



Owner's Manual

RCMW25-1000SS

**COMMERCIAL
MICROWAVE OVEN**



Page in English 1

*Please read and retain these instructions.
To register your product, please go to www.royalsovereign.com USA.
Click the Customer Support Tab then Registration Tab.*

www.royalsovereign.ca

Royal Sovereign International, Inc.

COMMERCIAL MICROWAVE OVEN

INTRODUCTION

Thank you for choosing Royal Sovereign commercial microwave oven, RCMW25-1000SS. This commercial microwave oven can be set-up in just minutes and easily operated to satisfy your food preparation needs. This manual will provide you information for operation, use, and maintenance. Please take a few moments to read the instructions thoroughly and always follow the precautions.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door-open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - a. Door (bent),
 - b. Hinges and latches (broken or loosened),
 - c. Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 6.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers -for example, closed glass jars- are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - c. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
9. Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to person:
 - 1) Do not overheat the liquid.
 - 2) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - 3) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - 4) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - 5) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
10. Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.

11. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
12. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
13. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
14. Do not cover or block any openings on the appliance.
15. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
16. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
17. Do not immerse cord or plug in water.
Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. Use only thermometers, which are specifically designed for use in microwave ovens.
19. Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
20. Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven.
21. This appliance should be serviced only by qualified service personnel, contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
22. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
23. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
 - Reorient or relocate the receiving antenna.
 - Increase the separation between the equipment and receiver.
 - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
 - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

CONTENTS

| | |
|---|-----------|
| PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY | 2 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | 3 |
| SAVE THESE INSTRUCTIONS | |
| INSTALLATION GUIDE | 6 |
| GROUNDING INSTRUCTIONS | 6 |
| UTENSILS GUIDE | 7 |
| COOKING TECHNIQUES | 9 |
| PARTS | 10 |
| CONTROL | 10 |
| DIGITAL DISPLAY ACTION INDICATORS | 10 |
| HOW TO SET THE OVEN CONTROLS | 11 |
| CLEANING AND CARE | 14 |
| SPECIFICATIONS | 15 |
| WARRANTY | 16 |
| CONTACT INFORMATION | 16 |
| PAGE EN FRANÇAIS | 17 |

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION GUIDE

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven but contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet on which oven stands.
6. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
7. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded, and either:

- 1) If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

Electrical Requirements

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 20 amp. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.

Power Supply Cord

1. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If long cord or extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Notes: If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

Radio or TV Interference

Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or TV, check that the microwave oven is on a different circuit, relocate the radio or TV as far away from the oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.

UTENSILS GUIDE

This section lists which utensils can be used in the microwave, which ones have limited use for short periods, and which ones should not be used in the microwave.

Recommended

Microwave browning dish: Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes.

Follow the directions provided with your browning dish.

Microwaveable plastic wrap: Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.

Paper towels and napkins: Use for short-term heating and covering; these absorb excess moisture and prevent spattering.

Do not use recycled paper towels, which may contain metal and could ignite.

Glass and glass-ceramic bowls and dishes: Use for heating or cooking.

Paper plates and cups: Use for short-term heating at low temperatures.

Do not use recycled paper, which may contain metal and could ignite.

Wax paper: Use as a cover to prevent spattering.

Thermometers: Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food in several places.

Conventional thermometers may be used on microwave food once the food has been removed from the oven.

Limited Use

Aluminum foil: Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful. You should keep distance of 1 inch (2.54cm) between aluminum foil and cavity.

Ceramic, porcelain, and stoneware: Use these if they are labeled "Microwave Safe". If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely.

Plastic: Use only if labeled "Microwave Safe". Other plastics can melt.

Not Recommended

Glass jars and bottles: Regular glass is too thin to be used in a microwave. It can shatter and cause damage and injury.

Paper bags: These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.

Styrofoam plates and cups: These can melt and leave an unhealthy residue on food.

Plastic storage and food containers: Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.

Metal utensils: These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Note: Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

COOKING TECHNIQUES

Your microwave makes cooking easier than conventional cooking, provided you keep these considerations in mind:

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place delicate areas, such as asparagus tips, toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large foods such as roasts.

Standing

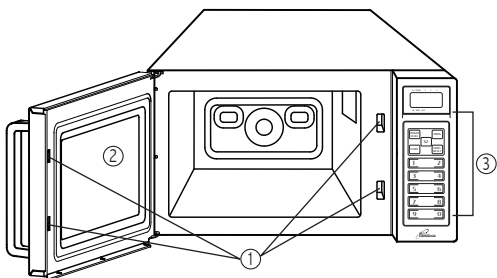
Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after heating stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as cakes and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well at removal and test the temperature before serving.

Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

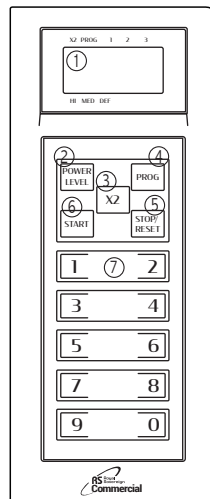
PARTS

1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Control Panel



CONTROL

1. Digital Display Window
2. POWER LEVEL Pad
3. X2 Pad
4. PROG Pad
5. STOP/RESET Pad
6. START Pad
7. Number/Memory pads



DIGITAL DISPLAY ACTION INDICATORS

1. X2 indicating cooking in X2 feature
2. PROG indicating programming a cooking
3. Numbers indicating the cooking stage
4. Indicating power level used in cooking



HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

TIME AND POWER LEVEL COOKING

To set a cooking program

Select a cooking power level and then use the number pads to set cooking time before touching the START pad. The longest cooking time is 99 minutes 99 seconds.

| Touch POWER LEVEL | Power Description |
|-------------------|-------------------|
| Once | HI |
| Two times | MED |
| Three times | DEF |

For a single stage cooking, here is an example to set cooking power at full (HI) and cook for 3 minutes:

1. Touch POWER LEVEL pad once.
2. Touch number pads 3, 0, 0.
3. Touch START pad.

MULTIPLE STAGES COOKING

Food may require different periods/stages cooking with different power levels and cooking times. You can set up to 3 stages cooking manually.

For Stage 1 cooking

Set the first stage cooking according to the steps above specified.

For Stage 2 cooking

Set the second stage cooking programming different power level and time, for example, power set at medium; cooking time 5 minutes.

To set the second stage cooking of medium power and 5 minutes time, after the above steps 1,2, do not touch the START pad, but do the following.

1. Touch POWER LEVEL pad twice
2. Touch number pads 5,0,0.
3. Touch START pad.

SAVE A COOKING TO A NUMBER KEY

For frequently used cooking program, you can save it to a number key and conveniently activate it by touching the number key and then START pad.

Each of the number keys is pre-set with a cooking program. In waiting mode, touch any of the ten number pads, you are selecting a cooking program, then press START pad to start the preset program.

The following are default settings for each of the number keys.

| Number/Memory Pads | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 0 |
|---------------------|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|
| Preset Cooking Time | :10 | :20 | :30 | :45 | 1:00 | 1:30 | 2:00 | 2:30 | 3:00 | 3:30 |

The user is free to reset the cooking program stored under each of the ten number keys anytime. In order to set a cooking program, which may contain up to 3 stages consecutive cooking periods with different power levels, and to designate a number key to this program, see the example bellow:

To set medium power cooking for 8 min. and save it to number pad 5:

1. Touch PROG once.
2. Press number pad 5.
3. Press POWER LEVEL twice to select MED.
4. Touch number pads 8, 0, 0.
5. Press PROG to save.

You can set a two or three stages cooking program by repeating the steps 3-4 once or twice. After finished, press STOP/RESET to return to waiting mode.

NOTE: If you want the oven to start immediately after you touching any of the number keys instead of after you touching the START pad, press and hold down STOP/RESET for 5 sec until "P L" appears on display; now you don't need to press START pad after selecting a cooking program by touching any of the number keys.

HOW TO USE THE X2 PAD

More cooking programs can be stored under the number keys by using the X2 function.

In waiting mode, press X2, any of the number keys, and the START pad, you can recall a preset cooking program as follows:

| Number/Memory Pads | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 0 |
|---------------------|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Preset Cooking Time | :20 | :40 | 1:00 | 1:30 | 2:00 | 3:00 | 4:00 | 5:00 | 6:00 | 7:00 |

X2 function can only program one stage cooking. After setting is finished, press STOP/RESET to return to waiting mode. The oven will start after you touching X2, any of the number keys and then the START pad.

For example, to use the X2 function, and save a program of full power and 3 minutes cooking to number pad 8.

1. Touch PROG once.
2. Touch X2 pad once.
3. Press number pad 8.
4. Press POWER LEVEL once.
5. Touch number pads 3, 0, 0.
6. Press PROG to save.
7. Press STOP/RESET button

To Test the programming just completed

- i. Touch X2 Pad Once
- ii. Touch Number pad 8
- iii. Press START

Note: If you want the oven to start immediately after you touching any of the number keys instead of after you touching the START pad, press and hold down STOP/RESET for 5 sec until "P L" appears on display; now you don't need to press START pad after selecting a cooking program by touching any of the number keys.

COUNT OF OPERATIONS

You can read the count of how many times the oven has been used. To do this,

1. In waiting mode, press and hold down STOP/RESET.
2. Touch POWER LEVEL pad. The number on display shows how many times the oven has been used.

This function is for the user to analyze the usage of the oven and the traffic flow at a particular location where the oven is being used commercially.

CHILD LOCK

In waiting mode, press and hold PROG for 5 seconds. The oven is locked.

To release child lock.

Press and hold PROG for 5 seconds, the oven goes to normal.

COOLING FEATURE

This microwave oven has a built in automatic cooling function which activates automatically when the cooking time is set above 2 minutes. After the cooking time is complete (above 2 minutes), the microwave oven fan will be on for about 3 minutes to help cool the unit. This automatic feature helps prolong the life of the microwave.

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters.
5. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions. In such case, it is normal.
7. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
8. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
9. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. 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.
10. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin, it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.

SPECIFICATIONS

| Model Name | RCMW25-1000SS |
|--------------------------------|------------------------------|
| Power Consumption: | 120V~60Hz, 1450W (microwave) |
| Output: | 1000W |
| Operation Frequency: | 2450MHz |
| Outside Dimensions(H×W×D): | 12.3×20.5×17.1 (in) |
| Oven Cavity Dimensions(H×W×D): | 8.4×13.2×14.3 (in) |
| Oven Capacity: | 0.9cu.ft |
| Net Weight: | Approx. 39lb. |

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Royal Sovereign International, Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship to the original purchaser only as outlined below.

Parts : Replacement of defective parts for 1 year from the date of customer purchase.

Compressor : 3-year warranty from the date of customer purchase. Royal Sovereign will supply a replacement compressor (parts only), free of charge.

Labour : 1 year from the date of end user purchase.

This warranty only covers products that are properly installed, properly maintained, and properly operated in accordance with the instructions provided. This limited warranty does not cover any failures or operating difficulties due to normal wear and tear, accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation, or improper maintenance and service by you or any third party.

Returned product will not be accepted without a Return Authorization number. To request a Return Authorization number, please visit us at www.royalsovereign.com. All transportation costs for the return of damaged product or parts will be the responsibility of the purchaser. Return defective product, inoriginal packaging, to the address below.

Royal Sovereign International, Inc. (and its affiliated companies) requires reasonable proof of your date of purchase from an authorized retailer or distributor. Therefore, you should keep your receipt, invoice, or canceled check from the original purchase. The limited warranty shall be limited to the repair or replacement of parts which prove defective under normal use and service within the warranty period.

Royal Sovereign International, Inc. (and its affiliated companies) SHALL HAVE NO LIABILITY WHATSOEVER TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so the above exclusion and limitations may not apply to you.

ROYAL SOVEREIGN INTERNATIONAL, INC.

2 Volvo Drive Rockleigh, NJ 07647 USA

TEL : +1) 800-397-1025

FAX : +1) 201-750-1022

www.royalsovereign.com

RS INTERNATIONAL CANADA INC.

191 Superior Blvd., Mississauga, ON L5T 2L6, CANADA

TEL: +1) 905-461-1095 TF: +1) 866-961-6673

FAX: +1) 905-461-1096

www.royalsovereign.ca

Guide de l'utilisateur

RCMW25-1000SS

**FOUR À MICRO-ONDES
COMMERCIAL**



Page en Français 17

*Veillez lire et conserver ces directives.
Pour enregistrer votre produit, veuillez accéder au www.royalsovereign.com USA.
Cliquez sur l'onglet Customer Support (service à la clientèle), puis sur l'onglet Registration (enregistrement).*

www.royalsovereign.ca

FOUR À MICRO-ONDES COMMERCIAL

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi le four à micro-ondes commercial RCMW25-1000SS de Royal Sovereign. Cet appareil se configure en Aseulement quelques minutes et fonctionne de sorte à répondre à vos besoins en matière de préparation des aliments. Ce manuel contient des renseignements sur le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien. Veuillez consacrer quelques instants à la lecture attentive des directives et toujours prendre les précautions indiquées.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LES RISQUES D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

1. Tenter de faire fonctionner le four pendant que le portillon est ouvert peut mener à une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou altérer les dispositifs de verrouillage de sûreté.
2. N'interposez aucun objet entre la face avant du four et le portillon et ne laissez pas s'accumuler la saleté ou les résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.
3. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que le portillon du four soit correctement fermé et que ne soient pas endommagés :
 - a. le portillon (tordu);
 - b. les pentures et loquets (brisés ou lâches);
 - c. les joints d'étanchéité et surfaces d'étanchéité du portillon.
4. Seul un technicien de service adéquatement formé à cette fin doit régler ou réparer le four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent être prises, dont les suivantes :

AVERTISSEMENT: Pour diminuer les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie et de blessures corporelles ainsi que l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

1. Lisez toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les directives « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE POSSIBLE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES » à la page 18.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne le branchez que sur une prise de courant correctement mise à la terre. Reportez-vous à « DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE » à la page 22.
4. N'installez ou ne situez cet appareil que conformément aux directives d'installation fournies.
5. Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés - par exemple, les pots en verre fermés - risquent d'exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. N'utilisez cet appareil qu'aux fins prévues indiquées dans ce manuel. N'utilisez aucune substance chimique ou vapeur corrosive dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour le réchauffement, la cuisson ou l'assèchement des aliments. Il n'est pas conçu pour l'usage industriel ou l'utilisation en laboratoire.
7. Comme pour tout appareil, une surveillance attentive s'impose lors de l'utilisation par les enfants.
8. Pour diminuer les risques d'incendie à l'intérieur du four:
 - a. Ne surcuisez pas les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque le four contient du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles visant à favoriser la cuisson.
 - b. Retirez les liens torsadés à fil métallique ou les sacs en plastique avant de placer des sacs dans le four.
 - c. Si le contenu du four s'enflamme, gardez le portillon fermé, mettez l'appareil hors fonction et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au panneau de fusibles ou de disjoncteurs.
 - d. N'utilisez pas l'intérieur du four aux fins de rangement. Ne laissez aucun article en papier, ustensile de cuisson ou aliment à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé.
9. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être portés au-delà du point d'ébullition sans en donner l'apparence en raison de la tension superficielle du liquide. Le bouillonnement ou l'ébullition n'est pas toujours visible lors du retrait d'un contenant du four.
CELA PEUT PROVOQUER UN DÉVERSEMENT PAR ÉBULLITION SOUDAIN DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE SONT PLONGÉS DANS LE LIQUIDE.
Pour diminuer les risques de blessures corporelles:
 - 1) Ne surchauffez pas les liquides.
 - 2) Remuez les liquides avant le processus de réchauffement et à mi-chemin dans le processus.
 - 3) N'utilisez aucun contenant à parois droites comportant un goulot étroit.
 - 4) Après le réchauffement, laissez le contenant refroidir quelques instants dans le four à micro-ondes avant de l'en retirer.
 - 5) Faites preuve de très grande prudence lors de l'introduction d'une cuillère ou d'un autre ustensile dans le contenant.

10. Ne réchauffez pas de l'huile ou de la graisse destinée à la friture. Il est difficile de contrôler la température de l'huile dans les fours à micro-ondes.
11. Perforez les aliments dont l'enveloppe est épaisse, tels que pommes de terre, courges entières, pommes et marrons, avant la cuisson.
12. Le contenu des biberons et des pots pour bébés doit être remué ou agité et sa température vérifiée avant de servir pour éviter les brûlures.
13. Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds en raison de la chaleur transférée depuis l'aliment chauffé. La manipulation de l'ustensile peut devoir s'effectuer à l'aide de poignées isolantes.
14. Ne recouvrez et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
15. Ne rangez et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet article à proximité de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol trempé, près d'une piscine ou des endroits semblables.
16. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a chuté.
17. N'immergez pas le cordon ni la fiche dans l'eau.
Gardez le cordon à l'écart des surfaces chauffantes. Ne laissez pas suspendre le cordon du bord d'une table ou d'un comptoir.
18. N'utilisez que des thermomètres conçus spécialement pour utilisation dans un four à micro-ondes.
19. Ne faites pas fonctionner un appareil de cuisson ou de chauffage qui est situé sous ce four à micro-ondes.
20. Assurez-vous que le plateau de verre et l'anneau à rouleaux sont en place avant de faire fonctionner le four.
21. Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel technique compétent; contactez le centre de réparation autorisé le plus près pour l'examen, la réparation ou le réglage.
22. Pour le nettoyage des surfaces du four qui entrent en contact entre elles lors de la fermeture du portillon, n'utilisez que des nettoyeurs ou détergents doux et non abrasifs, appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un linge doux.
23. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé correctement et utilisé conformément aux directives, peut causer une interférence nuisible aux communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cet appareil cause une interférence nuisible à la réception radio ou télé, ce qui peut être déterminé en mettant l'appareil en marche puis en l'arrêtant, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :
 - Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
 - Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
 - Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit autre que celle ou celui sur lesquels le récepteur est branché.
 - Consulter le détaillant ou un technicien de radio/télé d'expérience pour obtenir de l'aide.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|-----------|
| PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LES RISQUES D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES | 18 |
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES | 19 |
| CONSERVEZ CES DIRECTIVES | |
| NOTICE D'INSTALLATION | 22 |
| DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE | 22 |
| GUIDE DES USTENSILES | 23 |
| TECHNIQUES DE CUISSON | 25 |
| COMPOSANTS | 26 |
| COMMANDE | 26 |
| INDICATEURS DE TÂCHES DE L'AFFICHEUR NUMÉRIQUE | 26 |
| COMMENT RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR | 27 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 30 |
| FICHE TECHNIQUE..... | 31 |
| GARANTIE | 32 |
| COORDONNÉES DU FABRICANT | 32 |
| PAGE EN FRANÇAIS | 17 |

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

NOTICE D'INSTALLATION

1. Veillez à retirer tout le matériel d'emballage situé derrière le portillon.
2. Vérifiez la présence de tout signe d'endommagement, tel que portillon désaligné ou gauchi, joints et surface d'étanchéité du portillon endommagés, pentures et loquets de portillon brisés ou relâchés et intérieur du four ou portillon bosselé. En cas de dommage, ne faites pas fonctionner le four, mais communiquez plutôt avec du personnel d'entretien/réparation compétent.
3. Ce four à micro-ondes doit être installé sur une surface plane et stable pouvant soutenir son poids ajouté à celui des aliments les plus lourds qui pourraient y être cuits.
4. N'installez pas le four près d'une source de chaleur, de moiteur ou d'humidité élevée, ni près des matières combustibles.
5. Le fonctionnement approprié du four exige une circulation d'air suffisante. Maintenez un espacement de 20 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm aux deux côtés. Ne recouvrez et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil. Ne retirez pas les pieds sur lesquels repose le four.
6. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas abîmé ni acheminé sous le four ou au-dessus d'une surface chauffante ou tranchante.
7. La prise doit être aisément accessible de sorte à faciliter le débranchement en cas d'urgence.

DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre diminue les risques de choc électrique en offrant une voie de fuite au courant électrique.

AVERTISSEMENT: L'usage inapproprié de la fiche de mise à la terre peut créer un risque de choc électrique.

Consultez un électricien ou un réparateur compétent en cas d'incompréhension des directives de mise à la terre, ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre appropriée de l'appareil, et pour ce qui suit :

1) Si un cordon prolongateur doit être utilisé, ne recourez qu'à un cordon à trois conducteurs doté d'une fiche à trois broches à mise à la terre et d'une prise à trois fentes adaptée à la fiche de l'appareil. La valeur nominale indiquée sur le cordon prolongateur doit équivaloir aux valeurs électriques nominales de l'appareil ou les dépasser.

Cet appareil doit être branché sur un dispositif de câblage fixe métallique et mis à la terre, sinon un conducteur de mise à la terre d'appareillage doit être acheminé avec les conducteurs du circuit et branché sur la borne ou le fil de mise à la terre de l'appareil.

Exigences électriques

Les valeurs électriques requises sont 120 volts, 60 Hz, c.a. seulement, 20 amp. Il est recommandé d'alimenter le four seul à partir d'un circuit distinct à cette fin. Le four est doté d'une fiche à trois broches à mise à la terre. Elle doit être branchée sur une prise murale correctement installée et mise à la terre.

Cordon d'alimentation

1. Un cordon d'alimentation de courte dimension est prévu pour diminuer les risques d'entremêlement ou de trébuchement qu'entraîne un cordon de plus longue dimension.
2. Des cordons amovibles ou cordons prolongateurs sont disponibles et peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.
3. Dans le cas de l'utilisation d'un cordon plus long ou d'un cordon prolongateur:
 - a) Les valeurs électriques nominales marquées sur le cordon amovible ou cordon prolongateur doivent au moins correspondre à celles de l'appareil.
 - b) Le cordon prolongateur doit être du type à trois conducteurs et à mise à la terre, et le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas d'un dessus de comptoir ou d'un dessus de table où il risque d'être tiré par les enfants ou d'entraîner un trébuchement accidentel.

Remarques: Si vous avez des questions concernant les directives en matière de mise à la terre ou d'électricité, consultez un électricien ou un technicien réparateur compétent. Ni le fabricant, ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsables des dommages au four ou des blessures personnelles résultant de l'omission d'appliquer les directives de connexion électrique.

Interférence radio ou télé

Dans le cas d'interférence attribuable au four à micro-ondes à l'endroit d'une radio ou d'un téléviseur, vérifiez que le four est branché sur un circuit distinct, distancez la radio ou le téléviseur le plus possible du four ou vérifiez le positionnement et le signal de l'antenne réceptrice.

GUIDE DES USTENSILES

Cette section traite des ustensiles pouvant être utilisés dans le four à micro-ondes, de ceux dont l'utilisation est restreinte à de courtes périodes et de ceux qui ne doivent pas être utilisés dans le four.

Recommandations

Plat à brunir pour micro-ondes: Utiliser pour brunir l'extérieur des petits aliments, tels que steaks, côtelettes ou crêpes.

Suivre les directives accompagnant le plat à brunir.

Emballage plastique pour cuisson au micro-ondes: Utiliser pour retenir la vapeur. Percer une petite ouverture pour laisser s'échapper une part de vapeur et éviter de déposer directement sur l'aliment.

Essuie-tout et serviettes en papier: Utiliser pour le réchauffement et le recouvrement de courte durée; ces articles absorbent l'humidité excédentaire et préviennent l'éclaboussement.

Ne pas utiliser d'essuie-tout en papier recyclé, ils peuvent contenir du métal et s'enflammer.

Bols et plats en verre et en vitrocéramique: Utiliser pour réchauffer ou cuire.

Assiettes et gobelets en papier: Utiliser pour le réchauffement de courte durée à basse température.

Ne pas utiliser le papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.

Papier ciré: Utiliser pour couvrir dans le but de prévenir l'éclaboussement.

Thermomètres: Utiliser seulement ceux étiquetés en tant que transparents aux micro-ondes et suivre les directives. Vérifier la nourriture à plusieurs endroits. Les thermomètres traditionnels peuvent être utilisés pour les aliments cuits par micro-ondes à la sortie de l'aliment du four.

Emploi restreint

Papier d'aluminium: Utiliser en bandelettes étroites pour prévenir la surcuisson des zones exposées. Utiliser avec prudence, car sa surutilisation peut endommager le four. Un écart d'un pouce (2,54 cm) doit être maintenu entre l'aluminium et les parois internes du four.

Céramique, porcelaine et terre cuite: Utiliser s'ils sont étiquetés en tant que transparents aux micro-ondes. S'ils ne portent pas d'étiquettes, en faire l'essai pour déterminer s'ils peuvent être utilisés en toute sécurité.

Ustensiles en plastique: Utiliser seulement s'ils sont étiquetés en tant que transparents aux micro-ondes. Les autres ustensiles en plastique peuvent fondre.

USTENSILES NON RECOMMANDÉS

Pots et bouteilles en verre: Le verre ordinaire est trop mince pour être utilisé avec les micro-ondes. Il peut éclater et entraîner des dommages et des blessures.

Sac en papier: Ils créent des risques d'incendie, exception faite des sacs pour maïs à éclater conçus pour l'exposition aux micro-ondes.

Assiettes et gobelets en styromousse: Ces articles peuvent fondre et laisser des résidus malsains sur la nourriture.

Contenants de rangement et d'aliments en plastique: Les contenants tels que ceux utilisés pour la margarine peuvent fondre sous l'effet des micro-ondes.

Ustensiles métalliques: Ils peuvent endommager le four. Retirez tout objet métallique avant la cuisson.

Remarque: Pour déterminer si l'exposition d'un article au micro-ondes est sans danger, déposer le contenant vide dans le four et le chauffer au micro-ondes à température élevée pendant 30 secondes. Un contenant qui devient très chaud ne doit pas être utilisé.

TECHNIQUES DE CUISSON

Votre four à micro-ondes rend la cuisson plus facile qu'avec les fours traditionnels, pourvu que vous teniez compte des facteurs suivants :

Le remuage

Remuez les aliments comme les ragoûts et les légumes pour diffuser la chaleur uniformément. Puisque la nourriture sur le pourtour du contenant absorbe plus d'énergie et se réchauffe plus rapidement, remuez depuis le pourtour jusqu'au centre. Le four s'éteint lorsque le portillon s'ouvre pour permettre de remuer les aliments.

La disposition

Disposez les aliments de forme irrégulière, comme les morceaux de poulet et les côtelettes, en déposant les coupes plus épaisses et plus consistantes vers l'extérieur du plateau tournant, là où elles seront exposées à une plus forte énergie de micro-ondes. Pour prévenir la surcuisson, placez les parties délicates, telles que les têtes d'asperge, vers le centre du plateau tournant.

La protection

Protégez les aliments à l'aide de bandelettes étroites d'aluminium pour prévenir la surcuisson. Les parties devant être protégées comprennent le bout des ailes de volaille, l'extrémité des pattes de volaille et les coins des plats carrés allant au four. N'utilisez le papier d'aluminium qu'en petites quantités. Utiliser de plus grandes quantités peut endommager votre four.

Le retournement

Retournez les aliments à mi-chemin dans la cuisson pour exposer toutes les zones à l'énergie des micro-ondes. Cela est particulièrement important pour les plats volumineux comme les rôtis.

Le repos

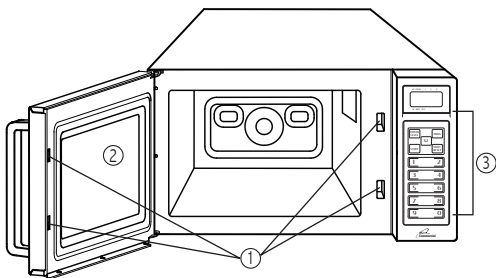
La nourriture cuite au micro-ondes accumule intérieurement la chaleur et continue de cuire pendant quelques minutes après l'arrêt du four. Laissez reposer les aliments pour compléter la cuisson, spécialement pour les gâteaux et les légumes. Ce délai est nécessaire à la cuisson des rôtis en leur centre sans surcuisson des zones externes. Tous les liquides, tels que potages ou chocolats chauds, doivent être agités ou remués à la fin de la cuisson. Laissez reposer les liquides pendant un moment avant de servir. Pour réchauffer la nourriture pour bébés, bien remuer au moment du retrait et sonder la température avant de servir.

L'humidification

Les molécules d'eau attirent l'énergie des micro-ondes. Les aliments dont la teneur en eau est irrégulière doivent être recouverts ou laissés au repos de sorte à diffuser uniformément la chaleur. Ajouter une petite quantité d'eau aux aliments secs en favorise la cuisson.

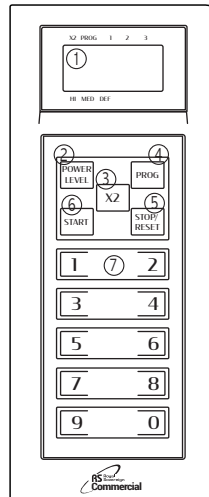
COMPOSANTS

1. Dispositif de verrouillage de sûreté du portillon
2. Hublot du four
3. Panneau de commande



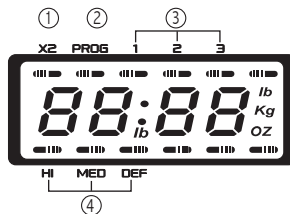
COMMANDE

1. Fenêtre d'afficheur numérique
2. Bouton POWER LEVEL (intensité).
3. Bouton X2
4. Bouton PROG (programme)
5. Bouton STOP/RESET (arrêter/réinitialiser)
6. Bouton START (mise en marche)
7. Boutons numériques/de mémoire



INDICATEURS DE TÂCHES DE L'AFFICHEUR NUMÉRIQUE

1. X2 indiquant la cuisson en mode X2 en cours
2. PROG indiquant la programmation d'une cuisson en cours
3. Chiffres indiquant le stade de cuisson
4. Indication de l'intensité utilisée pour la cuisson



COMMENT RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

TEMPS ET INTENSITÉ DE CUISSON

Pour programmer une cuisson

Choisissez une intensité de cuisson et utilisez ensuite les boutons numériques pour établir le temps de cuisson avant de toucher le bouton START. La période de cuisson est limitée à 99 minutes et 99 secondes.

| Touchez le bouton POWER LEVEL | Indicatif d'intensité |
|-------------------------------|-----------------------|
| Une fois | HI (élevée) |
| Deux fois | MED (modérée) |
| Trois fois | DEF (décongeler) |

Voici un exemple de cuisson à stade unique et intensité de cuisson élevée (HI) pendant un temps de cuisson de 3 minutes:

1. Touchez une fois le bouton POWER LEVEL.
2. Touchez les boutons numériques 3, 0, 0.
3. Touchez le bouton START.

CUISSON À STADES MULTIPLES

Certains aliments exigent plus d'une période ou d'un stade de cuisson avec intensités et temps de cuisson différents. Il est possible de programmer manuellement au maximum 3 stades de cuisson.

Pour la cuisson au stade 1

Réglez la cuisson au premier stade selon les étapes décrites plus haut.

Pour la cuisson au stade 2

Réglez la cuisson au deuxième stade en programmant une intensité et un temps différents, par exemple, avec intensité modérée et temps de cuisson de 5 minutes.

Pour régler le second stade de cuisson à l'intensité modérée avec temps de cuisson de 5 minutes, après les étapes 1 et 2, effectuez les étapes suivantes avant de toucher le bouton START.

1. Touchez deux fois le bouton POWER LEVEL.
2. Touchez les boutons numériques 5, 0, 0.
3. Touchez le bouton START.

ATTRIBUER UN PROGRAMME DE CUISSON À UN BOUTON NUMÉRIQUE

Un programme de cuisson souvent utilisé peut être attribué à un bouton numérique pour lancer de façon pratique la cuisson en touchant le bouton correspondant et ensuite le bouton START.

Chaque bouton numérique est préréglé avec un programme de cuisson. En mode d'attente, touchez l'un des dix boutons numériques pour choisir un programme et pressez ensuite le bouton START pour lancer le programme préréglé.

Voici les réglages par défaut de chaque bouton numérique.

| Boutons numériques/de mémoire | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 0 |
|-------------------------------|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|
| Temps de cuisson préréglé | :10 | :20 | :30 | :45 | 1:00 | 1:30 | 2:00 | 2:30 | 3:00 | 3:30 |

L'utilisateur peut choisir de réinitialiser le programme de cuisson mémorisé de chacun des dix boutons en tout temps. Pour régler un programme de cuisson, qui peut comporter au maximum 3 stades en périodes de cuisson consécutives avec diverses intensités, et attribuer un bouton numérique au programme, reportez-vous à l'exemple ci-dessous:

Pour régler une intensité modérée pendant 8 min. et enregistrer le programme sur le bouton 5:

1. Touchez une fois le bouton PROG.
2. Pressez le bouton numérique 5.
3. Pressez deux fois POWER LEVEL pour sélectionner MED.
4. Touchez les boutons numériques 8, 0, 0.
5. Pressez PROG pour enregistrer.

Il est possible de régler un programme de cuisson à deux ou trois stades en répétant une ou deux fois les étapes 3 et 4. Une fois terminé, pressez STOP/RESET pour revenir au mode d'attente.

REMARQUE: Si vous souhaitez que le four commence la cuisson immédiatement au moment du toucher de l'un ou l'autre des boutons numériques au lieu d'avoir à toucher le bouton START, maintenez pressé STOP/RESET pendant 5 sec. jusqu'à ce qu'apparaisse « P L » à l'afficheur; ainsi, vous n'aurez pas à presser le bouton START après avoir choisi un programme de cuisson en touchant l'un des boutons numériques.

COMMENT UTILISER LE BOUTON X2

L'utilisation de la fonction X2 permet d'enregistrer un plus grand nombre de programmes de cuisson.

En mode d'attente, pressez X2, l'un des boutons numériques et le bouton START pour rappeler un programme de cuisson préréglé de la façon suivante :

| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Boutons numériques/de mémoire | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 0 |
| Temps de cuisson pré-réglé | :20 | :40 | 1:00 | 1:30 | 2:00 | 3:00 | 4:00 | 5:00 | 6:00 | 7:00 |

La fonction X2 ne peut programmer que la cuisson à un seul stade. Une fois le réglage terminé, pressez STOP/RESET pour revenir au mode d'attente. Le four démarre après le toucher de X2, d'un bouton numérique et ensuite du bouton START.

Par exemple, pour utiliser la fonction X2 et enregistrer un programme de cuisson à intensité élevée de 3 minutes au bouton numérique 8.

1. Touchez une fois le bouton PROG.
2. Touchez une fois le bouton X2.
3. Pressez le bouton numérique 8.
4. Pressez une fois POWER LEVEL.
5. Touchez les boutons numériques 3, 0, 0.
6. Pressez PROG pour enregistrer.
7. Pressez STOP/RESET

Pour tester la programmation vient de terminer

- i. Touchez une fois le bouton X2
- ii. Pressez le bouton numérique 8
- iii. Touchez START

Remarque: Si vous souhaitez que le four commence la cuisson immédiatement au moment du toucher de l'un ou l'autre des boutons numériques au lieu d'avoir à toucher le bouton START, maintenez pressé STOP/RESET pendant 5 sec. jusqu'à ce qu'apparaisse « P L » à l'afficheur; ainsi, vous n'aurez pas à presser le bouton START après avoir choisi un programme de cuisson en touchant l'un des boutons numériques.

COMPTE DES UTILISATIONS

Il est possible de savoir le nombre de fois qu'a été utilisé le four. Voici comment.

1. En mode d'attente, maintenez pressé STOP/RESET.
2. Touchez le bouton POWER LEVEL. Le nombre à l'afficheur indique le nombre de fois qu'a été utilisé le four.

Cette fonction permet à l'utilisateur d'analyser l'emploi du four et l'achalandage à un emplacement donné où celui-ci est commercialement utilisé.

VERROUILLAGE DE PROTECTION DES ENFANTS

En mode d'attente, maintenez pressé PROG pendant 5 secondes. Le four est verrouillé.

Pour annuler le verrouillage de protection des enfants.

Maintenez pressé PROG pendant 5 secondes pour revenir au fonctionnement normal.

FONCTION DE REFROIDISSEMENT

Ce four à micro-ondes est doté d'une fonction de refroidissement automatique qui s'active automatiquement lorsque le temps de cuisson est réglé à plus de deux minutes. Lorsque la durée de cuisson se termine (plus de deux minutes), le ventilateur du four à micro-ondes s'activera sera allumé pendant environ trois minutes pour refroidir l'unité. Cette fonction automatique permet de prolonger la durée de vie du four à micro-ondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant le nettoyage.
2. Gardez l'intérieur du four propre. Essuyez à l'aide d'un linge humide la nourriture éclaboussée ou les liquides adhérents aux parois du four. Un détergent doux peut être utilisé lorsque le four est très souillé. Évitez d'utiliser des nettoyeurs aérosol ou autres nettoyeurs corrosifs qui peuvent tacher, rayer ou ternir la surface du portillon.
3. Les surfaces externes doivent être nettoyées à l'aide d'un linge humide. Pour éviter d'endommager les pièces fonctionnelles à l'intérieur du four, empêchez l'infiltration d'eau dans les ouvertures de ventilation.
4. Essuyez le hublot des deux côtés à l'aide d'un linge humide pour éliminer les déversements ou les éclaboussures.
5. Empêchez le contact de l'eau avec le panneau de commande. Nettoyez-le à l'aide d'un linge doux et humide. Lors du nettoyage du panneau de commande, ouvrez le portillon pour prévenir la mise en marche accidentelle du four.
6. S'il y a accumulation de vapeur à l'extérieur ou autour du portillon du four, essuyez à l'aide d'un linge doux. Cette accumulation peut se produire lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée. Dans ce cas, l'accumulation est normale.
7. Éliminez les odeurs émanant du four en ajoutant à une tasse d'eau versée dans un bol profond transparent aux micro-ondes le jus et la pelure d'un citron et chauffez au micro-ondes pendant 5 minutes. Essuyez soigneusement et séchez le four à l'aide d'un linge doux.
8. Lorsque vient le temps de remplacer la lampe du four, veuillez consulter un distributeur pour le remplacement.
9. Le four doit être nettoyé régulièrement et les dépôts de nourriture doivent être éliminés. Omettre de maintenir la propreté du four peut entraîner une détérioration des surfaces qui peut compromettre la durée de vie de l'appareil et possiblement créer une situation dangereuse.
10. Veuillez ne pas jeter cet appareil avec les ordures ménagères; il devrait être confié aux centres d'élimination prévus par les autorités municipales.

FICHE TECHNIQUE

| Nom du modèle | RCMW25-1000SS |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Consommation énergétique : | 120V~60Hz, 1 450W (micro-ondes) |
| Puissance: | 1 000W |
| Fréquence de fonctionnement: | 2 450MHz |
| Dimensions externes (H×L×P): | 12,3×20,5×17,1 (po) |
| Dimensions internes du four (HxLxP): | 8,4×13,2×14,3 (po) |
| Volume du four: | 0,9pi³ |
| Poids net: | Approx. 39lb. |

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Royal Sovereign International, Inc. garantit que ce produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication. et defabrication à l'acheteur d'origine, comme indiqué ci-dessous.

Pièces : Remplacement des pièces défectueuses pendant 1 an à compter de la date d'achat du client.

Compressor : Garantie de 3 ans à partir de la date d'achat du client. Royal Sovereign fournira un compresseur de remplacement (pièces seulement), sans frais.

Main d'oeuvre : 1 an à partir de la date d'achat par l'utilisateur final.

Cette garantie ne couvre que les produits correctement installés, entretenus et utilisés conformément aux instructions fournies. conformément aux instructions fournies. Cette garantie limitée ne couvre pas les défaillances ou les difficultés de fonctionnement dues à l'usure normale. difficultés de fonctionnement dues à une usure normale, un accident, un abus, une mauvaise utilisation, une altération, une mauvaise application, d'une installation inadéquate ou d'une maintenance ou d'un service inadéquats de votre part ou de celle d'un tiers.

Les produits retournés ne seront pas acceptés sans un numéro d'autorisation de retour. Pour demander un numéro d'autorisation de retour, veuillez nous rendre visite à l'adresse www.royalsovereign.com. Tous les frais de transport pour le retour Tous les frais de transport pour le retour de produits ou de pièces endommagés seront à la charge de l'acheteur. Retournez le produit défectueux, dans l'emballage d'origine, à l'adresse ci-dessous.

Royal Sovereign International, Inc. (et ses sociétés affiliées) exige une preuve raisonnable de la date de votre d'achat auprès d'un détaillant ou d'un distributeur agréé. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu, votre facture ou votre chèque annulé. chèque annulé de l'achat initial. La garantie limitée se limitera à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien pendant la période de garantie.

Royal Sovereign International, Inc. (et ses sociétés affiliées) N'AURA AUCUNE RESPONSABILITÉ À L'ACHETEUR OU À UN TIERS POUR TOUT DOMMAGE SPÉCIAL, INDIRECT, PUNITIF, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF. Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, de sorte que l'exclusion et les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

ROYAL SOVEREIGN INTERNATIONAL, INC.

2 Volvo Drive Rockleigh, NJ 07647 É.-U.

TÉL. : +1) 1-800-397-1025

FAX : +1) 201-750-1022

www.royalsovereign.com

RS INTERNATIONAL CANADA INC.

191 Superior Blvd., Mississauga, ON L5T 2L6, CANADA

TEL: +1) 905-461-1095 TF: +1) 866-961-6673

FAX: +1) 905-461-1096

www.royalsovereign.ca