

# DOMO

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

MICROGOLFOVEN  
FOUR A MICRO-ONDES  
MIKROWELLENGERÄT  
MICROWAVE OVEN



**DO2522G**

**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. Alle onderdelen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

## **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. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous 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. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

## **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 construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not 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 will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.


Type nr. Apparaat  
N° de modèle de l'appareil **DO2522G**  
Type nr des Gerätes  
Type nr. of appliance

Naam  
Nom .....  
Name  
Name


Adres  
Adresse .....  
Adresse  
Address

Aankoopdatum  
Date d'achat .....  
Kaufdatum  
Date of purchase


## **RECYCLAGE INFORMATIE**

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.


## **INFORMATION DE RECYCLAGE**

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## **RECYCLING INFORMATIONEN**

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## **RECYCLING INFORMATION**

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer of its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

## WERKINGSTHEORIE VAN EEN MICROGOLFOVEN

Microgolven zijn 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 beginnen te 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, hitte 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 de oververhitting 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

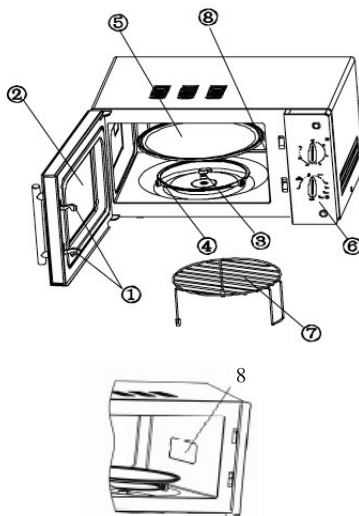
Materiaal	Microgolf	Grill	Combi	Notes
Ceramic	ja	neen	neen	Gebruik nooit ceramische schalen met metalen versieringen
Hitte bestendig plastic	ja	neen	neen	Kan niet gebruikt worden voor langdurig koken in de microgolf
Hittebestendig glas	ja	ja	ja	
Plastic folie	ja	neen	neen	Mag niet gebruikt worden bij bereiding van vlees of karbonades, daar de hoge temperatuur schade kan berokkenen aan het folie

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Omdat er fabricage residu of olie achter blijft in het ovengedeelte of verwarmingselement, kan er bij het eerste gebruik een geur vrijkomen met eventueel een lichte rook ontwikkeling. Dit is normaal en verdwijnt na een aantal keren, zorg in dit geval voor voldoende ventilatie door een deur of raam open te zetten.

## PRODUCTINTRODUCTIE

- 1) Deurvergrendeling
  - 2) Controleraam
  - 3) Roterende as
  - 4) Roterende ring
  - 5) Glazen draaiplateau
  - 6) Bedieningspaneel
  - 7) Grillrek
  - 8) Microgolf afdekplaatje (binnenin)
- Waarschuwing: verwijder deze nooit.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

De volgende basis voorzorgsmaatregelen dienen altijd te worden opgevolgd tijdens het gebruiken van elektrische apparatuur:

1. Lees alle instructies voor het gebruik.
2. Zorg ervoor dat de spanning bij u thuis gelijk is aan de spanning vermeld op het type plaatje van het apparaat. Het stopcontact dient juist geaard te zijn.
3. Om het risico voor brand in de oven te reduceren:
  - a. Laat het eten niet te lang koken.
  - b. Verwijder metalen sluitingen van papieren en plastic zakjes voor deze in de oven te plaatsen.
  - c. Verwarm geen olie of frituurvet in de oven omdat hiervan de temperatuur niet goed te controleren is.
  - d. Na het gebruik, reinigt u het microgolfafdekplaatje met een vochtige doek, gevolgd door een droge doek om spatten en gemorst voedsel en vet te verwijderen. Opgehoopt vet kan oververhit raken en beginnen te roken en vuurvatten.
  - e. Wanneer materiaal in de oven rookt of vuurvat, houdt de oven gesloten schakel de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact.
  - f. Nauwgezet toezicht is noodzakelijk wanneer u in de oven gebruikt.
4. Het risico van explosie of plotseling koken reduceren:
  - a. Plaats geen afgesloten verpakkingen in de oven. Baby flesjes met een schroefdop of speen worden beschouwd als gesloten verpakking.

- b. Tijdens het koken van vloeistoffen in de oven dient gebruik gemaakt te worden van wijde in plaats van hoge schalen of bakjes. Na het koken dient het nog 20 seconden in de oven te staan voor het eruit te halen om vertraagd koken van de vloeistof te voorkomen.
  - c. Eieren in hun schaal, geheel hard gekookte eieren, aardappels, worsten en kastanjes dienen geschild of doorgeprikt te worden voordat ze gekookt worden.
  - d. De gekookte eieren of vloeistoffen mogen niet onmiddellijk verwijderd te worden. Er dient enkele ogenblikken gewacht te worden voor het verwijderen om mogelijke risico's door vertraagde kookuitbarstingen van vloeistoffen te voorkomen.
  - e. De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding dienen geroerd of geschud te worden en tevens moet de temperatuur vóór gebruik gecontroleerd worden om brandwonden te voorkomen.
5. Bedien nooit de magnetronoven als de ovendeur beschadigd is, de magnetronoven defect is of als het stroomsnoer beschadigd is. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde onderhoudsmonteur voor reparatie of onderhoud. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren of aan te passen.
  6. Wanneer het voedingsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant of zijn reparatie dienst om gevaar van een schok te vermijden.
  7. Na het koken is de schaal erg heet. Gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de oven te halen en vermijd verbranding door stoom door de stoom van handen en gezicht af te richten.
  8. Til langzaam de tegenovergestelde kant van deksels en plastic folie op en open popcorn en ovenzakken voorzichtig van uw gezicht af gericht.
  9. Om de draaitafel te beschermen tegen breuk:
    - a. Laat de draaitafel afkoelen vooraf het schoonmaken.
    - b. Plaats geen heet eten of bestek op de koude draaitafel.
    - c. Plaats geen bevroren eten of bestek op een hete draaitafel.
  10. Zorg ervoor dat geen keukengerei tijdens het koken de binnenwand aanraakt.
  11. Bewaar geen etenswaar of enige andere voorwerpen in de oven.
  12. Laat de oven niet werken zonder enige vloeistof of etenswaar erin. Dit zal de oven beschadigen.
  13. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door jonge kinderen of mindervalide personen zonder toezicht.
  14. Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken wanneer voldoende instructies zijn gegeven, zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en op de hoogte is van de mogelijke gevaren van onjuist gebruik.
  15. Enig accessoire welke niet door de fabrikant wordt aanbevolen kan schade aan personen veroorzaken.
  16. Niet buiten gebruiken.
  17. Beware deze instructies.

**UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**



## **BEDIENINGSPANEEL**

### Timer

De maximale tijdsduur kan worden ingesteld op 30 minuten, wanneer de timer stand 0 bereikt klinkt er een signaal.

### Functie knop

Koken met de magnetron (5 vermogen niveau selecties) slechts de magnetron wordt gebruikt, gebruikmakend van de eigenschappen van de magnetron golven welke door dik eten heen gaan.

Het midden van het eten word wel gaar, maar er zal geen bruine korst ontstaan.

- 1) Hoog: 100% vermogen (snel koken)
- 2) Middelhoog: 81% vermogen (Braden)
- 3) Gemiddeld: 58% vermogen (langzaam koken)
- 4) Ontdooien 36% vermogen
- 5) Laag: 18% vermogen (warm houden)

### grill functie

Alleen het grillelement wordt verwarmd. Een goed bruine kleur wordt verkregen.

Maar als het eten dik is dan kan dat resulteren in een verbrande korst maar een tegelijkertijd ongebakken middenstuk van het eten. Het is geschikt om sauzen, kippenvleugels, gehakt vlees, plakken vlees, sandwiches etc...

### Combi

Het verwarmingselement en de magnetron functioneren op een afwisselende wijze.

Verkrijg het beste resultaat door de uitstekende prestaties van de grill en magnetron te gebruiken al naargelang de hoeveelheid eten.

- 1) Comb1: 30% van de functioneringstijd verwarmt de magnetron en 70% van de tijd het grillelement. Dit is geschikt voor het roosteren van gehakt vlees, sandwiches enz.
- 2) Comb2: 49% van de functioneringstijd verwarmt de magnetron en 51% van de tijd het grillelement. Dit is geschikt voor het koken van kleine kipstukken en vlees.
- 3) Comb3: 67% van de functioneringstijd verwarmt de magnetron en 33% van de tijd het grillelement. Is geschikt voor het koken van grote kipstukken, eend enz.

## **BEDIENING**

Sluit de magnetronoven aan op het stopcontact.

Open de deur door op de opentoets ervan te drukken, plaats het etenswaar op het draaiplateau en sluit de deur.

Stel de functieknoop in.

Opmerking:

- 1) De grill dient verwijderd te worden bij het gebruik van de magnetronfunctie.
- 2) de afstands tussen het etenswaar en het verwarmingselement moet minstens 5cm zijn.

Stel de timer in. Indien u de tijd korter dan 2 minuten wilt instellen, draait u eerst de timer op een stand langer dan 3 minuten en dan weer terug naar de gewenste tijd. De oven zal nu starten. De werking ervan kan op elk gegeven moment gestopt worden door de deur te openen. Zodra de deur weer wordt gesloten vervolgt het kookproces. Een signaal zal te horen zijn als de kooktijd verlopen is, het vermogen van de oven en het lampje schakelen uit.

Opgelet: Als u het etenswaar verwijderd voordat de tijd verstreken is, zorg er dan voor de timer terug op stand "0" te zetten, zodat de oven niet onbedoeld draait zonder inhoud.

**Opmerking: Wij raden aan ovenwanten te gebruiken om het gekookte eten uit de oven te halen en zorg ervoor dat u de verwarmingselementen aan de bovenkant in de oven niet aanraakt.**

Waarschuwing: In de combimodus kunnen zowel alle ovenonderdelen als de ovendeur en de bovenkant van de oven zeer heet worden, raak het oppervlak niet aan, gebruik alleen de handgrepen of knoppen.

### **OPMERKINGEN BETREFFENDE ONTDOOIEN**

Deze magnetronoven is voorzien van een ontdooifunctie voor bevroren etenswaren, welke veiliger is dan ontdooien bij kamertemperatuur, omdat het de groei van schadelijke bacteriën niet bevordert.

1. Stel de functieknop in op de stand ontdooien.
2. Stel de timer in aan de hand van het type bevroren eten. Gewoonlijk vereist dit een langere tijd dan normaal koken. Draai het eten minstens eenmaal om ter controle van de vordering. Als het bevroren eten met een mes doorgesneden kan worden, kunt u de ontdooiperiode beëindigen.

Opmerking: De magnetrongolven kunnen niet dieper dan 4cm in een enkele zijde van het etens doordringen. Als u dik eten ontdooit, is het constant omdraaien ervan dus belangrijk voor het beste resultaat. Haal reeds ontdooide of dunne gedeeltes eruit, zodat deze niet verder gekookt worden.

### **GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR ONTDOOIEN**

Biefstuk, karbonades

- Dek het dunne uiteinde van de biefstuk of karbonades af met folie.
- Plaats het vlees met de dünnere gedeeltes in het midden en in een enkele laag in een

lage schaal.

Haal stukjes zo snel mogelijk van elkaar af, indien deze aan elkaar vastzitten.

- Draai het vlees halverwege om, plaats het opnieuw in de juiste positie en dek de ontdooide gedeeltes af.
- Sluit de deur om het ontdooien te vervolgen.
- Laat het afgedekt met aluminium voor 5-15 minuten staan, na de ontdooiperiode.

Gehakt

- Plaats bevroren gehakt in een lage schaal en dek de randen af.
- Draai het vlees halverwege om. Verwijder de ontdooide gedeeltes, draai het om en dek de randen af met folie.
- Sluit de deur om het ontdooien te vervolgen.
- Laat het afgedekt met aluminium voor 5-15 minuten staan, na de ontdooiperiode.

Gebraad (Bief/Varkensvlees/Lamsvlees)

- Dek de randen af met folie.
- Plaats het been met de magere zijde omhoog (indien mogelijk) in een lage schaal.
- Draai het vlees halverwege om en dek dan de ontdooide gedeeltes af.
- Sluit de deur om het ontdooien te vervolgen.
- Laat het afgedekt met aluminium voor 10-30 minuten staan, na de ontdooiperiode.

Gevogelte

- Verwijder de originele verpakking. Dek de uiteindes van de vleugel en pootjes af met folie.
- Plaats de borstzijde in een lage schaal.
- Draai het vlees halverwege om en dek dan de ontdooide gedeeltes af.
- Sluit de deur om het ontdooien te vervolgen.
- Laat het afgedekt met aluminium voor 10-30 minuten staan, na de ontdooiperiode.

Opmerking: Indien noodzakelijk, spoel na deze periode af met koud water om ingewanden te verwijderen.

Kipstukken (kippenvleugels en drumsticks)

- Dek het zichtbare bot af met folie.
- Plaats de kipstukken in een lage schaal.
- Draai het eten halverwege om, plaats het opnieuw in de juiste positie en dek de ontdooide gedeeltes af.
- Sluit de deur om het ontdooien te vervolgen.
- Laat het afgedekt met aluminium voor 5-30 minuten staan, na de ontdooiperiode.

## **ONDERHOUD EN REINIGING**

Wij raden aan onderstaande stappen te volgen na elk gebruik.

Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, benzine, schurend poeder of metalen borstels om enig onderdeel van het apparaat schoon te maken.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat helemaal is afgekoeld voordat u het gaat schoonmaken.
2. Verwijder de draairing, het glazen draaiplateau en was deze in warm water met een sopje.
3. Gebruik een natte zachte doek om de buiten- en binnenkant van de oven deur, ovenkamer en bedieningspaneel schoon te maken.
4. Als er olie of soep aan de wanden van de oven kleeft, dan moet dit schoongemaakt worden anders kan er rookvorming ontstaan bij het volgende gebruik van de oven.
5. Als de oven geurt, dan kunnen de volgende drie methoden gebruikt worden om de geur te verwijderen:
  - a. Doe enkele citroenschijven in een kopje, verwarm deze op volledig vermogen voor circa 2 á 3 minuten.
  - b. Plaats een kop rode thee in het apparaat en verwarm het met op volledig vermogen.
  - c. Doe wat sinaasappelschillen in het apparaat en verwarm ze op vol vermogen voor 1 minuut.
6. Droog alle onderdelen goed af en zet ze weer terug.

## **REPARATIE**

Waarschuwing: Het is gevaarlijk voor eenieder, anders dan gekwalificeerd technisch personeel, om enige vorm van onderhoud of reparatie uit te voeren waarbij het verwijderen van de beschermkappen nodig is. Deze kappen geven bescherming tegen microgolven energie.

## **KOOKTIPS**

- 1) Schik het eten zorgvuldig, plaats het dikste gericht naar de buitenrand van de schaal.
- 2) Let op de kooktijd, stel de kortst aangegeven tijd in en kook langer, indien noodzakelijk.
- 3) Dek etenswaar af alvorens het te koken. Het afdekken voorkomt spatten en laat het eten gelijkverdeeld koken. (Helpt mede de oven schoon te houden).
- 4) Scherm etenswaar af. Gebruik kleine stukjes folie om de dunne gedeeltes van vlees of gevogelte af te dekken om deze niet te hard te koken.
- 5) Roer het eten eenmaal of tweemaal vanuit de buitenzijde van het etenswaar naar het midden tijdens het koken, indien mogelijk.

6) Draai het etenswaar om.

Gerechten zoals kip, hamburgers of biefstuk dienen eenmaal tijdens het koken omgedraaid te worden.

7) Herschik etenswaren.

Verplaats tijdens het koken bijvoorbeeld gehaktballen beide van boven naar onder en vanuit het midden van de schaal naar de rand.

8) Geef het eten de tijd om na te garen.

Laat het na de bereidingstijd voldoende lang staan. Haal het etenswaar uit de oven en roer het, indien mogelijk. Gelieve het gedurende deze standtijd af te dekken om het koken van het gerecht volledig te voltooien.

9) Controleer op gereedheid..

Let op aanwijzingen dat de kooktemperatuur bereikt is. Deze aanwijzingen zijn onder andere:

- Het gehele gerecht geeft stoom af, niet alleen de rand.
- Dijbeentjes van gevogelte kunnen vrij bewegen.
- Varkensvlees en gevogelte vertonen geen roze gedeeltes meer.
- Vis is ondoorzichtig en schilfert gemakkelijk af met een vork.

10) Condensatie

Dit is gebruikelijk tijdens het koken met een magnetron. De vochtigheid en water in het eten beïnvloeden de hoeveelheid vocht in de oven. Gewoonlijk veroorzaakt afgedekt eten minder condensatie dan onafgedekte gerechten.

Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet belemmerd zijn.

11) Bruinings schalen

Bij het gebruik van zelfopwarmend materiaal of een speciale schaal om het gerecht rondom bruin te maken,

plaats er altijd een hittebestendige isolatie onder, zoals een porceleinen plaat, om beschadiging van het draaiplateau of de roterende ring door oververhitting te voorkomen.

12) Gebruik van plastic, magnetronbestendige folie

Als u etenswaar met een hoog vetgehalte kookt, laat de folie niet in contact komen met het voedsel, zodat het niet kan smelten.

13) Gebruik van plastic, magnetronbestendig kookwaar.

Sommig plastic, magnetronbestendig kookwaar is niet geschikt voor de bereiding van etenswaar met een hoog vet –en suikergehalte.

14) Vloeistoffen e.d. mogen niet in een afgesloten container gekookt te worden, daar deze kunnen exploderen.

15) Ongepelde en hele, hardgekookte eieren, aardappelen en worst dienen vóór het koken gepeld of doorgeprikt te worden om explosiegevaar te vermijden.

## **THÉORIE RELATIVE AU FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES**

1. Les micro-ondes sont une sorte d'ondes électromagnétiques à haute fréquence, que l'on trouve couramment dans la nature. Mais à l'état naturel, les micro-ondes se trouvent sous forme dispersée, de sorte qu'il n'est pas possible de les concentrer pour produire du chauffage. Le composant essentiel du four à micro-ondes, le magnétron, va transformer l'énergie de l'électricité en micro-ondes et un champ de micro-ondes d'énergie intense est établi sous la cavité fermée. Ainsi, la molécule de nourriture est mise en vibration à très haute vitesse et la chaleur de frottement produite va cuire rapidement la nourriture.

2. Les trois propriétés des micro-ondes sont les suivantes :

a) Absorbabilité, les micro-ondes peuvent provoquer une vibration excessive des molécules de nourriture variée de manière à obtenir un échauffement. Mais la possibilité d'infiltration dépend largement de la taille, de l'épaisseur et des propriétés de la nourriture.

b) Pénétrabilité, les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre et les plastiques résistant à température. Il est nécessaire d'utiliser des récipients dont les matériaux possèdent une bonne pénétrabilité relativement aux micro-ondes à pour obtenir le meilleur résultat de réchauffage.

Voir ci-dessous le guide des ustensiles.

c) Réflectivité, les micro-ondes sont reflétées par la paroi métallique de la qualité intérieure de manière à établir un champ magnétique régulier, ce qui évite le chauffage excessif de zones ponctuelles.

## **INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES**

1) Pour garantir une ventilation suffisante, la distance à l'arrière du micro-ondes par rapport au mur doit être au moins de 10 cm, les parois latérales doivent se trouver au moins à 5 cm du mur, la distance libre au-dessus de la partie supérieure doit être d'au moins 20 cm.

2) Ne placer aucun objet sur la partie supérieure du four à micro-ondes.

3) Le four doit être positionné de sorte qu'il se trouve éloigné d'un poste de télévision, d'une radio ou d'une antenne car il pourrait se produire des perturbations de l'image ou du son.

4) L'appareil doit être positionné de telle sorte que sa prise d'alimentation soit accessible.

## **GUIDE USTENSILES**

Avant utilisation, vérifier que les ustensiles conviennent au four micro-onde. Consulter le tableau ci-dessous.

Matière	Four à micro-ondes	Gril	combiné	Notes
Céramique	Oui	Non	Non	N'utilisez jamais de plats en céramique avec des décorations métalliques
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Ne peut être utilisé pour une cuisson longue durée au four à micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	Oui	oui	oui	
Feuille de plastique	Oui	Non	Non	Ne peut être utilisée pour la préparation de viande ou de carbonades, car les températures élevées peuvent endommager la feuille de plastique.

## POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Comme il reste des résidus de fabrication ou de l'huile dans la cavité du four, où

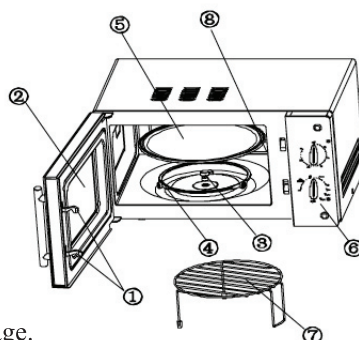
l'élément de chauffage, cela va généralement sentir.

La porte, même une fumée légère, il s'agit d'une situation normale et qui ne se produira plus après quelques utilisations, maintenez la porte ou la fenêtre ouverte pour assurer une bonne ventilation.

Introduction au produit

- 1) Crochets de fermeture de la porte
- 2) Fenêtre d'observation
- 3) Axe de rotation
- 4) Anneau de rotation
- 5) Plateau tournant en verre
- 6) Panneau de commandes
- 7) Grille
- 8) Protection distributeur d'ondes (interne)

avertissement: ne jamais retirer pour le nettoyage.



## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTE

Les précautions élémentaires suivantes doivent toujours être observées lors de l'utilisation d'appareils électriques :

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Assurez-vous que la tension d'alimentation de votre zone d'habitation correspond à celle indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil. Et que la prise de terre est correctement reliée à la terre.
3. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - a. Ne pas cuire la nourriture de manière excessive
  - b. Retirez les liens torsadés métalliques des sacs papiers ou plastiques avant de placer ces sacs dans le four.
  - c. Ne pas faire chauffer de l'huile ou des graisses pour une cuisson en profondeur car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.
  - d. Après utilisation, essuyez le couvercle du guide d'ondes avec un chiffon humide, puis essuyez avec un chiffon sec pour retirer toute projection de nourriture et de graisse. Les dépôts de graisse peuvent chauffer de manière excessive et commencer à provoquer de la fumée ou à s'enflammer.
  - e. Si les matériaux à l'intérieur du four se mettent à fumer ou à brûler, garder la porte du four fermé, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique.
  - f. Une surveillance rapprochée est nécessaire lorsque vous utilisez des récipients jetables en plastique, papier ou tout autre matériau combustible.
4. Pour réduire le risque d'explosion et d'ébullition soudaine :
  - a. Ne placez pas de récipient fermé dans le four. Les biberons pour bébés équipés d'un bouchon à vis ou d'une tétine sont considérés comme des récipients fermés.
  - b. Lorsque vous faites bouillir des liquides dans le four, utilisez le récipient à large goulot et attendez environ 20 secondes à la fin de la cuisson pour éviter une éruption tardive de liquides bouillants.
  - c. Mode Cal: Les oeufs avec leur coquille, les oeufs cuits dur doivent être écalés, les pommes de terre, les saucisses et les châtaignes doivent être pelées ou percées avant la cuisson.
  - d. Les oeufs cuits ou les liquides ne doivent pas être retirés immédiatement. Vous devez attendre quelques minutes avant de retirer les aliments et ce afin d'éviter les accidents possibles causés par le retard d'ébullition des liquides.
  - e. Le contenu de bouteilles d'aliments et des pots pour bébés doivent être remués et la température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter tout risque de brûlure.
5. Ne jamais continuer à faire fonctionner le four si la porte est endommagée, si le four disfonctionne ou si le cordon est endommagé. Veuillez retourner l'appareil à votre service de réparation agréé pour réparation et entretien. Ne jamais tenter de réparer le four vous-même.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son agent de maintenance ou par un technicien qualifié afin d'éviter un risque de choc électrique.
7. Après la cuisson, le récipient est très chaud. Utilisez des gants pour retirer la nourriture et éviter les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur loin de la figure et des mains.



8. Soulevez lentement le côté le plus éloigné du couvercle des assiettes et du film plastique pour micro-ondes et ouvrez précautionneusement les sacs de pop-corn et de cuisson au four loin de votre visage.
9. Pour éviter de casser le plateau tournant :
  - a. Laissez le plateau tournant refroidir avant de le nettoyer.
  - b. Ne placez pas de nourriture ou d'ustensiles chauds sur le plateau tournant froid.
  - c. Ne placez pas de nourriture ou d'ustensiles gelés sur le plateau tournant froid.
10. Vérifier que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures au cours de la cuisson.
11. Ne pas stocker d'aliment ni autre chose dans le four.
12. Ne pas faire fonctionner le four sans liquide ni aliment à l'intérieur. Cela peut endommager le four.
13. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants jeunes ou des personnes invalides sans surveillance.
14. Ne laissez des enfants utiliser ce four que si des instructions adéquates ont été données afin que l'enfant soit capable d'utiliser de façon sûre le four et soit conscient des dangers d'une utilisation impropre.
15. Tout accessoire non recommandé par le constructeur peut provoquer des blessures aux personnes
16. Ne pas utiliser à l'extérieur.
17. Conservez ces instructions.

## UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### PANNEAU DE COMMANDES

#### Timer

La durée maximale peut être réglée à 30 minutes, lorsque le minuteur arrive sur la position 0, une invite sonore se fait entendre.

#### Bouton de fonction

En position de cuisson aux micro-ondes (sélection de 5 niveaux de puissance), seul le magnétron est sous tension, utilisant les propriétés de pénétration des micro-ondes à travers les aliments épais. Le coeur de la nourriture peut être cuit, mais il n'est pas possible d'obtenir de croûte marron.

1. Fort : puissance 100% (cuisson rapide)
2. Moy. fort : puissance 81% (cuisson normale)
3. Moyen : puissance 58% (cuisson lente)
4. Décongélation : puissance 36 %
5. Faible : puissance 18% (maintien au chaud)

Seul l'élément chauffant grill est activé. Une couleur dorée est obtenue, même la couleur vous met l'eau à la bouche, mais si les aliments sont épais, la surface de ces derniers peut être dorée mais le milieu ne sera pas cuit. Convient à la cuisson des

saucisses à griller, des ailes de poulet, des côtes, de tranches de viande, des sandwichs, etc.

Le magnétron de combinaison et l'élément chauffant fonctionnent de manière alternative. En fonction des propriétés des aliments, utilisez la capacité du Grill et du micro-ondes, en obtenant les meilleurs résultats.

1) Comb1: temps de fonctionnement 30% le magnétron est activé et 70% de temps l'élément chauffant est activé. Convient pour griller des côtes, des sandwichs, etc.

2) Comb2: temps de fonctionnement 49% le magnétron est activé et 51% de temps l'élément chauffant est activé. Convient pour griller un petit poulet et une petite viande.

3) Comb3: temps de fonctionnement 67% le magnétron est activé et 33% de temps l'élément chauffant est activé. Convient pour griller un gros poulet, un gros canard etc.

## **MODE DE FONCTIONNEMENT**

Brancher le four micro-onde à une alimentation électrique.

Ouvrir la porte en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte et placer les aliments sur le plateau tournant, puis refermer la porte.

Régler le sélecteur de fonction.

Note:

1) La grille doit être retirée en mode cuisson au micro-ondes.

2) la distance entre l'aliment et l'élément chauffant doit être d'au moins 5 cm.

Régalez le minuteur. Si votre temps de réglage est inférieur à 2 minutes, tournez d'abord le minuteur au-delà de la position 3 minutes puis ramenez la vers la durée souhaitée.

Le four commence alors à fonctionner. Le processus du fonctionnement peut être stoppé à tout moment simplement en ouvrant la porte. Une fois que la porte est fermée, le processus va continuer.

Une sonnerie se fera entendre lorsque le temps est écoulé. Le four est alors mis hors tension et la lampe va s'éteindre.

Attention : Si la nourriture est retirée avant que le temps ne soit écoulé, assurez-vous que le minuteur est remis en position « 0 » pour éviter un fonctionnement non intentionnel à vide.

Note : Il est recommandé de porter des gants lorsque vous retirez la nourriture cuite du four et de faire attention à ne pas toucher l'élément chauffant en haut de la cavité.

Avertissement: En mode Combinaison/Grill, toutes les parties du four ainsi que la porte du four et le dessus du four, peuvent devenir très chauds; ne pas toucher les surfaces chaudes et utilisez des gants ou les boutons uniquement.

## REMARQUES RELATIVES À LA DÉCONGÉLATION

La décongélation des aliments congelés est l'une des utilisations d'un four à micro-ondes, cela est plus sûr que la décongélation à température ambiante car cela ne favorise pas la croissance de bactéries néfastes.

3 Tournez le secteur de fonction sur la position décongélation.

4 Réglez le minuteur, en fonction des aliments congelés. Il faut généralement plus de temps que pour une cuisson ordinaire. Tournez les aliments au moins une fois pour vérifier leur état. Si la nourriture décongelée peut être coupée au couteau, vous pouvez arrêter la décongélation.

Avertissement: L'épaisseur à laquelle les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la nourriture à partir d'un côté n'excède pas 4 cm, si vous décongelez des aliments épais et en tranche, retournez régulièrement la nourriture pour obtenir les meilleurs résultats.

Retirez la portion

décongelée ou les parties minces pour éviter une cuisson ultérieure.

Guide pour la décongélation

Côtes de viande

- Protégez un petit bout des côtelettes ou des steaks avec une feuille métallique.
- placez les parties les plus fines de la nourriture au centre sur une seule couche sur une assiette plate. Si les pièces sont collées ensemble, essayez de les séparer dès que possible.
- retourner la nourriture au milieu de la durée. Puis réarrangez et protégez les parties décongelées.
- Fermez la porte pour poursuivre la décongélation.
- Après la période de décongélation, laissez couvert avec une feuille d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.

Émincé de boeuf

- Placez l'émincé de boeuf congelé sur une assiette plate. Protégez les bords.
- retourner la nourriture au milieu de la durée. Retirez les parties congelées, retournez et protégez les bords avec des bandes de feuilles métalliques.
- Fermez la porte pour poursuivre la décongélation.
- Après la période de décongélation, laissez couvert avec une feuille d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.

Viande rôtie (boeuf/porc/agneau)

- Protégez les bords avec des bandes de papier métallique.
- Placez les articulations avec le côté le moins fourni vers le haut (si possible) sur une assiette plate.
- retourner la nourriture au milieu de la durée. Puis protégez les parties décongelées.
- Fermer la porte pour poursuivre la décongélation.
- Après la période de décongélation, laissez couvert avec une feuille d'aluminium

pendant 10 à 30 minutes.

Volaille

- Retirez l’emballage d’origine. Protéger les extrémités des ailes et des cuisses avec une feuille métallique.
- Placez les blancs vers le bas sur une assiette plate.
- retourner la nourriture au milieu de la durée. Puis protégez les parties décongelées.
- Fermez la porte pour poursuivre la décongélation.
- Après la période de décongélation, laissez couvert avec une feuille d’aluminium pendant 15 à 30 minutes.

Note : Après avoir attendu, placez sous de l’eau froide pour retirer les abats, si nécessaire.

Morceaux de poulet (ailes de poulet et pilon)

- protéger la partie exposée de l’os avec une feuille métallique.
- Placez les morceaux de poulet sur une assiette plate.
- retourner la nourriture au milieu de la durée. Puis réarrangez et protégez les parties décongelées.
- Fermez la porte pour poursuivre la décongélation.
- Après la période de décongélation, laissez couvert avec une feuille d’aluminium pendant 5 à 30 minutes.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Il est recommandé d’observer les conseils suivants après chaque utilisation.

Ne jamais utiliser de détergent fort, gasoil, poudre abrasive ou brosse métallique pour nettoyer l’une ou l’autre partie de l’appareil.

Débranchez l’alimentation et attendez que l’appareil soit complètement froid avant de le nettoyer.

Ôtez l’anneau rotatif, le plateau en verre et lavez-les à l’eau chaude savonneuse.

Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer l’extérieur et l’intérieur de la porte, la cavité et le panneau de contrôle.

Si de l’huile ou de la soupe ont éclaboussé sur la paroi de la cavité, veuillez nettoyer sinon de la fumée peut se produire lors de l’utilisation suivante.

Si des odeurs se dégagent de la cavité, en suivant les 3 méthodes suivantes, vous pouvez les éliminer:

- a. Placez plusieurs tranches de citron dans une tasse, puis chauffez à puissance élevée pendant 2-3 minutes.
- b. Placez une tasse de thé rouge dans le four puis chauffez à puissance élevée.
- c. Placez des zestes d’orange dans le four puis chauffez-les à puissance élevée pendant 1 minute.

Séchez bien toutes les parties et replacez-les.

## **MAINTENANCE**

Avertissement : il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien d'entretien qualifié, d'effectuer une quelconque opération de maintenance ou de réparation qui implique le retrait d'un cache quelconque qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

## **CONSEILS DE CUISSON**

1) Disposer les aliments avec attention, placer les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.

2) Vérifier le temps de cuisson, cuire le temps le plus court indiqué et ne prolonger la cuisson que si nécessaire.

3) Couvrir les aliments avant la cuisson

Regarder une recette pour avoir des suggestions: serviette de papier, emballage plastique pour four ou couvercle.

Le couvercle prévient les éclaboussures et permet une cuisson égale des aliments.

(aide à maintenir propre le four).

4) Protection des aliments

Utiliser des morceaux de papier d'aluminium pour couvrir les parties fines des viandes ou volailles pour éviter un excès de cuisson.

5) Mélange des aliments

Mélanger de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois durant la cuisson, si possible.

6) Tourner les aliments

Les aliments tels que poulets, hamburgers ou steaks doivent être tournés une fois en cours de cuisson.

7) Réarrangement des aliments

Par exemple pour des boulettes de viande, interchanger celles de l'extérieur avec celles de l'intérieur du plat.

8) Temps de repos

Laisser un temps d'attente à la fin de la cuisson. Retirer l'aliment du four et mélanger si possible.

Couvrir les aliments pendant ce temps d'attente pour terminer leur cuisson.

9) Vérification de la cuisson

Regarder les signes indiquant que la bonne température de cuisson a été atteinte. Les signes de bonne cuisson sont:

-fumée autour de l'aliment, pas uniquement sur les bords.

-Les jointures des cuisses de la volaille bougent facilement.

-Le porc et la volaille n'ont plus de parties roses.

-Le poisson est opaque et se laisse facilement percer par une fourchette.

10) Condensation

Un élément normal de la cuisson au micro-onde. L'humidité dans les aliments influence la quantité générale d'humidité dans le four. En général, les aliments couverts ne produisent pas autant de condensation que les aliments non couverts.

Vérifier que les ouvertures de ventilation ne sont pas bloquées.

11) Plat à gratin

Lors de l'utilisation d'un plat à gratin ou de matériel auto chauffant, toujours placer un isolateur résistant à la chaleur tel qu'assiette en porcelaine en dessous afin d'éviter d'endommager le plateau tournant ou l'anneau de rotation en raison de la rétraction due à la chaleur. Le temps de préchauffage spécifié dans les instructions concernant le plat ne doit pas être dépassé.

12) Emballage plastique de sécurité pour micro-onde

Pour cuire les aliments très gras, ne pas laisser l'emballage en contact avec l'aliment car il peut se mettre à fumer.

13) Ustensiles de cuisine en plastique pour micro-onde

Certains ustensiles de cuisine en plastique pour micro-onde ne conviennent pas à la cuisson d'aliments très gras ou très sucrés.

14) Les liquides et aliments semblables ne doivent pas être cuisisés dans des récipients fermés hermétiquement, ils peuvent exploser.

15) Les oeufs à la coque ou oeufs durs, pommes de terre et saucisses doivent être percés ou épluchés avant la cuisson, ils pourraient sinon exploser.

## WIRKUNGSWEISE EINES MIKROWELLENHERDS

1. Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen, die in der Natur weit verbreitet sind. Sie sind aber in der vorhandenen Form so stark gestreut, so dass sie nicht zum Erhitzen verwendet werden können.

Die Schlüsselkomponente eines Mikrowellenherds ist das Magnetron, das elektrische Energie in Mikrowellen umwandelt. Die sehr große Energiedichte des Mikrowellenfelds wird in einem geschlossenen Raum erzeugt. So schwingen die Moleküle der Nahrungsmittel mit hoher Geschwindigkeit und die erzeugte Reibungswärme gart Speisen sehr schnell.

2. Mikrowellen besitzen drei Eigenschaften:

- a) Absorption: Die Mikrowellen regen die Moleküle in Speisen zu starken Schwingungen an und erhitzen diese. Die Durchdringungsfähigkeit hängt stark von der Größe, Dicke und den Eigenschaften der Speisen ab.
- b) Durchlässigkeit: Mikrowellen können Keramik, Glas und hitzebeständiges Plastik durchdringen. Das Material der verwendeten Behälter muss eine hohe Durchlässigkeit für Mikrowellen besitzen, um gute Ergebnisse beim Erhitzen zu erreichen. Siehe Utensilien-Leitfaden weiter unten.
- c) Reflexionsvermögen: Mikrowellen werden von den Metallwänden des Garraums reflektiert, so dass ein gleichmäßiges elektromagnetisches Feld aufgebaut und damit eine Überhitzung von Teilbereichen verhindert wird.

## AUFSTELLEN DES MIKROWELLENHERDS

1) Achten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds auf eine ausreichende Belüftung. Hinter dem Herd müssen mindestens 10 cm, an den Seiten mindestens 5 cm und darüber mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.

2) Stellen Sie keine Gegenstände auf den Mikrowellenherd.

3) Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von einem Fernseher, Radio oder Antennen auf, da es zu Bildstörungen oder Tonstörungen kommen kann.

4) Stellen Sie den Herd so auf, dass der Netzstecker zugänglich ist.

## UTENSILIEN-LEITFADEN

Vor Benutzung von Utensilien überprüfen Sie, ob diese für den Einsatz in einer Mikrowelle geeignet sind.

Material	Mikrowelle	Grill	Kombi	Anmerkungen
Keramik	Ja	Nein	Nein	Verwenden Sie nie Keramikschaalen mit Metalldekor
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja	Nein	Nein	Kann nicht für längeres Garen in der Mikrowelle verwendet werden
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	

Kunststoffolie	Ja	Nein	Nein	Darf nicht bei der Zubereitung von Fleisch oder Schmorbraten verwendet werden, da die hohen Temperaturen die Folie beschädigen können.
----------------	----	------	------	--

## ERSTBETRIEB

Fertigungs-Rückstände oder Ölreste im Garraum und auf den Heizelementen können zu einer Geruchsbildung führen, das ist normal.

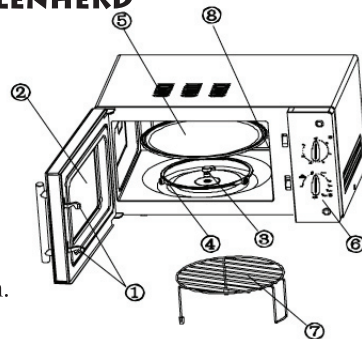
Eine geringfügige Rauchentwicklung ist normal und tritt nach mehrmaligem Gebrauch nicht mehr auf.

Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

## EINFÜHRUNG IN DEN MIKROWELLENHERD

- 1) Türverriegelung
- 2) Sichtfenster
- 3) Antriebsachse
- 4) Drehring
- 5) Glas-Drehteller
- 6) Bedienfeld
- 7) Grilleinsatz
- 8)Hohlleiter-Abdeckung (innen)

Achtung: Niemals bei der Reinigung entfernen.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen müssen immer beim Betrieb eines elektrischen Geräts befolgt werden:

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch.
2. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt und die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet wurde.
3. Ein Feuer im Garraum des Herds verhindern:
  - a. Kochen Sie das Gargut nicht überlange.
  - b. Entfernen Sie vor dem Einlegen in den Herd Metalldraht-Binder von Papier- oder Plastikbeuteln.
  - c. Erhitzen Sie kein Öl oder Fett zum Frittieren, da die Temperatur des Öls nicht kontrolliert werden kann.
  - d. Nach Gebrauch wischen Sie die Hohlleiterabdeckung mit einem feuchten Tuch ab.



Anschließend entfernen Sie mit einem trockenen Tuch alle Speisereste und Fettspritzer.

Angesammeltes Fett kann sich überhitzen und zu Rauchentwicklung führen oder Feuer fangen.

e. Wenn Material im Herd anfängt zu Rauchen oder sich entzündet hat, halten Sie die Herdtür geschlossen, schalten den Herd sofort aus und ziehen den Netzstecker.

f. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Wegwerfbehälter aus Plastik, Papier oder anderem brennbaren Material verwenden.

4. Eine Explosion und Siedeverzug vermeiden:

a. Stellen Sie keine geschlossenen Behälter in den Herd. Babyfläschchen mit geschlossenem Deckel oder Gummisauger gelten als geschlossene Behälter.

b. Wenn Sie Flüssigkeiten im Herd kochen, verwenden Sie weit geöffnete Behälter und lassen diese ungefähr 20 Sekunden nach Ende des Kochvorgangs ruhen, um ein verzögertem Sieden und damit verbundenes Spritzen zu vermeiden.

c. Eier in der Schale, ganze hartgekochte Eier, Kartoffeln, Würstchen und Kastanien sollten vor dem Kochen geschält oder angestochen werden.

d. Gekochte Flüssigkeiten dürfen nicht sofort herausgenommen werden. Es muss eine kurze Zeit vor dem Herausnehmen gewartet werden, um eine Gefährdung durch ein verzögertes Sieden von Flüssigkeiten zu vermeiden.

e. Den Inhalt von Flaschen oder Gläsern mit Babynahrung gut umrühren oder schütteln und die Temperatur ist vor dem Verzehr zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

5. Mikrowelle nicht mit beschädigter Tür, beschädigtem Netzkabel oder sonstiger Fehlfunktion betreiben. Gerät umgehend von autorisierter Fachwerkstatt überprüfen und reparieren lassen.

6. Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

7. Nach dem Garen ist der Behälter sehr heiß. Verwenden Sie Handschuhe zum Herausnehmen der Speisen und lassen Dampf nicht in Richtung von Gesicht und Händen austreten.

8. Heben Sie Teller zum Abdecken langsam am äußersten Rand an. Öffnen Sie Mikrowellen-Plastikverpackungen, Popcorn- und Herdkochbeutel vorsichtig mit abgewandtem Gesicht.

9. Den Drehteller vor Zerspringen schützen:

a. Lassen Sie den Drehteller vor der Reinigung abkühlen.

b. Legen Sie keine heißen Speisen oder Utensilien auf den kalten Drehteller.

c. Legen Sie keine gefrorenen Speisen oder Utensilien auf den heißen Drehteller.

10. Lassen Sie während des Kochens keine Utensilien die Wände des Garraums berühren.

11. Lagern Sie keine Nahrungsmittel oder andere Gegenstände im Garraum.

12. Betreiben Sie den Herd niemals ohne Flüssigkeit oder Gargut im Garraum. Der Herd würde beschädigt werden.

13. Dieses Gerät darf von kleinen Kindern oder behinderten Personen nicht ohne Aufsicht benutzt werden.

14. Kinder dürfen den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie ausreichende Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können und die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.

15. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Hersteller zugelassen wurde, kann zu Verletzungen führen.

16. Das Gerät nicht im Freien benutzen.

17. Heben Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

## **NUR FÜR DEN HEIMGEBRAUCH**

### **BEDIENFELD**

Timer

Die maximale Zeit kann auf 30 Minuten eingestellt werden. Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt eine Glocke.

### **FUNKTIONS-DREHKNOFF**

Garen mit Mikrowelle (5 Leistungsstufen zur Auswahl): Nur das Magnetron wird eingeschaltet, Ausnutzung der Mikrowellen-Eigenschaft zum Durchdringen großer Speisestücke. Die Speisen können vollständig gegart werden, man erhält aber keine Bräunung

- 1) HIGH: 100% Leistung (schnelles Garen)
- 2) M. HIGH: 81% Leistung (Braten)
- 3) MED: 58% Leistung (langsames Garen)
- 4) DEFROST: 36% Leistung
- 5) LOW: 18% Leistung (Warmhalten)

Beim Grillen ist nur das Heizelement eingeschaltet. Sie erlangen eine goldbraune Kruste, die Ihnen das Wasser im Munde zusammen laufen lässt. Bei dickeren Fleischstücken kann es allerdings zu einem Verbrennen der Kruste kommen, während das Fleisch innen noch nicht durchgebraten ist. Geeignet für Würstchen, Hähnchenflügel, Koteletts, Steaks, Sandwich usw.

Im Kombinationsmodus arbeiten Magnetfeldröhre und Heizelement abwechselnd zusammen.

Entsprechend der Speisen nehmen Sie die Einstellung wie folgt vor:

- 1) Comb1: 30% Mikrowelle und 70% Heizelement. Geeignet für Koteletts, Sandwich
- 2) Comb2: 49% Mikrowelle und 51% Heizelement. Geeignet für kleinere Hähnchen und Fleisch.
- 3) Comb3: 67% Mikrowelle und 33% Heizelement. Geeignet für größere Hähnchen, Ente usw.

## **BEDIENUNG**

Schließen Sie den Mikrowellenherd an eine Steckdose an.

Öffnen Sie die Tür durch Drücken des Türfreigabeknopfs, legen das Gargut auf den Drehteller und schließen die Tür.

Stellen Sie den Funktions-Drehknopf ein.

Anmerkung:

- 1) Entfernen Sie den Grilleinsatz bei Benutzung als Mikrowelle.
- 2) Der Abstand zwischen Gargut und Heizelement darf nicht weniger als 5 cm betragen.

Einstellen des Timers: Zum Einstellen von Zeiten kleiner als 2 Minuten drehen Sie den Timer zuerst über die 3 Minuten-Position und drehen ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.

Der Herd beginnt zu arbeiten. Der Betrieb kann jederzeit durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Sobald die Tür wieder geschlossen wird, setzt der Herd den Betrieb fort.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt eine Glocke. Der Herd und die Garraum-Beleuchtung schalten sich aus.

Vorsicht: Wenn Sie Speisen vor Ablauf der Zeit aus dem Herd nehmen, stellen Sie zuerst den Timer auf die "0" Position zurück. Damit wird ein unbeabsichtigter Leerbetrieb vermieden.

**Anmerkung: Zum Herausnehmen von Speisen Ofenhandschuhe benutzen. Berühren Sie nicht das Heizelement oben im Garraum.**

Warnhinweis: Im Kombinations-/Grillmodus werden alle Teile der Mikrowelle, auch die Tür und die obere Abdeckung sehr heiß. Gerät bitte nicht berühren und nur an Handgriffen und Knöpfen anfassen.

## **ANMERKUNGEN ZUM AUFTAUEN**

Der Mikrowellenherd eignet sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Speisen und ist gesünder als das Auftauen bei Raumtemperatur, da sich gesundheitsschädliche Bakterien nicht vermehren können.

1. Stellen Sie den Funktions-Drehknopf in die Auftauposition.
2. Stellen Sie den Timer passend zu den tiefgefrorenen Speisen ein. Das Auftauen benötigt normalerweise mehr Zeit als der übliche Garvorgang. Drehen Sie die Speisen mindestens einmal beim Überprüfen des Auftauvorgangs um. Wenn die tiefgefrorenen Speisen mit einem Messer durchgeschnitten werden können, ist der Auftauvorgang beendet.

Anmerkung: Die Mikrowellen können Speisen auf einer Seite nicht mehr als 4 cm durchdringen.

Wenn Sie große Speisestücke auftauen, erzielen Sie durch ständiges Umdrehen der Speisen die besten Ergebnisse. Entfernen Sie aufgetaute oder dünne Bereiche der Speisen, um ein vorzeitiges Garen zu verhindern.

## **AUFTAU-LEITFADEN**

### Steak / Koteletts

- Schützen Sie die dünnen Enden von Koteletts oder Steaks mit Alufolie.
- Legen Sie das Fleisch nicht überlappend in die Mitte eines flachen Tellers. Wenn Fleischstücke aneinander haften, so schnell wie möglich voneinander trennen.
- Drehen Sie das Fleisch nach der Hälfte der Auftauzeit um. Ordnen Sie es neu an und schützen die aufgetauten Bereiche.
- Schließen Sie die Tür zum Fortsetzen des Auftauvorgangs.
- Nach Ablauf der Auftauzeit lassen Sie das Fleisch 5-15 Minuten lang mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen.

### Rinderhackfleisch

- Legen Sie das gefrorene Rinderhackfleisch auf einen flachen Teller. Schützen Sie die Ränder.
- Drehen Sie das Fleisch nach der Hälfte der Auftauzeit um. Entfernen Sie die aufgetauten Teile, drehen es um und schützen die Ränder mit Alufolie-Streifen.
- Schließen Sie die Tür zum Fortsetzen des Auftauvorgangs.
- Nach Ablauf der Auftauzeit lassen Sie das Fleisch 5-15 Minuten lang mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen.

### Fleischbraten (Rindfleisch/Schweinefleisch/Lamm)

- Schützen Sie die Ränder mit Alufolie-Streifen.
- Legen Sie die Bratenstücke mit der mageren Seite nach oben (wenn möglich) auf einen flachen Teller.
- Drehen Sie das Fleisch nach der Hälfte der Auftauzeit um und schützen die aufgetauten Bereiche.
- Schließen Sie die Tür zum Fortsetzen des Auftauvorgangs.
- Nach Ablauf der Auftauzeit lassen Sie das Fleisch 10-30 Minuten lang mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen.

### Geflügel

- Entfernen Sie die Verpackung. Schützen Sie die Enden von Flügeln und Beinen mit Alufolie.
- Legen Sie das Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen flachen Teller.
- Drehen Sie das Geflügel nach der Hälfte der Auftauzeit um und schützen die aufgetauten Bereiche.
- Schließen Sie die Tür zum Fortsetzen des Auftauvorgangs.
- Nach Ablauf der Auftauzeit lassen Sie das Geflügel 15-30 Minuten lang mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen.

Anmerkung: Halten Sie das Geflügel nach der Ruhezeit zum Entfernen der Innereien unter laufendes kaltes Wasser.

Hühnerteile (Hühnerflügel und Geflügelkeulen)

- Schützen Sie herausstehende Knochen mit Alufolie.
- Legen Sie sie die Hühnerteile auf einen flachen Teller.
- Drehen Sie die Hühnerteile nach der Hälfte der Auftauzeit um, ordnen sie neu an und schützen die aufgetauten Bereiche.
- Schließen Sie die Tür zum Fortsetzen des Auftauvorgangs.
- Nach Ablauf der Auftauzeit lassen Sie die Hühnerteile 5-30 Minuten lang mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen.

## **REINIGUNG UND WARTUNG**

Wir empfehlen folgende Schritte nach jeder Benutzung durchzuführen.

Verwenden Sie niemals scharfe Reinigungsmittel, Benzin, Scheuerpulver oder Metallbürsten zur Reinigung von Geräteteilen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker und warten ab, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor Sie es reinigen.
2. Nehmen Sie Drehring und Glasteller heraus und waschen diese in warmer Seifenlauge ab.
3. Wischen Sie das Gerätegehäuse innen und außen, wie auch das Bedienfeld, mit einem weichen und leicht angefeuchteten Tuch ab.
4. Entfernen Sie Spritzer im Garraum, damit es nicht zu Rauchbildung kommt.
5. Gerüche im Garraum entfernen Sie auf dreierlei Weise:
  - a) Geben Sie einige Zitronenscheiben in eine Tasse Wasser und erhitzen diese für 2 bis 3 Minuten bei voller Mikrowellenleistung.
  - b) Erhitzen Sie eine Tasse roten Tee für 2 bis 3 Minuten bei voller Mikrowellenleistung.
  - c) Geben Sie einige Orangeschalen auf den Glasteller und erhitzen diese für 1 Minute bei voller Mikrowellenleistung.
6. Trocknen Sie alle Teile vor dem Einsetzen gut ab.

### **Wartung**

Achtung: Die Reparatur des Mikrowellenherd darf nur von entsprechend geschultem Kundendienst-Mitarbeiter ausgeführt werden, da die Sicherheitseinrichtungen zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung entfernt werden.

## **KOCHTIPPS**

- 1) Ordnen Sie die Nahrung sorgfältig an. Legen Sie die dicksten Bereiche der Nahrung in Richtung zum Tellerrand.
- 2) Achten Sie auf die Garzeit. Garen Sie mit der kürzesten angegebenen Zeit und verlängern diese nötigenfalls.
- 3) Decken Sie Speisen vor dem Garen ab.

Überprüfen Sie Rezepte auf Ratschläge: Papiertücher, Mikrowellen-Plastikverpackungen oder einen Deckel.

Abdecken verhindert Spritzen und hilft das Kochgut gleichmäßig zu garen (Hält auch den Herd sauber).

4) Schützen von Gargut

Verwenden Sie kleine Stücke Aluminiumfolie zum Abdecken der dünnen Bereiche bei Fleisch oder Geflügel, damit diese nicht zu lange gegart werden.

5) Umrühren von Speisen

Möglichst ein- oder zweimal in der Schüssel von Außen nach Innen umrühren.

6) Umdrehen von Speisen

Speisen, wie z.B. Huhn, Hamburger oder Steaks sollten beim Garen einmal umgedreht werden.

7) Speisen neu anordnen

Z. B. sollten Fleischklößchen nach der halben Garzeit auf dem Teller/Schüssel von oben nach unten und von der Mitte nach Außen platziert werden.

8) Speisen eine Ruhezeit geben

Nach dem Erhitzen ausreichend lange ruhen lassen. Nehmen Sie die Speisen möglichst unter Umrühren aus dem Herd.

Abdecken während der Ruhezeit lässt die Speisen Nachgaren.

9) Überprüfung des Garzustands

Achten Sie auf Anzeichen, die auf ein Erreichen der Garzeit hinweisen. Zeichen für einen beendeten Garvorgang sind:

- Dampf strömt überall aus, nicht nur am Rand des Garguts.
- Die Gelenke von Geflügelschenkeln lassen sich leicht bewegen.
- Schweine- und Geflügelfleisch sind nicht mehr rosa.
- Fisch ist undurchsichtig und schuppt leicht mit einer Gabel ab.

10) Kondensation

Ein normaler Vorgang beim Mikrowellenkochen. Die Feuchtigkeit in Speisen beeinflusst die Luftfeuchtigkeitsmenge im Herd. Im Allgemeinen erzeugen abgedeckte Speisen nicht so viel Kondensation

wie offen gegarte Speisen. Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen.

11) Bräunungsgeschirr

Wenn Sie Bräunungsgeschirr oder selbst-aufheizendes Material verwenden, legen Sie immer einen hitzebeständigen Isolator unter, wie z. B. einen Porzellanteller, um Beschädigungen am Drehteller und am Drehring durch Hitzeentwicklung zu vermeiden. Die für das Bräunungsgeschirr angegebene Vorheizzeit darf nicht überschritten werden.

12) Mikrowellenfeste Plastikverpackungen

Beim Garen von Speisen mit hohem Fettanteil dürfen die Verpackungen nicht in Kontakt mit den Speisen kommen, da diese schmelzen können.

13) Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

Nicht jedes mikrowellenfeste Plastikgeschirr ist nicht zum Garen von Speisen mit hohem Fett- und Zuckergehalt geeignet.

14) Flüssigkeiten und ähnliche Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da diese explodieren können.

15) Eier in Schale, ganze hartgekochte Eier, Kartoffeln und Wurst müssen vor dem Garen durchstochen oder geschält werden, andernfalls können sie explodieren.

## OPERATION THEORY OF MICROWAVE OVEN

1. 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.

2. There are 3 properties 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 depends 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 the back of microwave to the wall should be at least 10 cm, the side to the wall should be at least 5cm, the free distance above the top surface at least 20 cm.
- 2) Do not place any objects on the top of microwave 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 appliance must be positioned so that the plug is accessible.

## UTENSILS GUIDELINE

Material of container	Microwave	Grill	Combi	Notes
Ceramic	Yes	No	No	Never use the ceramics which are decorated with rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	
Grill rack	No	Yes	Yes	



Plastic film	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the overtemperature may do damage to the film
--------------	-----	----	----	---

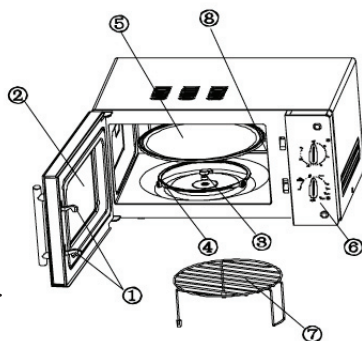
## FOR THE FIRST USE

As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell. The door, 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.

## PRODUCT INTRODUCTION

- 1) Door interlock
- 2) Viewing Window
- 3) Rotating axis
- 4) Rotating ring
- 5) Glass turntable
- 6) Control panel
- 7) Grill rack
- 8) Wave guide cover (inside)

Warning: never remove it during cleaning.



## SAFETY REGULATIONS

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 a 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.
- c. Eggs with shell, Full hard boiled eggs, potatoes, sausages, chestnuts needs to be peeled or pierced before cooking.
- d. The cooked eggs or liquid should not be removed out immediately. Several moments should be waited before removing In order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids.

e. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

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 center 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.

7. 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.

8. Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.

9. To prevent the turntable from breaking:

- a. Let the turntable cool down before cleaning.
- b. Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.
- c. Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.

10. Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking.

11. Do not store food or any other things inside the oven.

12. Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would do damage the oven.

13. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

14. 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.

15. Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.

16. Do not use outdoors.

17. Save these instructions.

**HOUSEHOLD USE ONLY**

## CONTROL PANEL

### Timer

The max length could be set is 30 minutes, when timer goes to the 0 position, a bell prompt will be heard.

## FUNCTION KNOB

Microwave cooking (5 power level selection) only magnetron is energized, utilizing the properties of microwave penetration thick food. The center of food can be done, but the brown crust cannot be obtained.

- 1) High: 100% power (quick cooking)
- 2) M. High: 81% power (Roasting)
- 3) Medium: 58% power (slow cooking)
- 4) Defrost: 36% power
- 5) Low: 18% power (keeping warm)

Grill only heat element is energized. Good brown color will be obtained, but if the food is thickly, it may result in the surface of food has been burned, but the center of the food is unbaked. Is suitable for broiling sausage, chicken wings, chops, meat slice, sandwich and etc...

Combination magnetron and heat element work in an alternate way. According to the properties of food, utilizing the excellence of Grill and microwave, obtaining the best result.

- 1) Comb1: 30% operation time the magnetron is energized and 70% time heat element is energized. Is suitable for roasting chops, sandwich and etc.
- 2) Comb2: 49% operation time the magnetron is energized and 51% time heat element is energized. Is suitable for broiling small chicken and meat.
- 3) Comb3: 67% operation time the magnetron is energized and 33% time heat element is energized. Is suitable for broiling large chicken, duck and etc.

## OPERATION

Connect the microwave oven to power supply.

Open the door by depressing the Door release button and place the food on the rotate plate, then close the door.

Set the function selector.

### Note:

- 1) **Grill should be removed in microwave cooking function.**
- 2) **The distance between food and heat element must be at least 5cm.**

Set the timer. If your set time is less than 2 minutes, first turn the timer to over 3 minutes position and then turn back to your desired time.

Then the oven began operation. And the operation process can be terminated at any

time just by opening the door. Once the door is closed the process will be continued. A bell ring will be heard after time out. And the oven is de-energized and lamp will be off.

Caution: If food is removed before time out, make sure the timer is set back to “0” position so as to avoid unintentional running without load.

**Note: It is recommended to wear gloves when removing the cooked food from oven and be careful do not touch the heat element on the top of cavity.**

**Warning: In the mode of Combination/Grill, all of the oven parts, as well as the oven door and top of the oven, may become very hot, do not touch hot surface, use handles or knobs only.**

### **DEFROST NOTES**

Defrost the frozen food is one of utilities of microwave oven, it is safe than room temperature defrosting as it would not help the growth of deleterious bacteria.

1 turn the function selector to defrost setting.

2 Set the timer, which is dependent upon the frozen food. It usually required longer time than ordinary cooking. Turn the food at least one time to check the doneness. If the defrosted food can be cut by knife defrosting period can be terminated.

Note: The thickness of microwave can penetrate through food from single side is not more than 4cm, if defrosting thick and chunky food, for obtaining the best result, turn over the food constantly. Remove out the defrosted portion or thin parts to prevent further cooking.

### **DEFROST GUIDE**

Steaks chops

- shield thin end of chops or steaks with foil.
- position the food with thinner parts in the center in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible.
- turn over the food in the middle course. Then rearrange and shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-15 minutes.

Minced Beef

- Place frozen minced beef on a shallow dish. Shield edges.
- turn over the food in the middle course. Remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-15 minutes.

Roast Meat (Beef/pork/lamb)

- Shield the edges with foil strips.
- Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish.
- turn over the food in the middle course. And then shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 10-30 minutes.

### Poultry

- Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil.
- Place breast side down on a shallow dish.
- turn over the food in the middle course. And then shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 15-30 minutes.

Note: After standing run under cold water to remove giblets if necessary.

Chicken pieces (chicken wings and drumstick)

- shield the exposed bone with foil.
- Place chicken pieces on a shallow dish.
- turn over the food in the middle course. And then rearrange and shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-30 minutes.

## **CLEANING & MAINTENANCE**

Suggest you perform below steps after every time use.

Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.

Disconnect power supply and wait the appliance completely cool down before cleaning.

Remove Rotating Ring, Glass Turntable out and wash then in warm soapy water.

Use the wet soft cloth wipe the outer and inner wall of the door, cavity and control panel.

If the oil or soup splashed on the wall of cavity, it must be cleaned otherwise smoke may occur in next use.

If the cavity emit odor, Following 3 methods can get rid of them:

1. Place several lemon slices in a cup, then heat with high power for 2-3 minutes.
  2. Place a cup of red tea in oven, then heat with high power.
  3. Put some orange peel into oven, then heat them with high power for 1 minute.
- Dry all parts thoroughly and replace them.

## **SERVICING**

**Warning: it is hazardous for anyone, other than a qualified service technician, to carry out any service or repair operation which involves removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.**

## **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) Shield foods

Use small pieces of aluminum foil to cover thin areas of meats or poultry to avoid overcooking.

5) Stir foods

From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.

6) Turn foods

Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.

7) Rearrange foods

Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

8) Allow standing time

Heated liquid or beverage may result in delayed eruptive boiling. After cooking ensure adequate standing time.

Remove food from oven and stir if possible.

Cover for standing time when allows the food to finish cooking without overcooking.

9) 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.

10) 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.

11) Browning dish

when using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable, rotating ring due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.

12) 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.

13) Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

14) Liquid and similar food must not be cooked in sealed containers since they are liable to explode.

15) Eggs in the shell, whole hard-boiled eggs, potatoes, sausage must be pierced or peeled before cooking otherwise they may explode.

