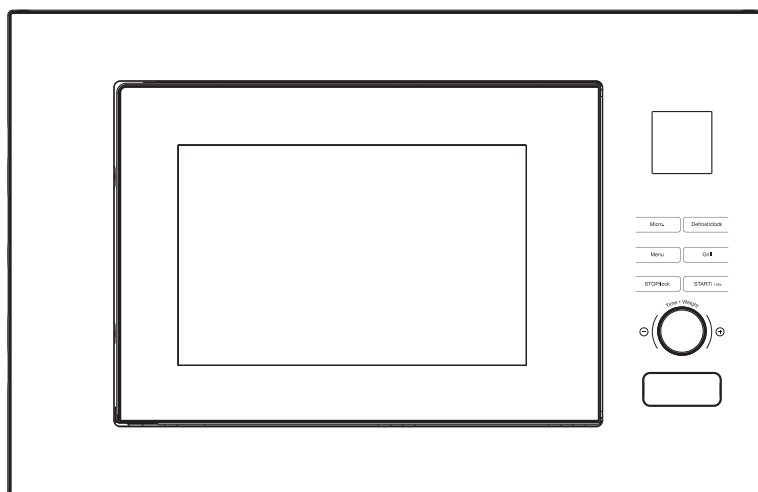

ROSIÈRES

MICROWAVE OVEN

INSTRUCTION MANUAL



RO38FL7N20LWB

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE
Household use only
SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a trained person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation, which involves the removal of any cover, which gives protection against exposure to microwave energy. **WARNING:** Liquids or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

1. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
2. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
3. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
4. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
5. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
6. 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.
7. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs shall not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
8. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
9. The appliance must not be placed in a cabinet.
10. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
11. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

-
12. The appliance must not be installed equal or higher than 900 mm above the floor. Minimum height of free space necessary above the top surface of the oven: See the installation drawing.

Warning: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.



CAUTION: HOT SURFACE

13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
15. Children shall not play with the appliance.
16. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
17. Group 2 Class B appliance
Group 2 ISM equipment: group 2 contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.
18. The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.
19. This appliance must not be placed in a cabinet with a door.
20. This product internal light source LED light on < 60 lm.
21. During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

22. Care should be taken to avoid touching heating elements.
23. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
24. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
25. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without details indicating the correct installation of the shelves.

INSTALLATION

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

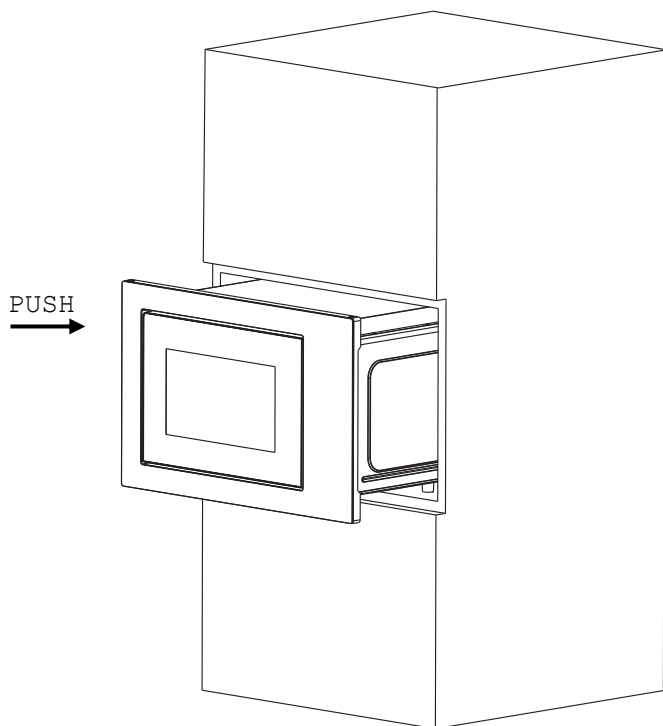


Fig. 1

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

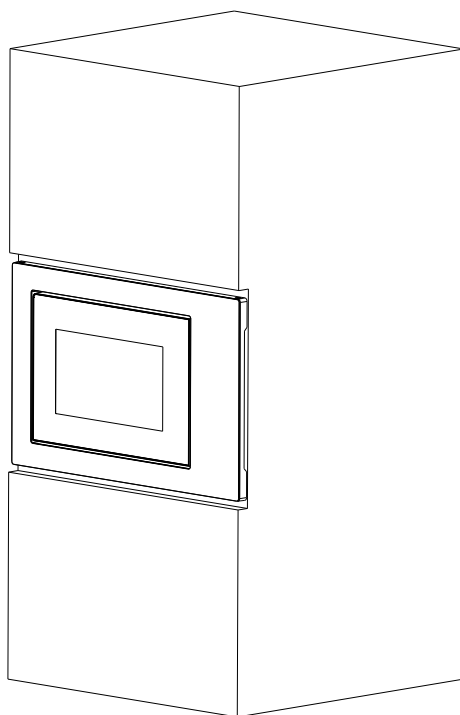


Fig. 2

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

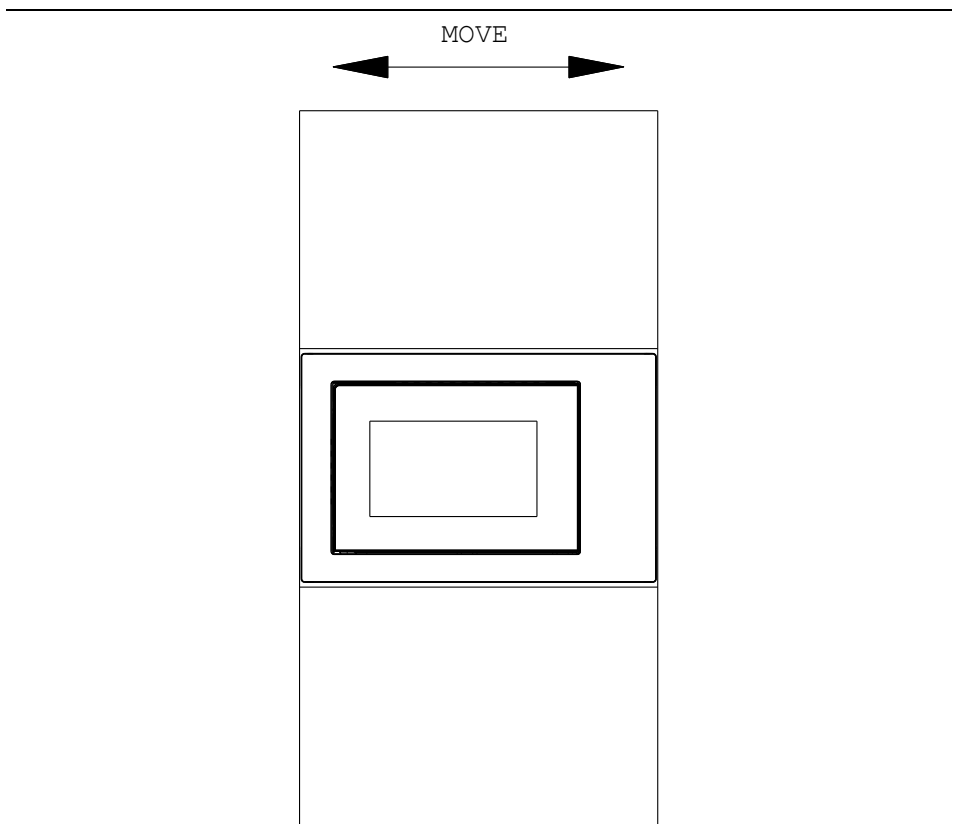


Fig. 3

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

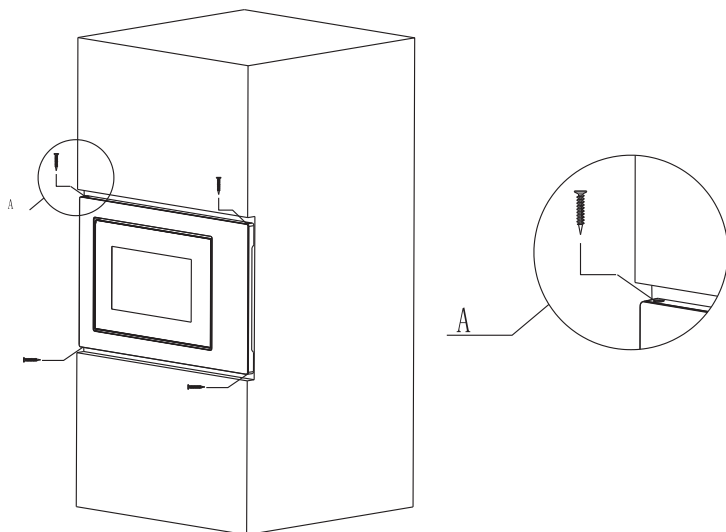


Fig. 4

Cabinet details:

Product size: (W)595x(H)385x(D)377(mm).

Opening size: (D)560±2 x (E)360±2 x (F)550±2 (mm) as shown in Fig. 5 “D”, “E”, “F”.

G (The thickness of board): 20 mm.

I (The thickness of board): 20 mm.

H (The deepness of wrong layer): 20 mm.

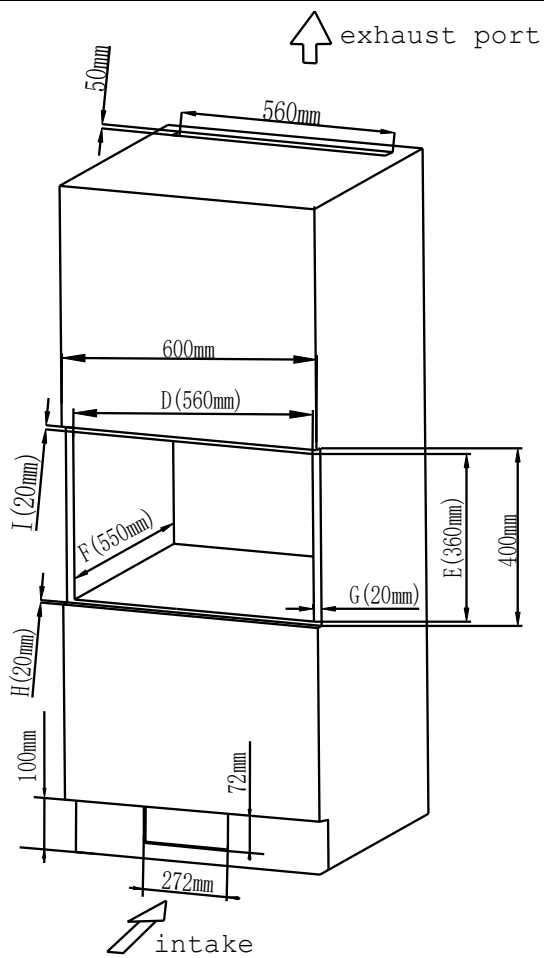


Fig. 5

CLEANING

MICROWAVE OVEN CARE

CAUTION

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

WARNING

- a. Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. After cooling products. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
- b. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- c. Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.
- d. Do not remove the waveguide cover.
- e. When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, following 3 methods can get rid of them:
 - 1) Place several lemon slices in a cup, then heat with high micro power for 2-3 min.
 - 2) Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.
 - 3) Put some orange peel into oven, and then heat them with high micro power for 1 minute.
- f. When the product is not used, it should be placed in dry and ventilated areas as well as possible.

WARNING

Details how to clean surfaces in contact with food:

After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.

TIPS FOR CLEANING

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

Exterior:

Wipe the enclosure with a dampened soft cloth.

Door:

Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window.

Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter.

Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth.

Interior walls:

Wipe clean the interior surfaces with a dampened soft cloth.

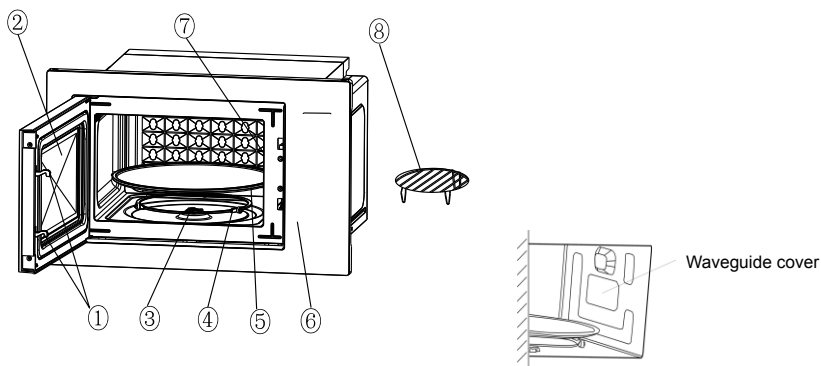
Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed.

Turntable / Rotation ring / Rotation axis:

Wash with mild soap water.

Rinse with clean water and allow drying thoroughly.

PRODUCT INSTRUCTION



1) Door lock

Microwave oven door must be properly closed in order for it to operate.

2) Viewing window

Allow user to see the cooking status.

3) Rotating axis

The glass turntable sits on the axis; the motor underneath it drives the turntable to rotate.

4) Rotating ring

The glass turntable sits on its wheels; it supports the turntable and helps it to balance when rotating.

5) Turntable

The food sits on the turntable, its rotation during operation helps to cook food evenly.

CAUTION

- Place the rotating ring first
- Fit the turntable onto the rotating axis and make sure that it is geared in properly

6) Control panel

See below in details (the control panel is subject to change without prior notice).

7) Waveguide cover

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

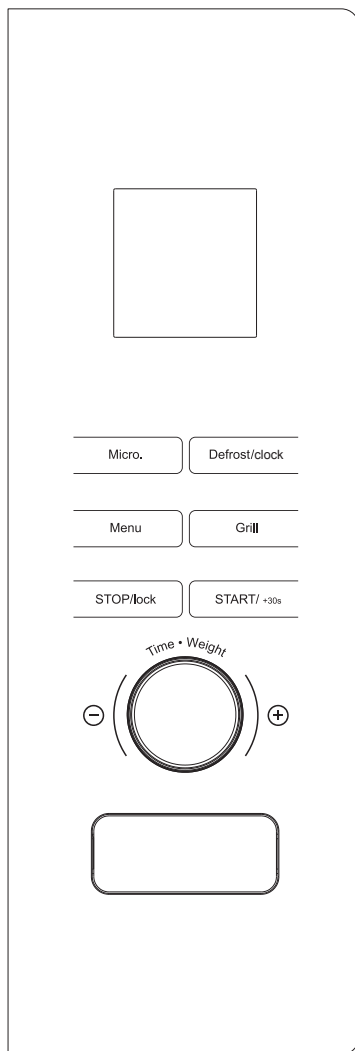
WARNING

Never remove the waveguide cover.

8) Grill rack

Use to place the roasting food.

OPERATION OF CONTROL PANEL



1. BEFORE COOKING

The display lit up when plugged in power supply, then enter the standby state and display shows 1:00.

2. MICROWAVE FUNCTION

There are five microwave power levels, 100P, 80P, 50P, 30P and 10P, respectively. Press the “Micro.” button continuously and select the desired microwave power. Turn the knob to increase or decrease cooking time, the time range can be selected is from 0:10 to 60:00. After select the time, press “START/+30s.” button to start work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

HIGH	100% power output	(Applicable for quick and thorough cooking)
M. High	80% power output	(Applicable for medium express cooking)
Med	50% power output	(Applicable for steaming food)
M. Low	30% power output	(Applicable for defrosting food)
LOW	10% power output	(Applicable for keeping warm)

CAUTION

- The max time which can be set is 60 minutes
- Never operate the oven empty.
- At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.
- If you turn the food during operation, press the **START/+30s** button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press **STOP/LOCK** button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

3. DEFROST/CLOCK

3.1 DEFROST

There are two defrost mode, dEF1 and dEF2, respectively. dEF1 for defrost by weight and dEF2 for defrost by time. Press this button to select defrost by weight or by time, and the display screen will display “dEF1” or “dEF2”. Turn the knob to select food weight or defrost time. The optional weight range of dEF1 is from 100 to 1500g, and the optional time range of dEF2 is from 0:10 to 60:00. After selecting the defrost weight or time, press the “START/+30s” button start to work. An buzzing sound to notify completion of the operation. The dEF1 defrost mode by weight will have a beeping sound to prompt the food to be turned over during defrosting.

Below is some food defrosting time advice:

dEF1	For defrosting, the weight range from 100 to 1500g.
dEF2	For defrosting, the time range from 0:10 to 60:00.

CAUTION

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

3.2 CLOCK (24-hour clock)

In standby mode, press and hold down the “DEFROST/CLOCK” button for more than 3 seconds to enter the clock setting interface. At the same time, the display screen blinks in hours. The hour time can be set by turning the knob. After setting the hour, press the “START/+30s” button for a short time to confirm and switch to the setting minute mode. The minutes can be set by turning the knob. After setting minutes, press the “START/+30s” button again to confirm and exit the setting mode.

4. AUTO COOKING

There are eight automatic menus A.1~A.8, potato, pasta, pizza, popcorn, vegetable, beverage, meat and fish respectively. Press the “Menu” button continuously to select the desired menu, the display screen corresponds to A.1 ~ A.8. Turn the knob to select the weight of the menu. After selecting the cooking weight, press “START/+30s” button to start work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

Display	Kind	Method
A.1	Potato	The optional weights are 250g, 500g and 750g
A.2	Pasta	The optional weights are 50g, 100g and 150g
A.3	Pizza	The optional weights are 200g and 400g
A.4	Popcorn	The optional weight is 100g

A.5	Vegetable	The optional weights are 200g, 400g and 600g
A.6	Beverage	The optional weights are 1 cup, 2 cups or 3 cups, each one about 250ml.
A.7	Meat	The optional weights are 200g, 400g and 600g
A.8	Fish	The optional weight are 200g, 400g and 600g

CAUTION

a. The temperature of food before cooking would be 20-25 °C. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.

b. The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

5. Grill FUNCTION

There are three modes of Grill: G., C-1 and C-2. They are grill, combination 1 of grill and microwave cooking and combination 2 of grill and microwave cooking. Press the “Grill” button continuously, select the desired mode and the display screen will corresponding display “G.”, “C-1” or “C-2”. Turn the knob to select the cooking time, and the time range that can be regulated is from 0:10 to 60:00. After selecting the cooking time, press the “START/+30s” button to start the work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

G.	Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained.
C-1	Combination of grill and microwave cooking. 30% microwave and 70% grill.
C-2	Combination of grill and microwave cooking. 55% microwave and 45% grill.

CAUTION

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

6. STOP

In the process of cooking settings, can press “STOP” button to cancel the settings and return to standby state. In the process of microwave oven working, can press “STOP” button to pause. In the standby state, can press “STOP” button again to cancel the function and return to standby state.

7. START/+30s

After setting the cooking time or food weight, press the “START/+30s” button to start the microwave oven immediately. In working state, can press “START/+30s” button to increase time, press one time to increase 30 seconds, but the menu mode and weight defrosting mode cannot adjust time. In pause state, can press “START/+30s” button to continue the microwave oven before cooking mode.

8. EXPRESS

In standby mode, after the food is put in and the door is closed, press the “START/+30s” button to quickly start the microwave. The default working time is 30 seconds. In the process of working, press the “START/+30s” button once for 30 seconds. An buzzing sound to notify completion of the operation.

9. CHILD LOCK FUNCTION

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

1) Set lock: In standby mode, press and hold down the “STOP” button for more than 3 seconds, the child lock function is locked, and all buttons of the microwave oven cannot be operated.

2) Cancel lock: In the child lock state, press and hold down the “STOP” button for more than 3 seconds to cancel the child lock function.

UTENSILS GUIDELINE

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

Material of container	Microwave	Grill	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	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	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	Yes	The grill rack can only be used in grill and combination mode.
Metal container	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking

COOKING TIPS

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

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

Cooking time length

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

Cooking food evenly

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

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

Allow standing time

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

Whether the food is done

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

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

Browning dish

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

Microwave safe plastic wrap

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

Microwave safe plastic cookware

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

MAINTENANCE

SERVICING

Please check the following before calling for services.

1. Place one cup of water (approx.150ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1 min.
2. Does the oven lamp light?
3. Does the cooling fan work?
(Put your hand over the rear ventilation openings.)
4. Does the turntable rotate?
(The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal.)
5. Is the water inside the oven hot?

If “NO” is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box.

If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED.

SERVICING SAFEGUARDS

Caution: MICROWAVE RADIATION

1. The high voltage capacitor remains charge after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.
2. During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.
 - Magnetron
 - High voltage transformer
 - High voltage capacitor
 - High voltage diode
 - High voltage fuse

3. The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.
- Improper fitting of magnetron;
 - Improper matching of door interlock, door hinge and door;
 - Improper fitting of switch support;
 - Door, door seal or enclosure has been damaged.

Correct disposal of this product



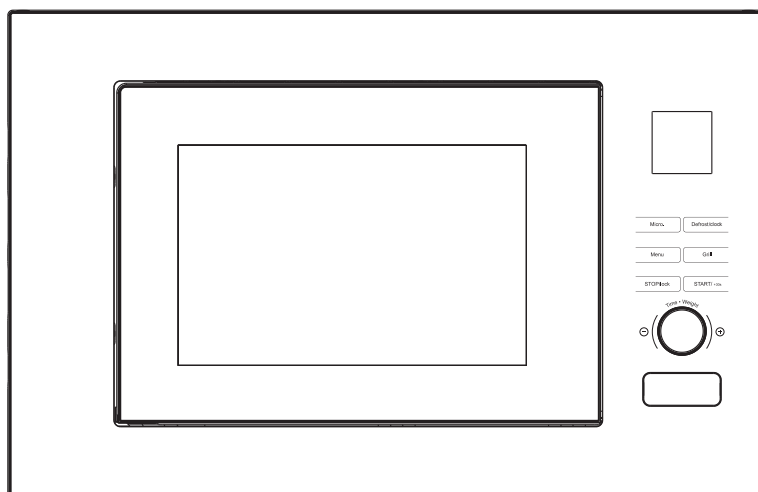
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

ROSIÈRES

FOUR À MICRO-ONDES MANUEL D'INSTRUCTIONS



RO38FL7N20LWB

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CE MANUEL POUR
POUVOIR LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN**

**Usage domestique uniquement
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

AVERTISSEMENT : il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant l'enlèvement d'un couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. **AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants scellés, car ils sont susceptibles d'exploser.

1. N'utilisez que des ustensiles adaptés à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.
2. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
3. Lorsque vous chauffez des aliments dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison du risque d'inflammation.
4. Le four à micro-ondes est destiné au chauffage des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de chiffons humides ou similaires peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
5. En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme. Le chauffage de boissons au micro-ondes peut entraîner le débordement d'une ébullition à retardement, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
6. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être mélangé ou agité et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
7. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.

-
8. Le fait de ne pas conserver le four propre peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
 9. L'appareil ne doit pas être installé à l'intérieur d'un meuble.
 10. Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez les contenants de l'appareil.
 11. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
 12. L'appareil ne doit pas être installé à une hauteur supérieure ou égale à 900 mm au-dessus du sol. Hauteur minimale de dégagement nécessaire au-dessus de la surface supérieure du four : Voir le plan d'installation.

Avertissement : lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants doivent utiliser le four uniquement sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.



ATTENTION : SURFACE CHAUDE

13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou connaissant mal l'appareil, s'ils bénéficient d'une surveillance ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les risques encourus.
15. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
16. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
17. Appareil du groupe 2 classe B
Équipements du groupe 2 ISM : le groupe 2 comprend tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie des radiofréquences est générée intentionnellement et/ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement des matériaux, EDM et du matériel de soudage à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à une utilisation dans des établissements domestiques et dans des établissements directement raccordés à un réseau d'alimentation à basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

18. La prise doit rester facilement accessible après l'installation de l'appareil.
19. Cet appareil ne doit pas être placé dans une armoire avec une porte.
20. La LED de la source lumineuse à l'intérieur de ce produit est < 60 lm.
21. Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.
AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir brûlantes au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation.
22. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
23. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
24. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
25. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou connaissant mal l'appareil, s'ils bénéficient d'une surveillance ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans détails indiquant l'installation correcte des étagères.

INSTALLATION

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

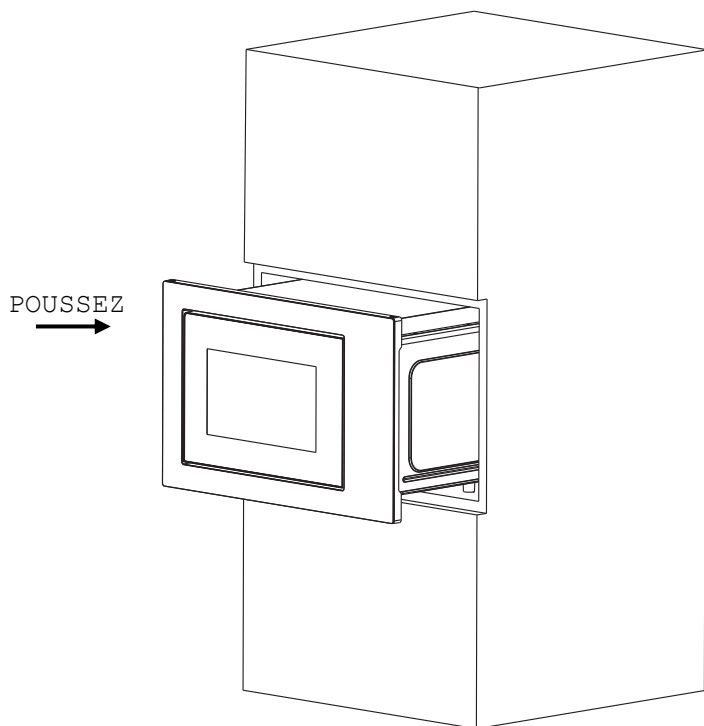


Fig. 1

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

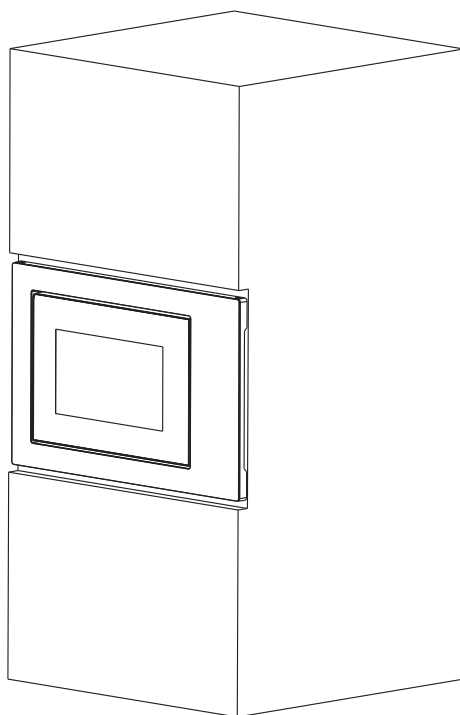


Fig. 2

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

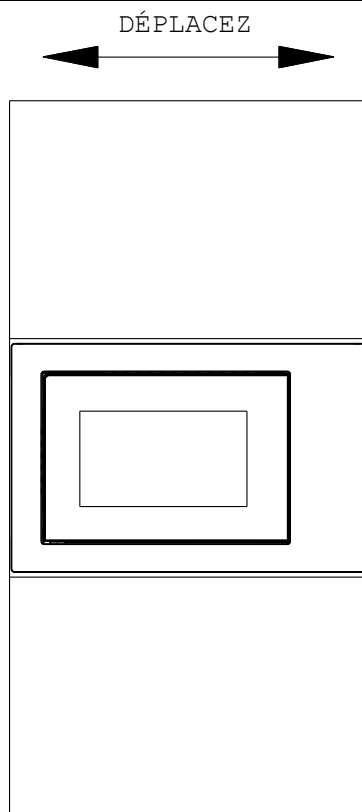


Fig. 3

d) Utilisez les vis fournies pour fixer le four à micro-ondes dans le meuble. (Fig. 4)

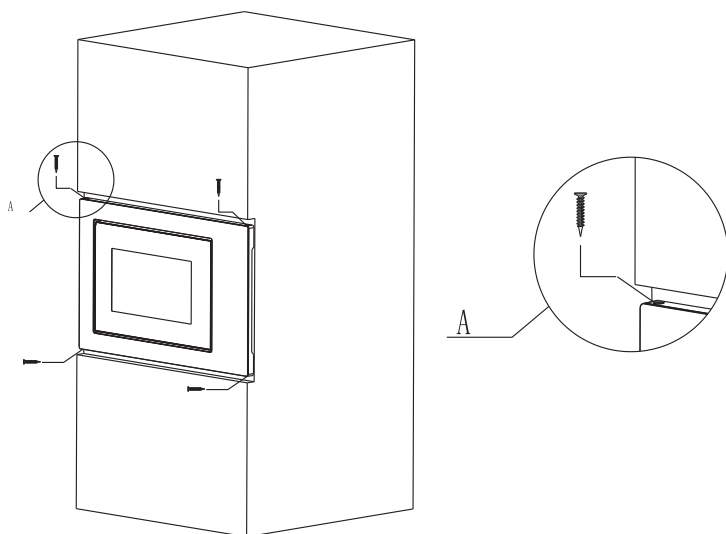


Fig. 4

Détails du meuble :

Dimensions du produit : (L)595x(H)385x(P)377(mm).

Taille de l'ouverture : (D)560±2 x (E)360±2 x (F)550±2 (mm)
comme indiqué à la figure 5 « D », « E », « F ».

G (épaisseur du panneau) : 20 mm.

I (épaisseur du panneau) : 20 mm.

H (profondeur partagée) : 20 mm.

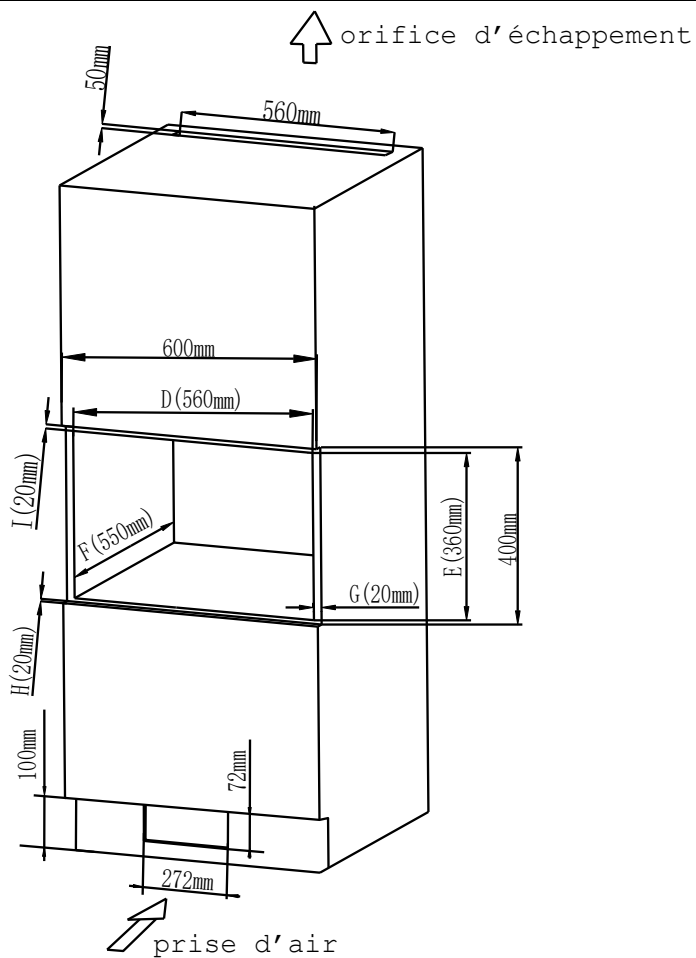


Fig. 5

NETTOYAGE

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

MISE EN GARDE

Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.

AVERTISSEMENT

- a. Retirez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de le nettoyer. Après le refroidissement des produits. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides lors du nettoyage.
- b. Le fait de ne pas conserver le four propre peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
- c. N'utilisez jamais de détergent dur, d'essence, de poudre abrasive ou de brosse métallique pour nettoyer les pièces de l'appareil.
- d. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes.
- e. Lorsque le four à micro-ondes a été utilisé pendant une longue période, il peut y avoir des odeurs étranges dans le four. Voici 3 méthodes pour vous débarrasser de ces odeurs :
 - 1) Déposez plusieurs tranches de citron dans une tasse, puis chauffez à une puissance élevée pendant 2 à 3 minutes.
 - 2) Placez une tasse de thé rouge dans le four, puis chauffez à haute puissance.
 - 3) Mettez un peu d'écorce d'orange dans le four, puis faites chauffer à haute puissance le micro-ondes pendant 1 minute.
- f. Lorsque le produit n'est pas utilisé, il doit être placé dans des zones aussi sèches et ventilées que possible.

AVERTISSEMENT

Détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments :

Après utilisation, essuyez le couvercle du guide d'ondes à l'aide d'un chiffon humide, suivi d'un chiffon sec pour éliminer les éclaboussures d'aliments et la graisse. La graisse accumulée peut surchauffer et commencer à causer de la fumée ou prendre feu.

CONSEILS DE NETTOYAGE

Détails pour le nettoyage des joints de porte, de la cavité et des pièces adjacentes :

Extérieur :

Essuyez le boîtier à l'aide d'un chiffon doux humide.

Porte :

À l'aide d'un chiffon doux humide, nettoyez la porte et la fenêtre.

Essuyez les joints de la porte et les pièces adjacentes pour éliminer tout débordement ou éclaboussure.

Essuyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.

Parois intérieures :

Nettoyez les surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon doux humide.

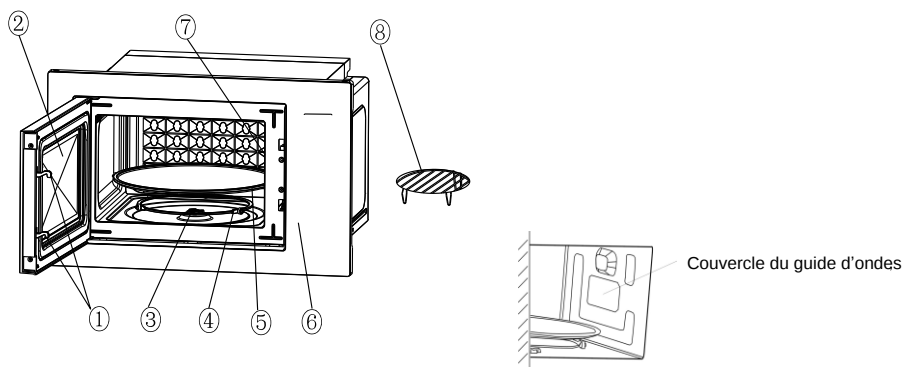
Nettoyez le couvercle du guide d'ondes pour éliminer les éclaboussures d'aliments.

Plateau tournant / anneau de rotation / axe de rotation :

Lavez à l'eau savonneuse douce.

Rincez à l'eau claire et laissez bien sécher.

INSTRUCTIONS SUR LE PRODUIT



1) Loquet de la porte

La porte du four à micro-ondes doit être correctement fermée pour fonctionner.

2) Fenêtre de visualisation

Permet à l'utilisateur de voir l'état de cuisson.

3) Axe de rotation

Le plateau tournant en verre repose sur l'axe ; le moteur en dessous entraîne la rotation du plateau.

4) Anneau de rotation

Le plateau tournant en verre repose sur ses roues ; il supporte le plateau tournant et l'aide à s'équilibrer lors de la rotation.

5) Plateau tournant

Les aliments sont placés sur le plateau tournant, sa rotation pendant le fonctionnement permet une cuisson uniforme des aliments.

MISE EN GARDE

- Placez d'abord l'anneau de rotation
- Placez le plateau tournant sur l'axe de rotation et assurez-vous qu'il est correctement aligné

6) Panneau de commande

Voir ci-dessous en détail (le panneau de commande peut être modifié sans préavis).

7) Couvercle du guide d'ondes

Il se trouve à l'intérieur du four, à côté de la paroi du panneau de commande.

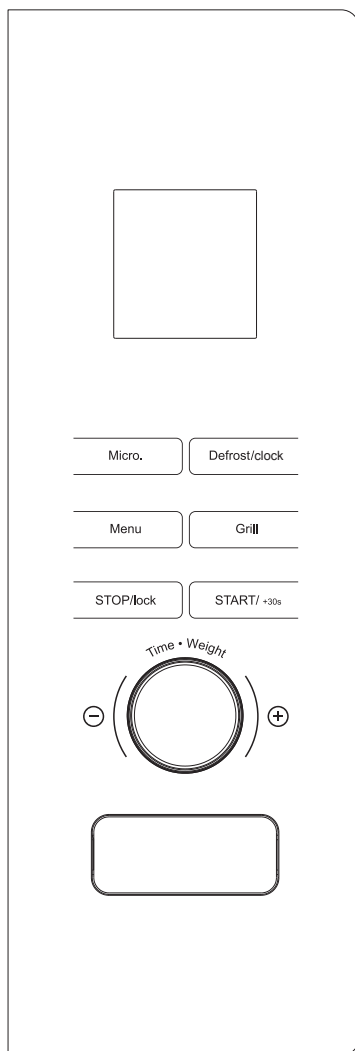
AVERTISSEMENT

Ne retirez jamais le couvercle du guide d'ondes.

8) Rack de gril

Permet de placer les aliments rôtis.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



1. AVANT LA CUISSON

L'écran s'allume lorsqu'il est branché sur l'alimentation électrique, puis il passe en état de veille et affiche 1:00.

2. FONCTION MICRO-ONDES

Il existe cinq niveaux de puissance du micro-ondes, respectivement 100P, 80P, 50P, 30P et 10P. Appuyez en continu sur la touche « Micro. » et sélectionnez la puissance de micro-ondes souhaitée. Tournez le bouton pour augmenter ou réduire le temps de cuisson, la plage de temps pouvant être sélectionnée est comprise entre 0:10 et 60:00. Après avoir sélectionné l'heure, appuyez sur la touche « START/+30s » pour lancer la cuisson. Une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération.

HIGH	puissance de sortie 100 %	(Applicable pour une cuisson rapide et complète)
M. High	puissance de sortie 80 %	(Applicable pour la cuisson moyenne express)
Med	puissance de sortie 50 %	(Applicable pour les aliments cuits à la vapeur)
M. Low	puissance de sortie 30 %	(Applicable pour la décongélation des aliments)
LOW	puissance de sortie 10 %	(Applicable pour le maintien au chaud)

MISE EN GARDE

- La durée max réglable est de 60 minutes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
- À la puissance maximale des micro-ondes, le four diminue automatiquement la puissance après un certain temps de cuisson pour prolonger la durée de vie.
- Si vous tournez les aliments pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur la touche **START/+30s** et la procédure de cuisson préréglée se poursuit.

-
- e. Si vous avez l'intention de retirer les aliments avant l'heure programmée, vous devez appuyer une fois sur la touche **STOP/LOCK** pour effacer la procédure prédéfinie pour éviter tout fonctionnement involontaire lors de la prochaine utilisation.

3. DEFROST/CLOCK

3.1 DÉCONGÉLATION

Il existe deux modes de décongélation, dEF1 et dEF2, respectivement. dEF1 pour la décongélation par poids et dEF2 pour la décongélation par temps. Appuyez sur cette touche pour sélectionner la décongélation par poids ou par temps, et l'écran affichera « dEF1 » ou « dEF2 ». Tournez le bouton pour sélectionner le poids des aliments ou le temps de décongélation. Le poids de DEF1 peut varier de 100 à 1500 g et la durée de DEF2 peut varier de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné le poids ou le temps de décongélation, appuyez sur la touche « START/+30s » pour démarrer l'opération. Une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération. Le mode de décongélation dEF1 par poids émet un signal sonore pour vous inviter à retourner les aliments pendant la décongélation.

Vous trouverez ci-dessous quelques conseils sur le temps de décongélation des aliments :

dEF1	Pour la décongélation, la plage de poids est comprise entre 100 et 1 500 g.
dEF2	Pour la décongélation, la durée est comprise entre 0:10 et 60:00.

ATTENTION

- a. Il est nécessaire de retourner les aliments pendant le fonctionnement pour obtenir un effet uniforme.
- b. En général, la décongélation a besoin d'un temps plus long que celui de la cuisson des aliments.
- c. Si les aliments peuvent être coupés avec un couteau, le processus de décongélation peut être considéré comme terminé.
- d. Les micro-ondes pénètrent d'environ 4 cm dans la plupart des aliments
- e. Les aliments décongelés doivent être consommés dès que possible, il n'est pas conseillé de remettre au réfrigérateur et de les congeler à nouveau.

3.2 HORLOGE (horloge 24 heures)

En mode veille, appuyez sur la touche « DEFROST/CLOCK » pendant plus de 3 secondes pour accéder à l'interface de réglage de l'horloge. Au même moment, l'écran d'affichage clignote en heures. L'heure peut être réglée en tournant le bouton. Après avoir réglé l'heure, appuyez brièvement sur la touche « START/+30s » pour confirmer et passer au mode de réglage des minutes. Les minutes peuvent être réglées en tournant le bouton. Après avoir réglé les minutes, appuyez à nouveau sur la touche « START/+30s » pour confirmer et quitter le mode de réglage.

4. CUISSON AUTOMATIQUE

Il existe huit menus automatiques allant de A.1 à A.8, respectivement pommes de terre, pâtes, pizza, pop-corn, légumes, boissons, viande et poisson. Appuyez continuellement sur la touche « Menu » pour sélectionner le menu souhaité,

l'écran d'affichage correspond à A.1 ~ A.8. Tournez le bouton pour sélectionner le poids du menu. Après avoir sélectionné le poids de cuisson, appuyez sur la touche « START/+30s » pour démarrer la cuisson. Une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération.

Affichage	Type	Méthode
A.1	Pomme de terre	Les poids disponibles sont 250 g, 500 g et 750 g
A.2	Pâtes	Les poids disponibles sont 50 g, 100 g et 150 g
A.3	Pizza	Les poids disponibles sont 200 g et 400 g
A.4	Pop-corn	Le poids disponible est 100 g
A.5	Légumes	Les poids disponibles sont 200 g, 400 g et 600 g
A.6	Boissons	Les poids disponibles sont 1 tasse, 2 tasses ou 3 tasses, chacun d'entre eux étant d'environ 250 ml.
A.7	Viande	Les poids disponibles sont 200 g, 400 g et 600 g
A.8	Poisson	Les poids disponibles sont 200 g, 400 g et 600 g

MISE EN GARDE

a. La température des aliments avant la cuisson serait de 20 à 25 °C. Une température plus élevée ou plus basse des aliments avant la cuisson nécessiterait une augmentation ou une diminution du temps de cuisson.

b. La température, le poids et la forme des aliments influencent en grande partie l'effet de cuisson. Si vous constatez un écart par rapport au facteur indiqué dans le menu ci-dessus, vous pouvez ajuster le temps de cuisson pour obtenir un meilleur résultat.

5. FONCTION gril

Il existe trois modes de gril : G., C-1 et C-2. Il s'agit du gril, de la combinaison 1 de gril et de cuisson au micro-ondes et de la combinaison 2 de gril et de cuisson au micro-ondes. Appuyez en continu sur la touche « Grill », sélectionnez le mode souhaité et l'écran affichera « G. », « C-1 » ou « C-2 ». Tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson. La plage de temps réglable est comprise entre 0:10 et 60:00. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur la touche « START/+30s » pour démarrer la cuisson. Une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération.

G.	Gril, l'élément chauffant est sous tension pendant la durée de fonctionnement. Il est utilisé lorsqu'il s'agit de faire griller des viandes minces ou de porc, les saucisses, les ailes de poulet car une belle couleur brune peut être obtenue
C-1	Combinaison de la cuisson au gril et aux micro-ondes. 30 % de micro-ondes et 70 % de gril.
C-2	Combinaison de la cuisson au gril et aux micro-ondes. 55 % de micro-ondes et 45 % de gril.

MISE EN GARDE

Dans le mode gril, toutes les pièces du four, ainsi que le rack et les contenants de cuisson, peuvent devenir très chauds. Faites attention lorsque vous retirez n'importe quel élément du four. Pour éviter les brûlures, utilisez des maniques ou des gants de four lourds.

6. STOP

Pendant les réglages de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche « STOP » pour annuler les réglages et revenir en mode veille. Pendant le fonctionnement du four à micro-ondes, il est possible d'appuyer sur la touche « STOP » pour faire une pause. Lorsque l'appareil est en veille, vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche « STOP » pour annuler la fonction et revenir en mode veille.

7. START/+30s

Après avoir réglé le temps de cuisson ou le poids des aliments, appuyez sur la touche « START/+30s » pour démarrer le four à micro-ondes immédiatement. Lorsque le four est en marche, vous pouvez appuyer sur la touche « START/+30s » pour augmenter le temps, appuyez une fois pour augmenter de 30 secondes, mais le mode menu et le mode de décongélation par poids ne permettent pas ajuster le temps. Lorsque l'appareil est en pause, vous pouvez appuyer sur la touche « START/+30s » pour continuer à faire fonctionner le four à micro-ondes avant le mode de cuisson.

8. EXPRESS

En mode veille, une fois les aliments introduits et la porte fermée, appuyez sur la touche « START/+30s » pour démarrer rapidement le micro-ondes. Le temps de fonctionnement par défaut est de 30 secondes. Pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur la touche « START/+30s » pendant 30 secondes. Une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération.

9. FONCTION SÉCURITÉ ENFANT

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous le nettoyez ou pour éviter que les enfants utilisent le four sans surveillance. Tous les boutons sont rendus inutilisables dans ce mode.

1) Définir le verrouillage : en mode veille, appuyez sur la touche « STOP » et maintenez-la enfoncée pendant plus de 3 secondes, la fonction sécurité enfant est verrouillée et il est alors impossible d'utiliser toutes les touches du four à micro-ondes.

2) Annuler le verrouillage : lorsque la sécurité enfant est activée, appuyez sur la touche « STOP » et maintenez-la enfoncée pendant plus de 3 secondes pour annuler la fonction sécurité enfant.

GUIDE DES USTENSILES DE CUISINE

Il est fortement recommandé d'utiliser les contenants adaptés et sûrs pour la cuisson aux micro-ondes. D'une manière générale, les contenants en céramique, en verre ou en plastique résistants à la chaleur conviennent à la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez jamais de contenants métalliques pour la cuisson aux micro-ondes et la cuisson combinée, car des étincelles risquent de se produire. Vous pouvez consulter le tableau ci-dessous.

Matériau du contenant	Micro-ondes	Gril	Combi	Remarques
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	N'utilisez jamais la céramique décorée d'un rebord métallique ou émaillé
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Ne peut pas être utilisé lors d'une cuisson prolongée aux micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé lors de la cuisson de la viande ou des côtelettes car la surtempérature risque d'endommager le film
Rack de gril	Non	Oui	Oui	La grille ne peut être utilisée qu'en mode gril et en mode combiné.
Contenant en métal	Non	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé dans le four à micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer dans le métal.

Laque	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température
Bois de bambou et papier	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température

ASTUCES DE CUISSON

Les facteurs suivants peuvent avoir une incidence sur le résultat de cuisson :

Disposition des aliments

Placez les parties plus épaisses vers l'extérieur du plat, les parties les plus fines vers le centre et répartir uniformément. Ne pas faire chevaucher si possible.

Durée de cuisson

Commencez la cuisson par une courte durée, évaluez-la après le temps écoulé et prolongez-la en fonction du besoin réel. La surcuisson peut provoquer de la fumée et des brûlures.

Cuisson uniforme des aliments

Les aliments tels que le poulet, un hamburger ou un steak doivent être retournés une fois pendant la cuisson.

Selon le type d'aliment, le cas échéant, remuez de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson.

Laisser un temps de repos

Après la fin de la cuisson, laissez les aliments dans le four pendant une durée suffisante, pour leur permettre de terminer leur cycle de cuisson et de refroidir de manière progressive.

Savoir si les aliments sont prêts

La couleur et la dureté des aliments aident à déterminer si ils sont prêts, notamment :

- De la vapeur provient de toutes les parties des aliments, pas seulement les bords
- Les articulations de la volaille peuvent être bougées facilement
- Le porc ou la volaille ne présentent aucune trace de sang
- Le poisson est opaque et se tranche facilement à l'aide d'une fourchette

Plat brunisseur

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

Film plastique résistant aux micro-ondes

Lors de la cuisson d'aliments à teneur élevée en matières grasses, ne laissez pas le film plastique entrer en contact avec les aliments car il peut fondre

Ustensiles de cuisine en plastique résistant aux micro-ondes

Certains ustensiles en plastique allant au four à micro-ondes ne conviennent peut-être pas à la cuisson d'aliments riches en matières grasses et en sucre. En outre, le temps de préchauffage spécifié dans le mode d'emploi du plat ne doit pas être dépassé.

ENTRETIEN

ENTRETIEN

Veuillez vérifier ce qui suit avant d'appeler le service d'assistance.

1. Placez une tasse d'eau (150 ml environ) dans un verre de mesure dans le four et fermez bien la porte. La lampe du four s'éteint si la porte est correctement fermée. Faites fonctionner le four pendant 1 min.
2. La lampe du four s'allume-t-elle ?
3. Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il ?
(Mettez votre main sur les ouvertures de ventilation à l'arrière.)
4. Le plateau tournant tourne-t-il ?
(Le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire. C'est tout à fait normal.)
5. L'eau à l'intérieur du four est-elle chaude ?

Si vous répondez « NON » à l'une des questions ci-dessus, veuillez vérifier votre prise murale et le fusible dans votre compteur d'électricité.

Si la prise murale et le fusible fonctionnent correctement, VEUILLEZ CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE APPROUVÉ LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ LORS DE L'ENTRETIEN

Attention : RAYONNEMENT À MICRO-ONDES

1. Le condensateur haute tension reste chargé après déconnexion ; court-circuitez la borne négative du condensateur HT au châssis du four (à l'aide d'un tournevis) pour le décharger avant de le toucher.
2. Lors de l'entretien, les pièces énumérées ci-dessous peuvent être retirées et donnent accès à des potentiels supérieurs à 250 V à la terre.

- Magnétron
 - Transformateur haute tension
 - Condensateur haute tension
 - Diode haute tension
 - Fusible haute tension
3. Les conditions suivantes peuvent provoquer une exposition excessive aux micro-ondes pendant l'entretien.
- Mauvais montage du magnétron
 - Mauvaise adaptation du dispositif de verrouillage de la porte, de la charnière de porte et de la porte
 - Mauvais montage du boîtier d'interrupteurs
 - La porte, le joint de porte ou le boîtier ont été endommagés

Mise au rebut correcte de ce produit



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques 2013 concernant les appareils électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.



