



INSPIRER LA CUISINE DU MONDE



## SUR LA GAMME FOUR MICRO ONDE

# **COS-3016ORM1SS**

## **GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez attentivement les informations importantes suivantes concernant la sécurité et la maintenance de l'installation. Conservez ces instructions pour référence future.

**COS-3016ORM1SS**

**MANUEL DE L'UTILISATEUR**

## MERCI DE VOTRE ACHAT

Merci pour votre achat. Nous savons que vous avez le choix entre de nombreuses marques et produits et nous sommes honorés de savoir que vous avez décidé de prendre un de nos produits chez vous et espérons que vous l'apprécierez.

Les appareils COSMO sont conçus selon les normes de sécurité et de performance les plus strictes du marché nord-américain. Nous suivons la philosophie de fabrication la plus avancée. Chaque appareil quitte l'usine après une inspection et des tests de qualité approfondis. Nos distributeurs et nos partenaires de service sont prêts à répondre à toutes vos questions concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de vos produits. Nous espérons que ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser le produit de la manière la plus sûre et la plus efficace.

Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez contacter le revendeur auprès duquel vous l'avez acheté, ou contactez notre service client à:

**1-888-784-3108.**

## Caractéristiques

Modèle	COS-3016ORM1SS
Tension nominale	120V / 60 Hz
Puissance d'entrée nominale	1550W
Puissance de sortie nominale	1000W
Capacité micro-ondes	1.6 cu. ft.
Diamètre du plateau tournant	13.5 in. (34.5 cm)
Dimensions extérieures (LxPxH)	29.9 x 15 x 16.4 in. (75.9 x 38.1 x 41.7 cm)
Dimensions internes (LxPxH)	20.24 x 14.41 x 9.25 (51.4 x 36.6 x 23.5 cm)
Certifications	approuvées UL
Longueur du cordon d'alimentation	3.3 ft. (1 m)
Poids net	56 lbs. (25.4 kg)

## Contenu

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ	4
Précautions pour éviter une éventuelle exposition à une énergie micro-ondes excessive	4
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Ustensiles et matériel de cuisine	7
Matériaux que vous pouvez utiliser	8
Matières à éviter	8
Traits	9
Contenu du colis	9
Four micro-onde	9
Panneau de configuration	10
Installer votre four à micro-ondes	10
Installation de la platine	11
Utiliser votre micro-ondes	11
Conseils pour les meilleurs résultats	11
Cuisson au micro-ondes	12
Réglage de l'horloge	13
Utilisation de la minuterie de cuisine	13
Cuisson rapide	13
Décongeler au micro-ondes	14
Cuisson avec le capteur	14
Utilisation du bouton stop / clear	15
Utiliser la lumière	15
Utilisation du ventilateur d'aération	15
Utilisation de la platine	15
Utilisation de la sécurité enfants	15
Nettoyage et entretien de votre micro-ondes	16
Nettoyer l'extérieur de votre micro-ondes	16
Nettoyage de l'intérieur de votre micro-ondes	16
Nettoyage et remplacement des filtres	17
Remplacement des lumières	18
Dépannage	20
Obtenir des pièces de rechange	21
Caractéristiques	21
GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS	22



# INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Pour votre sécurité, les informations contenues dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

## Précautions pour éviter une éventuelle exposition à une énergie micro-ondes excessive:

- 1 N'essayez pas de faire fonctionner ce micro-ondes avec la porte ouverte car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas annuler ou altérer les verrouillages de sécurité.
- 2 Ne placez aucun objet entre la face avant du four à micro-ondes et la porte et ne laissez pas la saleté ou les résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- 3 N'utilisez pas le micro-ondes s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four à micro-ondes se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage:
  - (a) porte (pliée)
  - (b) charnières et loquets (cassés ou desserrés)
  - (c) joints de porte et surfaces d'étanchéité
- 4 Le micro-ondes ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque, sauf par un personnel de maintenance qualifié.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### Avertissement

AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

### MISE EN GARDE

ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

## LISEZ TOUTES LES INFORMATIONS AVANT UTILISATION

### Avertissement

Pour réduire les risques d'incendie, de brûlures, de chocs électriques, de blessures corporelles ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base incluses dans les sections suivantes.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et respectez les «Précautions spécifiques pour éviter une éventuelle exposition à une énergie micro-ondes excessive», à la page 3. • Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir «Instructions de mise à la terre» à la page 4.
- Installez ou localisez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les contenants scellés - par exemple, les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four à micro-ondes est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil s'il a un cordon ou une fiche endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou tombé.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par un technicien qualifié. Contactez le réparateur agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Gardez le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la page 16.

- Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes:
  - Ne faites pas trop cuire les aliments. Prenez soin de l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
  - Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four à micro-ondes.
  - Si des matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, gardez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur.
  - N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

• Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Un bouillonnement ou une ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. CELA POURRAIT ENTRAÎNER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS EN BOUILLANT SOUDAINEMENT LORSQUE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE UTILISIL EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire le risque de blessures aux personnes:

- Ne surchauffez pas le liquide.
- Retirez le liquide avant et à mi-cuisson.
- N'utilisez pas de récipients à parois droites à col étroit. Utilisez un récipient à large ouverture.
- Après chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de retirer le récipient.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse. La graisse ne doit pas s'accumuler sur les ouvertures de ventilation, persiennes ou filtres à graisse.
- Faites attention lorsque vous nettoyez le volet et les filtres à graisse. Agents de nettoyage corrosifs, tels que four à base de lessive nettoyeurs, peuvent endommager le volet et les filtres à graisse.
- Lorsque vous enflamez des aliments sous le capot, allumez le ventilateur.
- Cet appareil peut être utilisé au-dessus d'un équipement de cuisson au gaz et électrique de 36 po de largeur ou moins.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Déballage et examen de votre micro-ondes

Ouvrez le bas du carton, repliez les rabats du carton et inclinez le four à micro-ondes pour qu'il repose sur le coussin en mousse de plastique. Soulevez le carton du four à micro-ondes et retirez tous les matériaux d'emballage, y compris le guide de l'utilisateur, le guide d'installation, les modèles (2), le filtre à charbon et le plateau tournant (avec anneau). CONSERVEZ LE CARTON COMME IL PEUT RENDRE L'INSTALLATION PLUS FACILE.

- Retirez l'autocollant de fonction de l'extérieur de la porte, s'il y en a un.
- N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.
- Lisez et enregistrez le guide de l'utilisateur et le guide d'installation.

Vérifiez le four à micro-ondes pour tout dommage, comme une porte mal alignée ou tordue, des joints et des surfaces d'étanchéité de porte endommagés, des charnières et des loquets de porte cassés ou desserrés, et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes et contactez votre revendeur ou centre de réparation. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

### Instructions de mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four à micro-ondes est équipé d'un cordon ayant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et ordonnances locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique.

### Avertissement

Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

### Exigences électriques

Vérifiez les instructions d'installation pour l'emplacement approprié de l'alimentation.

Les exigences électriques sont de 120 volts CA, 60 Hz, 15 ampères. ou une alimentation électrique plus protégée. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé desservant uniquement le four à micro-ondes.

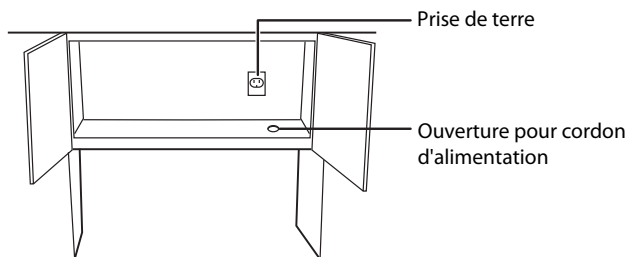
Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. NE JAMAIS COUPER OU ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE EN AUCUNE CIRCONSTANCE. N'UTILISEZ PAS DE CORDON D'EXTENSION.

### Fiche à 3 broches

### Fiche de mise à la terre

### Prise à 3 broches

### Boîte de prise de terre



Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise près d'un appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être connectés à une prise de terre séparée de 120 volts CA, 60 Hz, 15 A ou plus, à une seule prise de terre. La prise doit être située à l'intérieur de l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage du four à micro-ondes, comme illustré ci-dessus.

#### Remarques

- Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les installations électriques, consultez un électricien qualifié ou une personne de service.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages au four à micro-ondes ou les blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique correctes.

## À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

- Lisez ce guide de l'utilisateur et conservez-le toujours pour référence.
- Un bon livre de recettes micro-ondes est un atout précieux. Vérifiez-le pour les principes, techniques, astuces et recettes de cuisson au micro-ondes.
- N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans la plaque tournante et le support et ne retournez pas la plaque tournante de sorte qu'un grand plat puisse être placé dans le four à micro-ondes. La platine tourne à la fois dans le sens horaire et antihoraire.
- Ayez TOUJOURS des aliments dans le four à micro-ondes lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie des micro-ondes.
- Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes à des niveaux de puissance inférieurs à 100%, vous pouvez entendre le magnétron s'allumer et s'éteindre.
- Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.
- La condensation est une partie normale de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'humidité des aliments influenceront la quantité d'humidité qui se condense dans le four à micro-ondes. Généralement, les aliments couverts ne provoquent pas autant de condensation que ceux non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.
- Le four à micro-ondes est réservé à la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.
- Votre four à micro-ondes est évalué à 1000 watts en utilisant la procédure de test CEI. En utilisant des recettes ou des emballages directions, vérifiez la nourriture une minute ou deux avant le temps minimum et ajoutez du temps en conséquence.

## À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Organisez soigneusement les aliments. Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire pendant le temps le plus court indiqué et ajoutez-en au besoin. Les aliments gravement trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de recettes pour des suggestions, telles que des serviettes en papier, du papier ciré, une pellicule plastique pour micro-ondes ou un couvercle. Les housses empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Protéger avec de petits morceaux plats de papier d'aluminium toutes les zones minces de viande ou de volaille pour éviter une cuisson excessive avant que les zones denses et épaisses ne soient bien cuites.
- Mélanger les aliments de l'extérieur au centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois au micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Grand les articles comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réorganisez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson à la fois de haut en bas et du centre de la plat à l'extérieur.
- Ajoutez du temps de repos. Retirez les aliments du four à micro-ondes et remuez, si possible. Couverture pour le temps de repos ce qui permet aux aliments de terminer la cuisson sans trop cuire.
- Vérifiez la cuisson. Recherchez les signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes. Les signes de cuisson comprennent:
  - La nourriture cuit partout, pas seulement au bord.
  - Le fond central du plat est très chaud au toucher.
  - Les articulations des cuisses de volaille se déplacent facilement.
  - La viande et la volaille ne présentent pas de rose.
  - Le poisson est opaque et s'écaille facilement avec une fourchette.

## Ustensiles et matériel de cuisine

### Avertissement

Risque de blessure corporelle

Les conteneurs hermétiquement fermés pourraient exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Les ustensiles de cuisine et autres matériaux doivent tenir sur le plateau tournant. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques car les ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds.

Reportez-vous aux "Matériaux que vous pouvez utiliser" à la page 7 et "Matériaux à éviter" à la page 7 comme guide, puis testez avant d'utiliser.

### Test des ustensiles de cuisine et des matériaux:

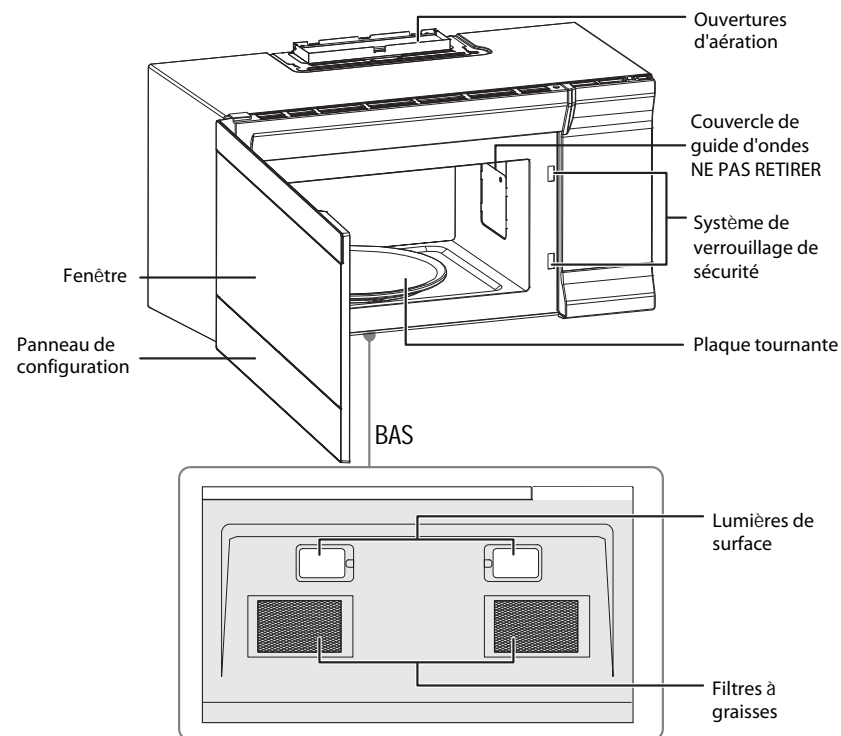
- 1 Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 1 tasse (250 ml) d'eau froide, ainsi que l'ustensile ou les matériaux en question.
- 2 Faites cuire à puissance maximale pendant une minute. Ne dépassez pas une minute de cuisson.
- 3 Sentez soigneusement l'ustensile ou le matériau. Si l'ustensile ou le matériel vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson aux micro-ondes.

## Matériaux sûrs pour micro-ondes

Utensils	Remarks
Plat à rissoler	Suivez les instructions du fabricant *. Le fond du plat de brunissage doit être au moins 3/16 pouce (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture de la platine.
Vaisselle	Compatible micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. Utilisez uniquement pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient juste chauds. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Verrerie de four résistante à la chaleur uniquement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sacs de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant *. Ne fermez pas avec une attache métallique. Faites des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	Utiliser pour la cuisson / réchauffement à court terme uniquement. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez pour couvrir les aliments pour réchauffer et absorber les graisses. Utiliser avec supervision pour une cuisson de courte durée uniquement.
Papier parchemin	Utilisez-le comme couverture pour éviter les éclaboussures ou comme pellicule pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Compatible micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant *. Doit être étiqueté "Micro-onde". Certains récipients en plastique se ramollissent, car les aliments à l'intérieur deviennent chauds. Les «sacs bouillants» et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Compatible micro-ondes uniquement. Utilisez pour couvrir les aliments pendant la cuisson pour conserver l'humidité. Ne laissez pas une pellicule plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier ciré	Utiliser comme couverture pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

## Ne pas utiliser au micro-ondes

Utensils	Remarks
Plateau en aluminium	Peut provoquer un arc. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer un arc. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou garnis de métal	Le métal protège les aliments des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs.
Liens métalliques torsadés	Peut provoquer des arcs électriques et provoquer un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
Bois	Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.



## Traits

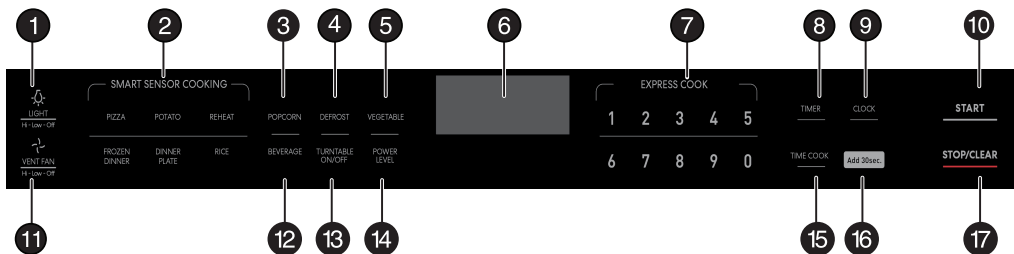
- Cuisson par capteur
- 10 niveaux de puissance variables
- Ajoutez 30 secondes et cuisine express
- 1000W de puissance
- Ventilateur d'extraction à deux vitesses
- Éclairage de travail
- Sécurité enfants
- Plaque tournante
- Événement caché

## Contenu du colis

- 1,6 cu. four à micro-ondes à hotte intégrée
- Plateau tournant (avec anneau)
- Matériel d'installation
- Gabarits de montage (2)
- Filtres à graisses (2)
- Guide d'installation
- Mode d'emploi

## Four micro-onde

# Panneau de configuration

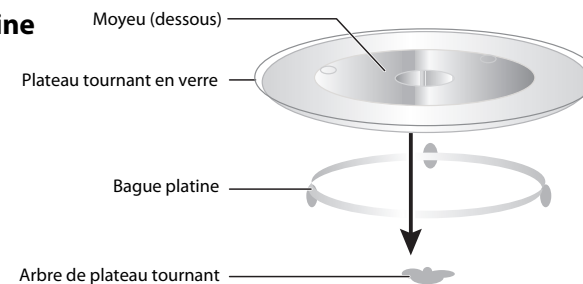


#	ARTICLE	LA DESCRIPTION
1	Lumière	Appuyez pour allumer / éteindre la lumière sous votre micro-ondes. Voir «Utilisation de la lumière» à la page 15.
2	CUISSON PAR CAPTEUR	Détecte l'humidité dégagée par vos aliments de cuisson et ajuste le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments à cuire.
3	Popcorn	Appuyez pour cuire le pop-corn. Voir «Maïs éclaté» à la page 15.
4	Dégivrage	Appuyez sur pour décongeler les aliments surgelés. Voir «Décongélation au micro-ondes» à la page 13.
5	Légumes	Appuyez pour cuire les légumes. Voir «Légumes» à la page 14.
6	Affichage	En mode veille, affiche l'heure. En mode de cuisson, affiche le temps de cuisson, le poids et d'autres informations.
7	Pavé numérique	Appuyez pour entrer le temps de cuisson, le temps de décongélation, l'heure de l'horloge et d'autres informations.
8	Minuterie	Appuyez sur ce bouton, puis entrez le temps que vous souhaitez décompter. Voir «Utilisation de la minuterie de cuisine» à la page 12.
9	Horloge	Appuyez pour régler ou vérifier l'horloge. Voir «Réglage de l'horloge» à la page 12.
10	DÉMARRER	En mode veille, appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson.
11	Ventilateur	Appuyez pour allumer / éteindre votre ventilateur et éliminer les odeurs de la cuisson. Voir «Utilisation du ventilateur de ventilation» à la page 15.
12	Boissons	Appuyez pour chauffer une boisson. Voir «Boisson» à la page 15.
13	Plateau tournant marche / arrêt	Appuyez pour allumer ou éteindre votre platine. Voir «Utilisation de la platine» à la page 15.
14	Niveau de puissance	Appuyez sur pour modifier le niveau de puissance de votre micro-ondes (1-10). Voir «Cuisson au micro-ondes» à la page 11.
15	Heures de cuisson	Appuyez pour saisir un temps de cuisson.
16	Ajouter 30 sec.	Pendant la cuisson, appuyez sur ce bouton pour ajouter 30 secondes à votre temps de cuisson.
17	ARRÊT / EFFACEMENT	Appuyez pour arrêter le processus de cuisson. Appuyez à nouveau pour annuler la cuisson.

## Installer votre four à micro-ondes

Consultez le Guide d'installation (inclus dans votre boîte) pour installer et configurer votre micro-ondes. Vous pouvez également trouver le guide d'installation en ligne sur: <http://cosmoappliances.com/manuals>

## Installation de la platine



### Remarques

- Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être restreint.
- Le plateau en verre et l'anneau du plateau tournant doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- Placez toujours tous les aliments et les récipients sur le plateau en verre pour la cuisson.
- Si le plateau en verre ou l'anneau du plateau tournant se fissure ou se brise, contactez le centre de service agréé le plus proche.

- 1 Placez l'anneau du plateau tournant dans la dépression ronde au bas du four à micro-ondes afin qu'il tourne librement.
- 2 Placez le plateau tournant en verre (côté plat vers le haut) sur l'anneau du plateau tournant de sorte que le moyeu s'engage dans la tige du plateau tournant au bas du four. Le plateau tournant en verre ne doit pas tourner librement lorsqu'il est correctement installé.

## Utiliser votre micro-ondes

### Conseils pour les meilleurs résultats

#### Température de stockage

Les aliments sortis du congélateur ou du réfrigérateur prennent plus de temps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.

#### Taille

Les petits aliments cuisent plus rapidement que les gros. Les morceaux de taille et de forme similaires cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont cuits ensemble. Pour des résultats plus uniformes, réduisez les niveaux de puissance lors de la cuisson de gros aliments.

#### Humidité naturelle

Les aliments très humides cuisent plus uniformément car l'énergie micro-ondes chauffe très efficacement les molécules d'eau.

#### En remuant

Remuez les aliments tels que les casseroles et les légumes de l'extérieur vers le centre pour répartir la chaleur plus uniformément. Cela permettra aux aliments de cuire plus rapidement. Une agitation constante n'est pas nécessaire.

#### Retournez les articles

Retournez les aliments comme les côtelettes de porc, les rôtis ou le chou-fleur entier à mi-cuisson. Cela aidera à exposer tous les côtés de manière égale à l'énergie micro-ondes.

#### Placement alimentaire

Placez les zones délicates des aliments, telles que les pointes d'asperges, vers le centre du plateau tournant.

#### Arrangement alimentaire

Disposez les aliments de forme inégale, comme les morceaux de poulet ou le saumon, avec les parties plus épaisses ou plus charnues vers l'extérieur du plateau du plateau tournant.

#### Laissez la nourriture reposer

Après avoir retiré les aliments du micro-ondes, couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle de casserole et laissez-les reposer pour terminer la cuisson. Cela aidera la nourriture à finir au centre et évitera de trop cuire les bords extérieurs. La durée du temps de repos dépend de la densité et de la surface des aliments.

## Emballage dans du papier absorbant ou du papier ciré

Les sandwichs et de nombreux autres types d'aliments contenant du pain précuit doivent être emballés avant d'être placés au micro-ondes pour éviter que les aliments ne sèchent pendant le chauffage.

## Cuisson au micro-ondes

- Appuyez sur Time Cook, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le temps de cuisson souhaité.

### Remarque

Par exemple, pour saisir 3 minutes et 15 secondes, appuyez sur 3, 1, puis 5.

- (Facultatif) Appuyez sur Power Level, puis entrez le niveau de puissance souhaité (1-10).

### Remarque

- Par défaut, votre micro-ondes cuit à 100% de sa puissance.
- Appuyez sur Power Level pendant la cuisson pour vérifier le niveau de puissance.

NIVEAU D'ÉNERGIE	PRODUCTION	RECOMMANDÉ QUAND ...
10	100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eau bouillante.</li> <li>Cuisson du bœuf haché.</li> <li>Faire des bonbons.</li> <li>Cuisson des fruits et légumes frais.</li> <li>Cuisson du poisson et de la volaille.</li> <li>Préchauffage du plat à dorer.</li> <li>Réchauffer des boissons.</li> <li>Cuisson de tranches de bacon.</li> </ul>
9	90%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer rapidement les tranches de viande.</li> <li>Faire sauter les oignons, le céleri et les poivrons verts.</li> </ul>
8	80%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tout réchauffage.</li> <li>Cuisson des œufs brouillés.</li> </ul>
7	70%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson du pain et des produits céréaliers.</li> <li>Cuisson des plats de fromage et de veau.</li> <li>Cuisson des gâteaux, muffins, brownies et cupcakes.</li> </ul>
6	60%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson des pâtes.</li> </ul>
5	50%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson des viandes et volailles entières.</li> <li>Crème pâtissière.</li> <li>Cuisson des côtes levées, du rôti de côtes et du rôti de surlonge.</li> </ul>
4	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson de coupes de viande moins tendres.</li> <li>Réchauffer des aliments emballés surgelés.</li> </ul>
3	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Décongélation de la viande, de la volaille et des fruits de mer.</li> <li>Cuisson de petites quantités de nourriture.</li> <li>Terminez la cuisson des casseroles, du ragoût et de certaines sauces.</li> </ul>
2	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beurre ramollissant et fromage à la crème.</li> <li>Chauffer de petites quantités de nourriture.</li> </ul>
1	10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème glacée ramollissante.</li> <li>Levée de pâte à levure.</li> </ul>

- Appuyez sur START pour commencer le chauffage.

## Décongeler au micro-ondes

- Appuyez plusieurs fois sur DEFROST pour sélectionner «MEAT», «POULTRY» ou «FISH».
- Appuyez sur Start.
- Utilisez le pavé numérique pour saisir le poids de l'article à décongeler (en livres). Par exemple, 10 = 1,0 lb.

### Remarque

Vous pouvez entrer n'importe quel poids de 0.1 à 6.0 lbs.

- Appuyez sur START pour lancer la décongélation. Le temps de cuisson restant s'affiche. Votre micro-ondes peut émettre un bip vous rappelant périodiquement de retourner les aliments. Appuyez sur START pour continuer.

### Conseils

Pour les meilleurs résultats:

- Utilisez la décongélation uniquement pour les aliments crus.
- La décongélation donne de meilleurs résultats lorsque vos aliments sont sortis directement du congélateur. Si les aliments ont été conservés dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température de 5 ° F (-15 ° C) ou moins, programmez toujours un poids ou un temps de cuisson plus bas pour éviter de les cuire.
- Entrez un poids réduit si les aliments surgelés sont restés à l'extérieur du congélateur pendant plus de 20 minutes.
- La forme de l'emballage alimentaire modifie le temps de décongélation. Par exemple, un emballage alimentaire rectangulaire peu profond se décongèle plus rapidement qu'un bloc de nourriture profond.
- Séparez les morceaux lorsqu'ils commencent à décongeler.

### Conseils pour décongeler la viande

Pour les meilleurs résultats, utilisez ces suggestions lors de la décongélation de la viande:

VIANDE	ORDINAIRE POIDS	TEMPS DE CUISSON
Rôti de bœuf ou de porc	2.5 à 6 lb (40 à 96 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placé côté gras vers le bas.</li> <li>Après chaque étape, retournez les aliments et protégez toutes les portions chaudes avec des bandes étroites de papier d'aluminium.</li> <li>Laisser reposer, couvert pendant 15-30 minutes.</li> </ul>
Steaks, côtelettes ou poisson	0.5 à 3 lb (8 à 48 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après chaque étape, réorganisez les aliments. S'il y a des portions chaudes ou décongelées de nourriture, protégez-les avec des morceaux plats étroits de papier d'aluminium.</li> <li>Retirez tous les aliments presque décongelés.</li> <li>Laisser reposer, couvert pendant environ 5 à 10 minutes.</li> </ul>
Viande hachée	0.5 à 3 lb (8 à 48 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après chaque étape, retirez tous les aliments presque décongelés.</li> <li>Laisser reposer, recouvert de papier d'aluminium pendant 5 à 10 minutes.</li> </ul>
Poulet entier	2.5 à 6 lb (40 à 96 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez les abats avant de congeler la volaille.</li> <li>Commencez la décongélation avec la poitrine vers le bas.</li> <li>Après la première étape, retournez le poulet et protégez-le portions avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, protégez à nouveau toutes les parties chaudes avec des bandes étroites de papier d'aluminium.</li> <li>Laisser reposer, couvert, de 30 à 60 minutes au réfrigérateur.</li> </ul>
Morceaux de poulet	0.5 à 3 lb (8 à 48 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après chaque étape, réorganisez ou retirez tous les aliments presque décongelés.</li> <li>Laisser reposer 10 à 20 minutes.</li> </ul>

## Cuisson avec le capteur

La cuisson par capteur détecte l'humidité libérée par vos aliments de cuisson et ajuste le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments à cuire.

- Appuyez sur Sensor Reheat, puis appuyez sur START. Votre micro-ondes règle automatiquement le temps de cuisson.

Lors de l'utilisation de la cuisson par capteur:

- Casseroles:** Ajouter 2-3 cuillères à soupe de liquide, couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique ventilée. Remuer lorsque le afficher.
- Aliments en conserve:** placez le contenu dans un plat allant au micro-ondes et couvrez avec un couvercle amovible ou un plastique ventilé emballage. Laissez reposer quelques minutes avant de servir.
- Assiettes de nourriture:** Disposez les aliments sur l'assiette. Couvrir avec un couvercle amovible ou une pellicule plastique ventilée. Laissez reposer quelques minutes avant de servir.

## Pizza

Le réglage de pizza cuit automatiquement une à deux tranches (6 à 12 oz) de pizza.

- Appuyez sur Pizza, puis appuyez sur DÉMARRER.

### Remarque

Si du temps supplémentaire est nécessaire, continuez à cuire manuellement.

## Patate

Le réglage de pommes de terre cuit automatiquement de deux à quatre pommes de terre.

- 1 Faites des trous dans la peau de vos pommes de terre 5-6 fois avec une fourchette. Ne couvrez pas vos pommes de terre.
- 2 Appuyez sur Potato, puis appuyez sur START.
- 3 Laissez les pommes de terre reposer environ cinq minutes après la fin de la cuisson au micro-ondes.

### Remarque

Si du temps supplémentaire est nécessaire, continuez à cuire manuellement.

## Dîner surgelé

Le dîner congelé est conçu pour une entrée surgelée ou des plats cuisinés surgelés (tels que des dîners surgelés) de 10 à 20 oz.

- Appuyez sur Frozen Dinner, puis sur START.

Lors de la cuisson de dîners surgelés:

- Lisez les instructions sur vos aliments surgelés pour de meilleurs résultats, le cas échéant.
- Assurez-vous que l'humidité peut s'échapper de l'emballage. Toutes les instructions pour le dîner congelé doivent spécifier que vous percez des trous dans le revêtement en plastique avant la cuisson.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le revêtement en plastique. Retirez le côté opposé à vous pour éviter les brûlures de vapeur.

## Assiette de dîner

Le réglage de l'assiette est conçu pour une à deux assiettes.

- Appuyez sur Dinner Plate, puis appuyez sur START.

### Remarque

Si du temps supplémentaire est nécessaire, continuez à cuire manuellement.

## Riz

Le réglage du riz cuit automatiquement une à deux tasses de riz (à partir de la température ambiante).

- Appuyez sur Rice, puis sur START.

### Remarque

Si du temps supplémentaire est nécessaire, continuez à cuire manuellement.

## Légume

La fonction capteur de légumes cuit une à quatre tasses de légumes frais (lors du démarrage à température ambiante).

- 1 Appuyez plusieurs fois sur Vegetable pour sélectionner le nombre de tasses:

PORTIONS	APPUYEZ SUR LE BOUTON VÉGÉTAL ...
1 tasse	Once
2 tasses	2 fois
3 tasses	3 fois
4 tasses	4 fois

- 2 Appuyez sur Start.

### Remarque

Si du temps supplémentaire est nécessaire, continuez à cuire manuellement.

## Popcorn

### MISE EN GARDE

**NE PAS** laisser le micro-ondes sans surveillance pendant l'éclatement du pop-corn.

- 1 Appuyez plusieurs fois sur Popcorn pour sélectionner le poids de votre sac de pop-corn:

POIDS	APPUYEZ SUR LE BOUTON POPCORN ...
3.3 oz.	Une fois que
3.0 oz.	2 fois
1.75 oz.	3 fois

- 2 Press **START**.

## Beverage

The beverage setting heats one two three cups of a beverage. Use the table below to determine the setting to use.

- 1 Press **Beverage** repeatedly to select the number of servings:

SERVINGS	PRESS BEVERAGE BUTTON...
1 cup	Once
2 cups	2 times
3 cups	3 times

- 2 Appuyez sur Start.

## Utilisation du bouton stop / clear

Appuyez sur STOP / CLEAR pour:

- Effacez les informations que vous avez saisies incorrectement
- Annuler la minuterie
- Mettez le micro-ondes en pause pendant la cuisson (appuyez sur START pour reprendre)
- Afficher l'horloge une fois la cuisson terminée
- Annulez une programmation pendant la cuisson (appuyez deux fois)

## Utiliser la lumière

- Pour utiliser la lumière sous votre micro-ondes, appuyez plusieurs fois sur Light pour basculer entre haute luminosité, faible luminosité ou éteinte.

### Remarque

Pour changer une ampoule, voir «Remplacement des lampes» à la page 19.

## Utilisation du ventilateur d'aération

Le ventilateur de ventilation de votre micro-ondes fonctionne comme une hotte de cuisine pour filtrer la fumée et les autres odeurs de la cuisson.

- Appuyez plusieurs fois sur Vent Fan pour alterner entre haute vitesse, basse vitesse ou arrêt.

### Remarque

Vous pouvez utiliser le ventilateur d'aération pendant la cuisson au micro-ondes.

- Le ventilateur démarre automatiquement lorsque la chaleur monte des unités de surface de la cuisinière ou des brûleurs et reste allumé jusqu'à ce que la température baisse. Il ne peut pas être désactivé manuellement pendant cette période. Cela protège le micro-ondes des températures excessives.

## Utilisation de la platine

Pour de meilleurs résultats, laissez le plateau tournant allumé. Cependant, vous pouvez le désactiver pour les grands plats.

- Appuyez sur Turntable on / off pour allumer ou éteindre votre platine.

## Utilisation de la sécurité enfants

- Pour verrouiller le micro-ondes, maintenez la touche STOP / CLEAR enfoncée pendant trois secondes. Le micro-ondes émet un bip et un indicateur de verrouillage apparaît sur l'affichage.

- Pour déverrouiller le micro-ondes, maintenez la touche STOP / CLEAR enfoncée jusqu'à ce que l'indicateur de verrouillage disparaisse (environ trois secondes).

## Nettoyage et entretien de votre micro-ondes

### Nettoyer l'extérieur de votre micro-ondes

#### Extérieur

La surface extérieure est en acier prélaqué et en plastique. Nettoyez l'extérieur avec du savon doux et de l'eau, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyeur domestique ou abrasif.

#### Porte

Essayez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon humide pour éliminer tout déversement ou éclaboussure. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des vaporisateurs et autres nettoyeurs agressifs car ils peuvent tacher, tacher ou ternir la surface de la porte.

#### Panneau de configuration

Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte du four à micro-ondes avant de le nettoyer. Essayez le panneau avec un chiffon légèrement humidifié uniquement avec de l'eau. Sécher avec un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez pas de nettoyeurs chimiques. Fermez la porte et appuyez sur STOP / CLEAR pour effacer tous les boutons sur lesquels vous avez pu appuyer.

### Nettoyage de l'intérieur de votre micro-ondes

#### Intérieur

Essayez avec un chiffon doux et de l'eau tiède. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou durs ni de tampons à récurer. Pour les aliments cuits au four, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux, puis rincez abondamment à l'eau chaude.

Pour aider à déloger les particules ou les liquides alimentaires cuits au four, chauffez deux tasses d'eau (ajoutez du jus de citron si vous voulez garder une odeur fraîche au micro-ondes) dans une tasse à mesurer de quatre tasses à puissance élevée pendant cinq minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez-le refroidir au micro-ondes, puis essayez l'intérieur avec un chiffon doux.

#### Housse de guide d'ondes

Le couvercle du guide d'onde est situé sur le mur droit à l'intérieur de votre micro-ondes. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer de bonnes performances micro-ondes. Essayez soigneusement avec un chiffon humide les éclaboussures d'aliments de la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.

#### Éliminer les odeurs

Parfois, une odeur de cuisson peut rester dans le micro-ondes. Pour retirer, mélangez une tasse d'eau, du jus de citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de deux tasses. Faire bouillir plusieurs minutes à puissance élevée, puis laisser refroidir au micro-ondes. Essayez l'intérieur avec un chiffon doux.

#### Platine et support de platine

Retirez le plateau tournant et le support du plateau tournant et lavez-les dans de l'eau douce savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur doux et une éponge à récurer non abrasive. Vous pouvez également les laver dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.

L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé, donc l'excès d'eau ou les déversements doivent être essuyés immédiatement.

### Nettoyage et remplacement des filtres

#### Nettoyage des filtres d'échappement

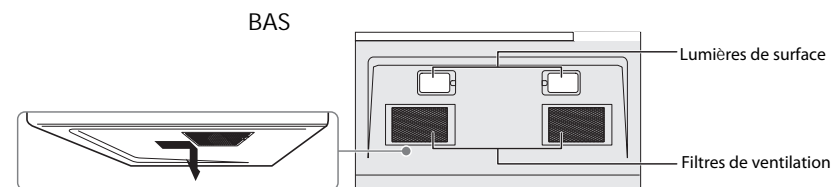
Les filtres d'échappement doivent être retirés et nettoyés environ une fois par mois.

MISE EN GARDE

N'utilisez pas la hotte sans que les filtres soient correctement en place.



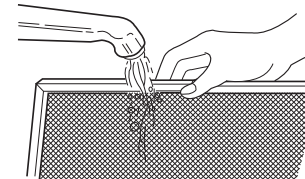
- 1 Pour retirer les filtres d'échappement, faites glisser le filtre vers l'arrière du micro-ondes, puis tirez-le vers le bas tout en le faisant glisser hors de la fente latérale. Répétez l'opération pour le deuxième filtre.



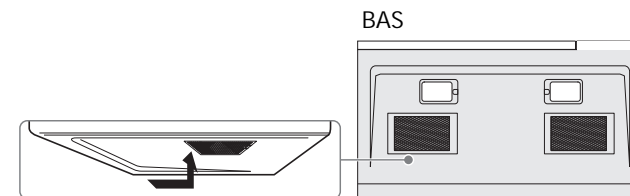
- 2 Faites tremper les filtres de ventilation dans de l'eau chaude à l'aide d'un détergent doux ou lavez-les au lave-vaisselle. Bien rincer et secouer pour sécher.

MISE EN GARDE

N'utilisez pas d'ammoniac. L'aluminium sur le filtre se corrode et s'assombrit.



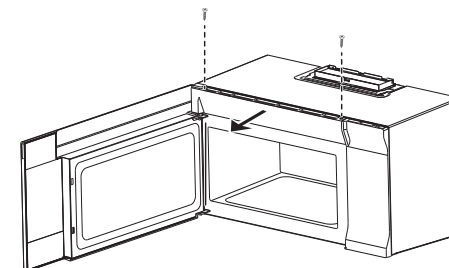
- 3 Pour réinstaller le filtre d'échappement, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez vers le haut et vers l'avant du micro-ondes pour le fixer. Répétez l'opération pour le deuxième filtre.



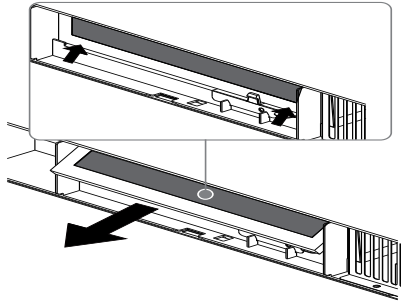
#### Remplacement du filtre à charbon

Le filtre à charbon est utilisé dans les installations recirculées non ventilées. Le filtre doit être changé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.

- 1 Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant au disjoncteur principal.
- 2 Retirez les vis de la grille de ventilation.
- 3 Tirez la grille de ventilation loin de l'appareil.



- 4 Retirez le filtre à charbon en le poussant vers l'intérieur, puis soulevez-le et retirez-le du micro-ondes.

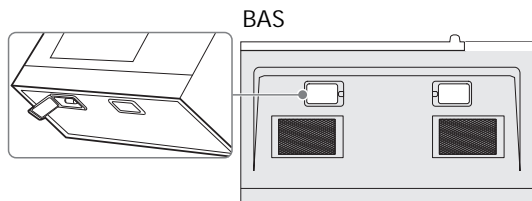


- 5 Insérez le nouveau filtre à charbon, fermez la grille de ventilation et fixez-la avec les vis de la grille de ventilation.  
6 Rebranchez le micro-ondes ou remettez sous tension au niveau du disjoncteur principal.

## Remplacement des lumières

### Lumière de surface (externe)

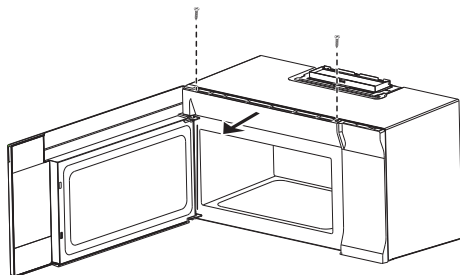
- 1 Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant au disjoncteur principal.  
2 Retirez les vis du couvercle de la lumière sous le micro-ondes.



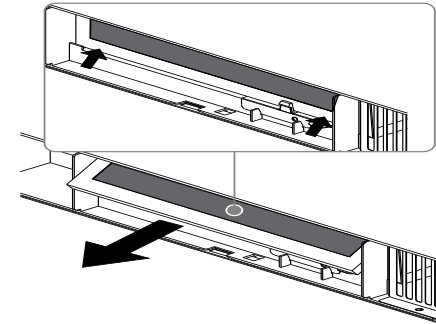
- 3 Retirez les anciennes ampoules et remplacez-les par de nouvelles lampes LED 1.2W.  
4 Réinstallez les vis du couvercle de la lumière pour fixer les couvercles.  
5 Rebranchez le micro-ondes ou remettez sous tension au niveau du disjoncteur principal.

### Lumière micro-ondes (interne)

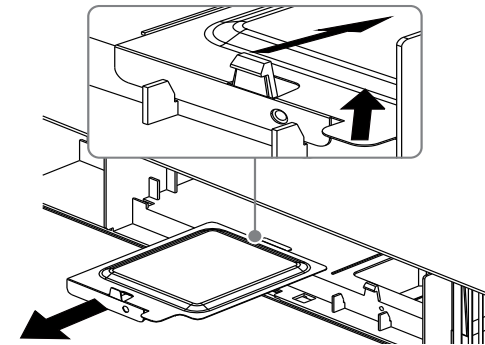
- 1 Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant au disjoncteur principal.  
2 Retirez les vis de la grille de ventilation.  
3 Tirez la grille de ventilation loin de l'appareil.



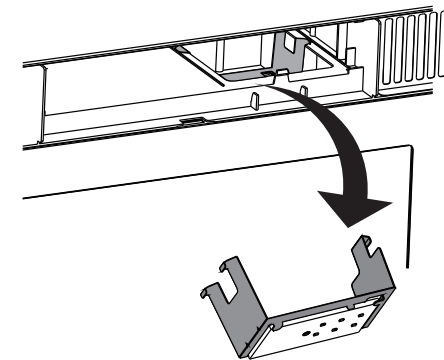
- 4 Retirez le filtre à charbon en le poussant vers l'intérieur, puis soulevez-le et retirez-le du micro-ondes.



- 5 Poussez la languette pour libérer le couvercle de la lampe et tirez-le doucement vers le haut depuis le bord avant.



- 6 Retirez le module LED et remplacez-le uniquement par une ampoule LED équivalente de 1,2 watts.



- 7 Remettez soigneusement le couvercle de la lampe en place.  
8 Remplacez le filtre à charbon. Remettez la grille d'aération en place (en engageant les languettes inférieure et supérieure) et remettez les vis de fixation de la grille d'aération.

## Dépannage

Si vous avez un problème avec votre micro-ondes, consultez le tableau suivant pour une solution possible. Si le micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le centre de service agréé le plus proche.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le micro-ondes ne démarre pas	Le cordon électrique n'est pas branché.	Branchez le cordon électrique.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	La mauvaise opération est définie.	Vérifiez les instructions et réessayez.
Arc ou étincelles au micro-ondes	Vous essayez d'utiliser des matériaux incorrects dans le micro-ondes.	Utilisez uniquement des matériaux allant au micro-ondes.
	Vous essayez d'utiliser le micro-ondes lorsqu'il est vide.	N'utilisez pas le micro-ondes lorsqu'il est vide.
	Les aliments renversés restent au micro-ondes.	Nettoyez le micro-ondes avec une serviette humide.
Aliments mal cuits	Vous essayez d'utiliser des matériaux incorrects dans le micro-ondes.	Utilisez uniquement des matériaux allant au micro-ondes.
	La nourriture n'est pas complètement décongelée.	Décongelez complètement les aliments avant de les cuire.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas suffisant pour cuire les aliments.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
Aliments trop cuits	La nourriture n'est ni retournée ni remuée.	Retournez ou remuez les aliments.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas suffisant pour cuire les aliments.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
Aliments insuffisamment cuits	Vous essayez d'utiliser des matériaux incorrects dans le micro-ondes.	Utilisez uniquement des matériaux allant au micro-ondes.
	La nourriture n'est pas complètement décongelée.	Décongelez complètement les aliments avant de les cuire.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas suffisant pour cuire les aliments.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
Dégivrage incorrect	Les orifices de ventilation des micro-ondes sont bloqués ou restreints.	Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bloqués ou restreints.
	Vous essayez d'utiliser des matériaux incorrects dans le micro-ondes.	Utilisez uniquement des matériaux allant au micro-ondes.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas suffisant pour cuire les aliments.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
Le ventilateur de ventilation s'allume tout seul	La nourriture n'est ni retournée ni remuée.	Retournez ou remuez les aliments.
	Le ventilateur démarre automatiquement lorsque la chaleur monte des unités de surface de la cuisinière ou des brûleurs et reste allumé jusqu'à ce que la température baisse. Cela protège le micro-ondes des températures excessives.	Votre micro-ondes fonctionne normalement. Le ventilateur ne peut pas être éteint manuellement pendant cette période.
La platine ne bouge pas	The turntable is misaligned.	Assurez-vous que le plateau tournant est correctement aligné sur la bague et l'arbre.
	The turntable is turned off.	Appuyez sur Turntable on / off pour rallumer votre platine.

## Obtenir des pièces de rechange

Appelez le service client au:  
888.784.3108

## Caractéristiques

Modèle	COS-3016ORM1SS
Tension nominale	120V / 60 Hz
Puissance d'entrée nominale	1550W
Puissance de sortie nominale	1000W
Capacité micro-ondes	1.6 cu. ft.
Diamètre du plateau tournant	13.5 in. (34.5 cm)
Dimensions extérieures (WxHxD)	29.9 x 16.4 x 15.0 in. (75.9 x 41.7 x 38.2 cm)
Dimensions internes (WxHxD)	20.24 x 9.25 x 14.41 in. (51.4 x 23.5 x 36.6 cm)
Certifications	Approuvé UL
Longueur du cordon d'alimentation	3.3 ft. (1 m)
Poids net	56 lbs. (25.4 kg)



APPLIANCES

## GARANTIE ET SERVICE

Pour plus de détails sur la garantie de ce produit,  
veuillez visiter:

<http://www.cosmoappliances.com/warranty>

POUR RECEVOIR UN SERVICE DE GARANTIE, VOTRE  
LE PRODUIT DOIT ÊTRE ENREGISTRÉ. POUR VOUS  
INSCRIRE, VISITEZ:

[WWW.COSMOAPPLIANCES.COM/WARRANTY](http://WWW.COSMOAPPLIANCES.COM/WARRANTY)

NUMÉRISER POUR VOUS INSCRIRE



## IMPORTANT

Do Not Return This Product To The Store If  
you have a problem with this product, please contact

Cosmo Customer Support at

**+1(888)784-3108**

DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL #, AND SERIAL #  
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE

## IMPORTANT

Ne pas Réexpédier ce Produit au Magasin  
Pour tout problème concernant ce produit, veuillez contacter  
le service des consommateurs Cosmo Customer Support au

**+1(888) 784-3108**

UNE PREUVE D'ACHAT DATEE EST REQUISE POUR BENEFICIER DE  
LA GARANTIE.

## IMPORTANTE

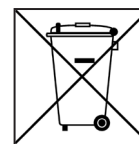
No regrese este producto a la tienda  
Si tiene algún problema con este producto, por favor contacte el  
AYUDA AL CLIENTE COSMO al

**+1(888)784-3108**

(Válido solo en E.U.A).

NECESITA UNA PRUEBA DE DE COMPRA FECHADA, NÚMERO DE  
MODELO Y DE SERIE PARA EL SERVICIO DE LA GARANTÍA

### Correct Disposal of this product:



This marking indicates that this appliance should not  
be disposed with other household wastes. To prevent  
possible harm to the environment or human health  
from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to  
promote the sustainable reuse of material resources.



Cosmo s'efforce constamment d'améliorer la qualité et les performances de nos produits, nous pouvons donc apporter des modifications à nos appareils sans mettre à jour ce manuel.

La version électronique de ce manuel est disponible à l'adresse suivante:  
[www.cosmoappliances.com](http://www.cosmoappliances.com)