resistant plastics. It is required to use the containers whose material have good microwave penetrability to achieve best heating result. See the below utensils guide.
- c) reflectivity, microwave would be reflected by the metal wall of interior cavity so as to establish an even magnetic field, thus can prevent the overheating of partial area.

INSTALLATION OF MICROWAVE OVEN

- 1) To ensure sufficient ventilation, the distance of back of oven to the wall or cabinet should be at least 10 cm, side of oven to the wall or cabinet should be at least 5 cm, the top of oven to the ceiling or cabinet should be at least 20 cm.
- 2) Do not place any object on the top of oven.
- 3) The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance or noise may occur.
- 4) The oven shall be so installed that the plug is accessible.

UTENSILS GUIDE

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 is 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	Micro	Grill	Combi	notes
Ceramic	Yes	No	No	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed .
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Can not be used for long time microwave cooking.
Heat-resistant glass	Yes	no	No	
Grill rack	No	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the oven temperature may do damage to the film

KNOW YOUR MICROWAVE OVEN

Model: DO2620G

Rated Voltage: 230V 50Hz

Power: Input: 1280W

Output: 800W

Grill: 1000W

Rated Microwave frequency: 2450MHz

Capacity of oven cavity: 20L

1. Oven door

2. Turntable

3. Housing

4. Waveguide cover (inside)

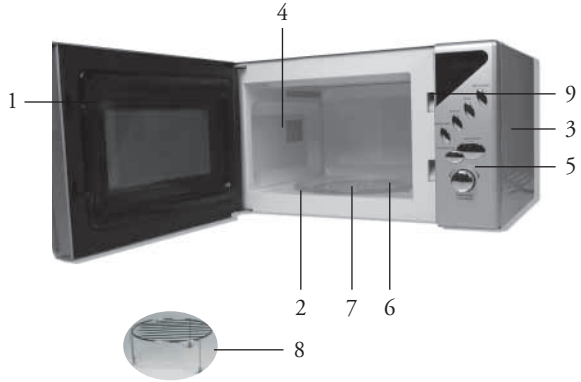
5. Control panel

6. Rotating ring

7. Rotating axis

8. Grill rack

9. Door interlock



Notes:

1. The oven cannot be activated without the door properly closed. This is a safety feature, never intend to damage it.
2. The operation of control panel is illustrated in next page.
3. Do not remove the Waveguide cover during cleaning.

IMPORTANT SAFEGUARDS

The following basic precautions should always be followed when using electrical appliance:

1. Read all instructions before using.
2. Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.
3. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - A. Do not overcook the food.
 - B. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
 - C. Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
 - D. After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
 - E. If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
 - G. Close supervision is necessary when using disposable containers made from plastic, paper or other combustible material.
4. To reduce the risk of explosion and sudden boiling:
 - A. Do not place sealed containers in the oven. Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
 - B. When boiling liquid in the oven, use the wide-mouthed container and stand about 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
5. Never operate the oven further if the door is damaged or the oven malfunction or supply cord is damaged. Return the appliance to the nearest authorised service centre for repair and maintenance. Never try to adjust or repair the oven yourself.
6. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a

- qualified technician in order to avoid a shock hazard.
- After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
 - Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
 - To prevent the turntable from breaking:
 - Let the turntable cool down before cleaning.
 - Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.
 - Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.
 - Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking.
 - Do not store food or any other things inside the oven.
 - Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would do damage the oven.
 - This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
 - 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 understand the hazards of improper use.
 - Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
 - Do not use outdoors.
 - Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

OPERATION OF CONTROL PANEL

- The LED Display will flash 3 times when plugged in power supply. Then it will flash, Prompt you set the current clock and cooking procedure.
LED Display It will show the clock time, cooking mode and left operation time, which is depend on the current set mode.
- Clock setting**
 - Touch Clock button
 - Turn Time weight/Auto Defrost knob set clock
 - Touch Clock button again
 - Turn Time weight/Auto Defrost knob set minute
 - Touch Clock one more time wait for 5 seconds
- Increase or decrease cooking time during operation by turning auto defrost time weight button if necessary.
- Microwave cooking**

Press Micro Power button, LED display will cycle to show 100P, 80P, 60P, 40P, 20P:

100P: High power, the magnetron is energized all the operation time.
80P: Medium High power, 80% microwave power .
60P: Medium power, 60% microwave power .
40P: Medium Low Power, 40% microwave power .
20P: Low power, 20% microwave power .

Select the desired microwave power by touching Power button consecutively.

After select power ,set cooking time by turning the Time weight /Auto Cooking knob .

NOTE : The max time you can set is 99 minutes and 99 seconds .

When you want to turn over the food, simple open the door. When you close the door the selected cooking time will run on.

When you want to remove the food before the cooking time is done, press the “pause/cancel” button once. When you don’t press this button the cooking time will continue when you close the door.

5. Grill/Combination

G: Grill, the heat element will be energized during operation time.

C1: Combination of Grill and microwave cooking. Heat element and magnetron is energized in an alternate way.

C2: Combination of Grill and microwave cooking. Heat element and magnetron is energized in an alternate way, but more microwave cooking time .

6. Auto Defrost

Directly turn the Time weight/Auto Defrost knob to select defrost cook procedure.

D1: for defrosting meat.

D2: for defrosting poultry.

D3: for defrosting seafood.

Press the “instant/start” button to confirm.

Use the “auto defrost/time weight” button to select the weight.

For defrosting meat, the weight range from 0.1 Kg to 2.0 Kg.

For defrosting poultry, the weight range from 0.2 to 3.0 Kg.

For defrosting seafood, the weight range from 0.1 to 0.9 Kg.

Select desire weight, then press Instant/start button to begin operation.

Adjust the cooking time during operation if necessary

7. Auto cooking

The oven has default cooking menu for simple operation.

Turn the “auto cooking/time weight” button anti clockwise. The LED will cycle to show A1, A2, A3, , A4, A5, A6, A7 and A8.

Select describe cook menu , see the below schedule for more details. Touch Instant/Start begin cooking.

PROGRAMM	FOOD	COOK TIME	AMOUNT
A1	Popcorn	2 min 30 sec	
A2	Popcorn	2 min 40 sec	
A3	Pizza	1 min	150g
A4	Water	1 min	250ml (5-8°C)
A5	Water	4 min 40 sec	500ml (5-8°C)
A6	Potatos	7 min 12 sec	450g
A7	Potatos	10 min 12 sec	650g
A8	Fish	6 min 30 sec	450g

8. Automatic start

Note: Always set current clock before you programme the automatic start function.

If you do not want the oven start operation immediately you can activate the automatic start function as follows:

First set the current clock, cooking procedure and time.

And hold down the Clock pad for 3 seconds and the hour will start to blink. Enter the time you expected to start by pressing the keypad. Later LED will show the current clock and the oven will

be started automatically at your preset time.

Preset time can be viewed by depressing the Clock button.

Once the Automatic start function has been activated:

* Press the Instant/Start pad if you intend to operate the oven immediately;

* Press the Pause/Cancel pad if you intend to cancel this function.

9. Child lock function

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

To set child lock:

Touch and hold Pause/cancel about 3 seconds or until the LED appears OFF.

To cancel child lock:

To unlock, touch and hold Pause/cancel for about 3 seconds or until LED appear the current time.

A beep sound will be heard.

10. Auto reminder

When your preset cooking procedure have finished, the LED Display will show “END” and six beep sound will be heard to prompt you to take out food. If you do not press Pause/cancel button once or open the door the beep will be sounded at an interval of 3 minutes.

Operation notes:

1. Never operate the oven empty.

2. If you turn the food during operation, press the Instant/start button once and the preset cooking procedure will continue.

3. If you intend to remove the food before the preset time, you must press Pause/Cancel button twice to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the oven at regular intervals

Disconnect the power supply cord before cleaning.

Exterior:

The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners.

Door:

Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaners.

Control panel:

Care should be taken in cleaning the control panel. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only.

Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:

To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water for hygienic reasons. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashed. Build up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. Do not use a commercial oven cleaner, abrasive or harsh cleaners and scouring pads on any part of your microwave oven. Never spray

oven cleaners directly onto any part of your oven.

Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

Turntable/ Rotating ring/Rotating axis

Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

MICROWAVE COOKING TIPS

- 1) Arrange food carefully, place thickest areas toward outside of dish.
- 2) Watch cooking time, cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed.
- 3) Cover foods before cooking check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean).
- 4) Stir foods: From outside to centre of dish once or twice during cooking, if possible.
- 5) Turn foods. Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
- 6) Rearrange foods: Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the centre of the dish to the outside.
- 7) Allow standing time. After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible.
Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
- 8) Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include:
 - Food steams throughout, not just at edge.
 - Poultry thigh joints move easily.
 - Pork and poultry show no pinkness..
 - Fish is opaque and flakes easily with a fork.
- 9) Condensation. A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
- 10) Microwave safe plastic wrap for cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
- 11) Microwave safe plastic cookware. Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

