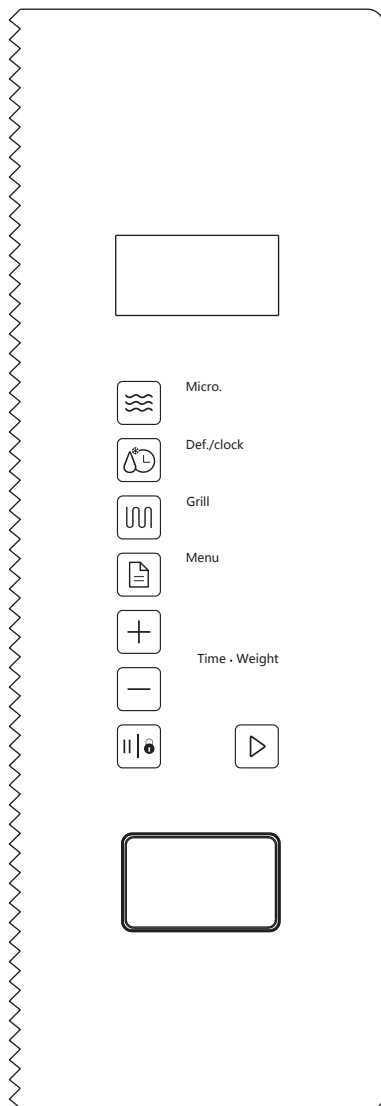


OPERATION OF CONTROL PANEL



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. Press the “+” or “-” buttons to select the 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. A 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** 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”. Press the “+” or “-” buttons 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 pressing the “+” or “-” buttons. After setting the hour, press the “START/+30s” button for a short time to switch to the setting minute mode. The minutes can be set by pressing the “+” or “-” buttons. After setting minutes, press the “START/+30s” button again to 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. Press the “+” or “-” buttons 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”. Press the “+” or “-” buttons 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.

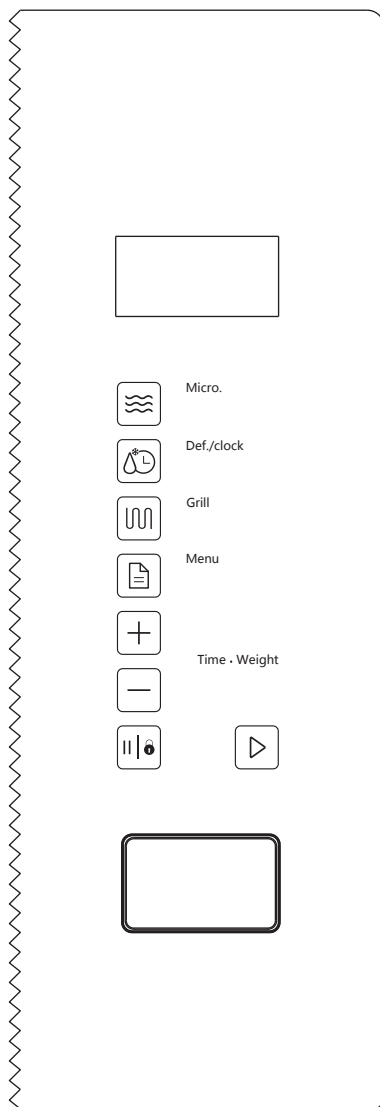
Microwave safe plastic wrap

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.

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. Appuyez sur les touches « + » ou « - » pour sélectionner 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** 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 ». Appuyez sur les touches « + » ou « - » 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 appuyant sur les touches « + » ou « - ». Après avoir réglé l'heure, appuyez brièvement sur la touche « START/+30s » pour passer au mode de réglage des minutes. Les minutes peuvent être réglées en appuyant sur les touches « + » ou « - ». Après avoir réglé les minutes, appuyez à nouveau sur la touche « START/+30s » pour 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. Appuyez sur les touches « + » ou « - » 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 ». Appuyez sur les touches « + » ou « - » 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