MAGNETRON OVEN
FOUR À MICRO-ONDES

GEBRUIKERSHANDLEIDING
MANUEL DE L'UTILISATEUR

Lees eerst zorgvuldig deze handleiding alvorens de oven in gebruik te nemen.
Lire attentivement le manuel avant d'utiliser le four.

MS-256E
MS-256EL
MS-257E
MS-257EL

P/ No: 3828W5A4229

Précautions destineés à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

Le four ne peut fonctionner porte ouverte grâce à son systéme de verrouillage de sécurité intégré dans le mécanisme de la porte. Ces mécanismes de séscurité arrêtent automatiquement toute cuisson lors de l'ouverture de la porte; ce qui dans le cas de micro-ondes pourrait engendrer une exposition nocive à l'énergie micro-ondes.
Il est important de ne pas endommager le systéme de verrouillage.

Ne placer aucun objet entre l'avant du four et la porte et ne laisser aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

FR

Ne pas utiliser un four endommagé. La bonne fermeture de la porte est particulièrement importante. La porte, l'encadrement, les charnières et les loquets (cassés ou mal ajustés), les joints de la porte et les surfaces d'etanchéité ne doivent pas être endommagés.
Ne confier cet appareil pourréglage ou réparation qu'à un technicien qualifié du service oprès-vente.

Attention

Vérifier les temps de cuisson. Une cuisson excessive peut enflammer un aliment et endommager le four.

Lors du réchauffage de liquides, soupes, sauces et boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition éruptive tardive peut se produire sans apparition de bulles. Cette condition peut entraîner un bouillonnenment soudain sur le liquide chaud. Pour éviter ce risque, suivre les étapes ci-dessous:

1 Éviter d'utiliser des récipients à bard droit avec col étroit.

2 Ne pas surchauffer.

3 Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four, agiter à nouveau à mi-cuisson.

4 Après le réchauffage, laisser reposer dans le four quelques minutes, agiter ou secouer de nouveau les liquides (en particulier, le contenu des biberons et des récipients d'aliments pour nourrissons) et vérifier leur température avant consommation afin d'éviter les brûlures (biberons et récipients d'aliments pour nourrissons, notamment). Faire attention en manipulant le reecipient.

Attention

Laisser reposer un instant l'aliment réchauffé au micro-onde et tester la température avant consommation. Notamment les biberons et petits pots.

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

Les micro-ondes sont une forme d'énergie semblable aux ondes radio ou télé et à la lumière du jour. En général les micro-ondes se propagent vers l'extérieur alors qu'elles se déplacent dans l'atmosphère et disparaissent sans effet. Les fours à micro-ondes cependant, disposent d'un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, qui alimente le magnétron, permet de créer l'énergie micro-ondes.

Ces micro-ondes pénètrent la surface de cuisson par des ouvertures pratiquées dans le four. Un plateau tournant est situé sur la sole du four. Les micro-ondes ne peuvent traverser les parois métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer dans des matériaux tels que le verre, la porcelaine, le papier, des matériaux dont sont constitués les ustensiles pour micro-ondes.

Les micro-ondes ne chauffent pas les récipients utilisés pour la cuisson même si ceux-ci peuvent chauffer du fait de la chaleur générée par la nourriture.

Un appareil très sûr

Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive pour la personne qui cuisine.

Précautions ____ 26
Sommaire ____ 27
Déballage de l'appareil et Installation ____ 28 ~ 29
Réglage de L'horloge ____ 30
Sécurité Enfant ____ 31
Puissance et Cuisson ____ 32
Niveau de Puissance ____ 33
Cuisson en Deux Etapes ____ 34
Démarrage Rapide ____ 35
Cuisson Automatique ____ 36 ~ 37
Fonction de Décongélation Automatique / Poids ____ 38 ~ 39
Décongélation Rapide ____ 40 ~ 41
Minuterie ____ 42
Consignes importantes de sécurité ____ 43 ~ 44
Ustensiles pour Micro-ondes ____ 45
Caractéristiques des Aliments
Et cuisson Micro-ondes ____ 50 ~ 51
Questions et Réponses ____ 52
Avertissements et Spécifications Techniques ____ 53

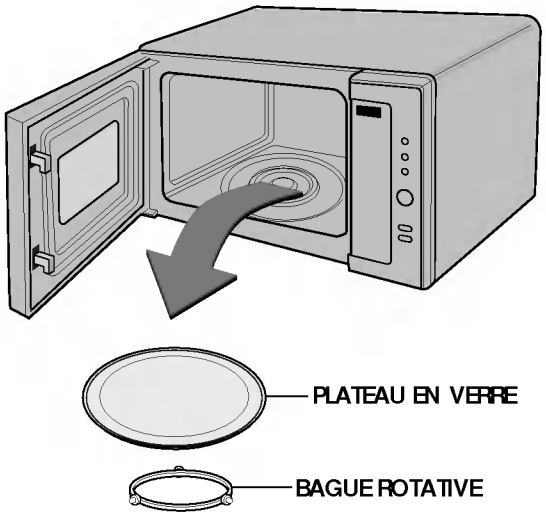
FR

Déballage de l'appareil et Installation

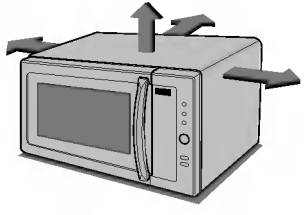
En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien retirer tous les accessoires et emballages. Vérifiez que le fourn'a pas été endommagé pendant la livraison.

FR

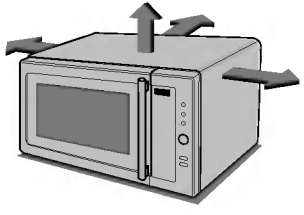
1 Déballez le four et posez-le sur une surface plane.



2 Placer le four à l'emplacement de votre choix, à une hauteur supérieure à 85 cm, en s'assurant qu'il existe un espace d'au moins 20 cm en haut et 10 cm à l'arrière, pour assurer une ventilation correcte. L'avant du four doit se trouver à au moins 8 cm du bord de la surface pour éviter de basculer.
Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.



MS-256E
MS-256EL



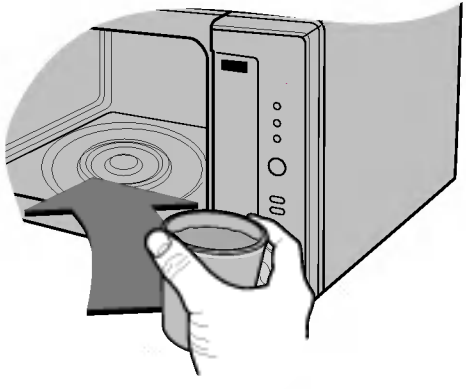
MS-257E
MS-257EL

CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISE A DES FINS DE RESTAURATION COMMERCIALE

3 Branchez le four dans une prise standard. Vérifiez que le four est le seul appareil branché à cette prise.
Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez et rebranchez-le.

4 Ouvrir la porte de votre four en tirant sur la poignée de porte. Placer la **SUPPORT PLATEAU TOURNANT** à l'intérieur du four et le **PLATEAU EN VERRE** dessus.

5 Remplissez un **récipient pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le récipient à utiliser, veuillez vous reporter à la page 45.



6 Appuyez sur le bouton **DÉPART** six fois pour régler le temps de cuisson sur 3 minutes.

Vous entendrez un **SIGNAL SONORE** à chaque pression sur le bouton. Votre four démarrera avant d'achever la sixième pression ; c'est normal.

7 **L'AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 3 minutes. Lorsqu'il indiquera 0, il sonnera trois fois. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne bien, l'eau devrait être chaude. **Faites attention en sortant le récipient du four, il peut être chaud.**

VOTRE FOUR EST PRÊT

FR

Réglage de L'horloge

Vous pouvez régler au choix votre horloge sur la base de 12 heures ou de 24 heures.
Dans l'exemple suivant je vous indique comment régler l'heure à 14h35.
Vérifiez que vous avez retiré tous les emballages de votre four.

Lors du premier branchement de votre four ou lorsque l'électricité revient après une coupure de courant un "0" apparaît sur l'afficheur; il faut mettre l'horloge à l'heure.

Si l'horloge (ou l'afficheur) affiche des symboles étranges, débranchez et rebranchez le four et remettez l'horloge à l'heure.

FR

1

Vérifiez que vous avez bien suivi les instructions d'installation de votre four décrites précédemment dans ce manuel.

Appuyer sur **ARRET/ ANNULER.**

2

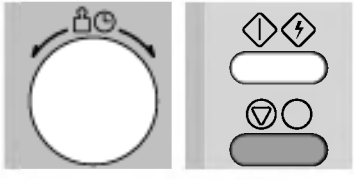
Appuyer une fois sur **HORLOGE.**

(Si vous désirez utiliser une option différente, appuyer de nouveau sur **HORLOGE.** Si vous désirez changer d'option différente après avoir réglé l'horloge, la débrancher puis la rebrancher.)

3

Tourner le bouton **BOUTON** jusqu'à ce que l'affichage indique "14:00".

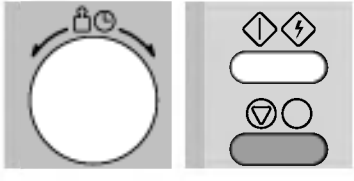
Appuyer sur **DÉPART** pour confirmer l'heure.



4

Tourner le bouton **BOUTON** jusqu'à ce que l'affichage indique "14:35".

Appuyer sur **DÉPART.**

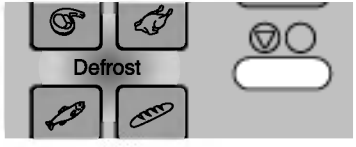


Votre four dispose d'une sécurité qui évite tout fonctionnement accidentel du four. Une fois la sécurité enfant enclenchée, vous ne pourrez utiliser aucune fonction et vous ne pourrez pas cuire d'aliments.
Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte!

1 Appuyer sur **ARRET/ ANNULER**.

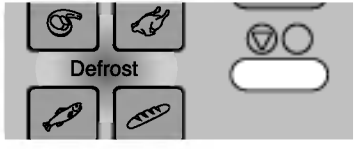
2 Appuyez et maintenez enfoncée la touche **ARRET/ ANNULER** jusqu'à ce que **"L"** apparaisse sur l'afficheur et qu'un signal sonore retentisse.
La **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.

L'heure disparaîtra de l'afficheur si vous avez réglé l'horloge.



3 Le **"L"** restera affiché pour vous rappeler que la **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.

4 Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez et maintenez enfoncée la touche **ARRET/ ANNULER** jusqu'à ce que le **"L"** disparaisse, vous entendrez
SIGNAL SONORE quand elle sero désactivée.



FR

Puissance et Cuisson

Dans l'exemple suivant je vous indique comment cuire un aliment avec 80% de puissance pendant 5 minutes et 30 secondes.

Votre four dispose de cinq niveaux de puissance. La puissance maximale est la puissance par défaut mais des pressions répétées sur le bouton **PUISSANCE** permettent de choisir différents niveaux.

Puissance	Appuyez sur **PUISSANCE**	%
Pleine	1	100%
Pleine Moyenne	2	80%
Moyenne	3	60%
Décongélation Faible moyenne	4	40%
Faible	5	20%

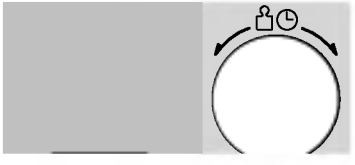
FR

1 Vérifiez que vous avez bien suivi les instructions d'installation de votre four décrites précédemment dans ce manuel.

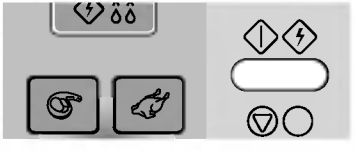
Appuyer sur **ARRET/ ANNULER.**

2 Appuyer deux fois sur **PUISSANCE** pour sélectionner la puissance 80%. "P-80" s'affiche.

3 Tourner le bouton **BOUTON** jusqu'à ce que l'affichage indique "5:30".



4 Appuyer sur **DÉPART.**



Niveau de Puissance

Votre four à micro-ondes est équipé de 5 niveaux de puissance qui vous offrent une souplesse et une maîtrise maximale de votre cuisson. Le tableau suivant donne des exemples d'aliments et de niveaux de puissance recommandés pour ce four à micro-ondes.

Niveau de puissance	*Sortie*	*Utilisation*
PLEINE	100%	• Bouillir de l'eau • Faire brunir de la viande hachée • Cuire des morceaux de volaille, du poisson et des légumes • Cuire des morceaux de viande tendres
PLEINE MOYENNE	80%	• Tout réchauffage • Rôtir de la viande et de la volaille • Cuire des champignons et des coquillages • Cuire des aliments contenant du fromage et des oeufs
MOYENNE	60%	• Cuire des gâteaux et des petits pains • Préparer des oeufs • Cuire des crèmes • Préparer du riz, de la soupe
DÉCONGÉLATION/ FAIBLE MOYENNE	40%	• Toute décongélation • Faire fondre du beurre et du chocolat • Cuire des morceaux de viande moins tendres
FAIBLE	20%	• Ramollir du beurre et du fromage • Ramollir des glaces • Faire lever de la pâte

FR

Cuisson
en Deux Etapes

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment cuire des aliments en deux étapes. La première étape cuira votre aliment pendant 11 minutes en réglage PUISSANCE MAXI, la seconde, pendant 35 minutes à 40 % de la puissance.

Pendant la cuisson en deux étapes, la porte du four peut être ouverte pour surveiller les aliments. Refermer la porte et appuyer sur **DÉPART** pour que l'étape de cuisson continue.

A la fin de l'étape 1, BIP retentit et l'étape 2 commence.

Si vous désirez annuler le programme, appuyer deux fois sur **ARRET/ ANNULER.**

FR

1

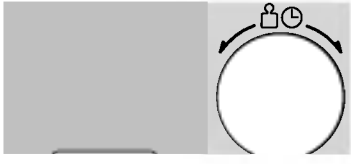
Appuyer sur **ARRET/ ANNULER.**

Régler la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 1.**

Appuyer une fois sur **MICRO** pour sélectionner la puissance MAXI.

2

Tourner le bouton **DIAL** jusqu'à ce que l'affichage indique "11:00"



3

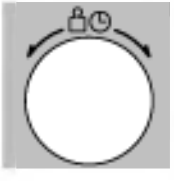
Régler la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 2.**

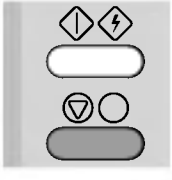
Appuyer quatre fois sur **MICRO** pour sélectionner une puissance à 40 %

4

Tourner le bouton **DIAL** jusqu'à ce que l'affichage indique "35:00"

Appuyer sur **DÉPART.**



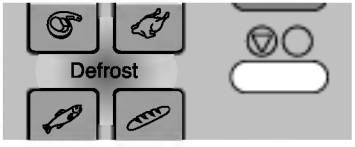


Démarrage rapide

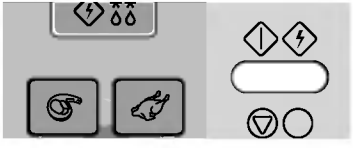
Dans l'exemple suivant je vous indique comment régler 2 minutes de cuisson sur pleine puissance.

La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet de définir des intervalles de 30 secondes à **PLEINE PUISSANCE** en ne touchant que le bouton **DEMARRAGE RAPIDE**.

1 Appuyer sur **ARRET/ ANNULER**.



2 Appuyer quatre fois sur **DEMARRAGE RAPIDE** pour 2 minutes à **PLEINE PUISSANCE**.
Votre four démarrera avant d'avoir terminé la quatrième pression.



3 Pendant la cuisson **DEMARRAGE RAPIDE**, vous pouvez augmenter la durée de cuisson jusqu'à 10 minutes en appuyant de façon répétée sur le bouton **DEMARRAGE RAPIDE**.

FR

Cuisson
Automatique

Dans l'exemple suivant je vous montrer comment cuire 0,6 kg de pommes de terre en robe de chambre.

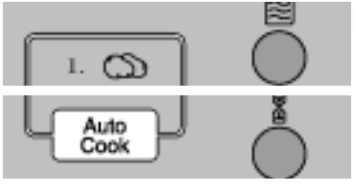
FR

La fonction **CUISSON AUTOMATIQUE** vous permet de cuire facilement la plupart vos aliments préférés en sélectionnant le type d'aliment et en entrant son poids.

Catégorie	*Fonction automatique*
Pomme de terre en chemise	*Ac-1*
Légumes frais	*Ac-2*
Légumes surgelés	*Ac-3*

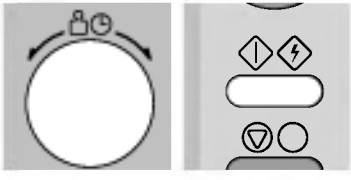
1 Appuyer sur **ARRET/ ANNULER.**

2 Appuyer sur le bouton **CUISSON AUTOMATIQUE** correspondant au type d'aliment.
"Ac-1" s'affiche sur la fenêtre d'affichage.



3 Tourner le bouton **BOUTON** jusqu'à ce que l'affichage indique "0.6".

Appuyer sur **DÉPART.**



CATEGORIE D'ALIMENTS	LIMITE DE POIDS	USTENSILES	TEMP. ALIM.	INSTRUCTIONS
POMMES DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE (Ac-1)	0,1 kg ~ 1,0 kg	Plateau en verre	20˚c	Laver et faire sécher les pommes de terre. Les percer en plusieurs endroits avec une fourchette. Après la cuisson, les recouvrir d'une feuille d'aluminium pendant 5 min.
LEGUMES FRAIS (Ac-2)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Plateau en verre	20˚c	Mettre dans un bol ou une casserole garanti micro-ondes. Ajouter 30 cm3 d'eau pour 0,2 kg. Recouvrir avec un film plastique. Après la cuisson, laisser couvert pendant 2 à 3 min.
LEGUMES CONGELES (Ac-3)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Plateau en verre	-18˚c	Mettre dans un bol ou une casserole garanti micro-ondes. Recouvrir d'un film plastique. Laisser reposer pendant 2 à 3 min.

FR

Fonction de Décongélation Automatique / Poids

La température et la densité des aliments varie. Il est préférable d'observer l'aliment avant de le cuire. Faites particulièrement attention aux grosses articulation de la viande et du poulet, certains aliments ne doivent pas être totalement dégelés avant la cuisson. Le poisson, par exemple, cuit très vite et il est donc préférable de commencer la cuisson avant qu'il ne soit totalement dégelé. Le programme PAIN convient à la décongélation de petits aliments tels que les petits pains ou à de petits morceaux de viande. Il faudra laisser reposer ces aliments un instant afin de laisser le centre décongeler. Dans l'exemple suivant je vous indique comment décongeler 1,4 kg de volaille congelée.

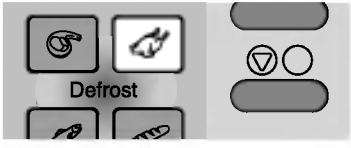
FR

Votre four dispose de quatre réglages pour la décongélation : **VIANDE, VOLAILLE, POISSON** et **PAIN** ; chaque catégorie de décongélation dispose de niveaux de puissance différents. Des pressions répétées sur les boutons **DÉCONGÉLATION** permettront de sélectionner des niveaux différents.

Catégorie	Appuyer sur **DÉCONGÉLATION**
VIANDE	1
VOLAILLE	2
POISSON	3
PAIN	4

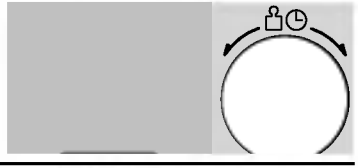
1 Appuyer sur **ARRET/ ANNULER**.
Pesez l'aliment que vous allez décongeler. Vérifiez que tous les emballages ou attaches métalliques ont bien été enlevées; placez ensuite l'aliment dans le four et fermez la porte.

2 Appuyer sur **VOLAILLE**.
"dEF2" s'affiche.

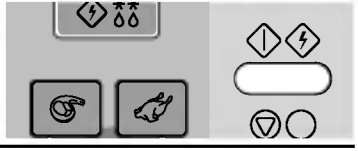


3 Entrez le poids de l'aliment congelé à décongeler.

Tourner le bouton **BOUTON** jusqu'à ce que l'affichage indique "1.4".



4 Appuyer sur **DÉPART**.



5 Pendant la décongélation, votre four "SONNERA" et vous devrez ouvrir la porte, retournez l'aliment, séparez les morceaux pour que la décongélation soit homogène. Retirez tout morceau déjà décongelé ou placez-le de sorte à ralentir sa décongélatian. Après vérification, fermez a porte et appuyer sur **DÉPART** pour reprendre la décongélation.
Votre four n'arrête pas le processus de congélation (même si vous avez entendu le signal sonore) tant que la porte n'est pas ouverte.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE / POIDS

SÉQUENCE		AUMENT	POIDS min. / max.
VIANDE (dEF1)	Boeuf	Viande hachée, tournedos, dés pour ragoût, aloyau, rôti braisé, rumsteck, beefburger.	0,1~4,0 kg
	Agneau	Côtelettes (2,5 cm d'épaisseur), épaule roulée.	
	Porc	Côtelettes (2,5 cm d'épaisseur), côtelettes dans l'échine, épaule roulée, saucisse.	
	Veau	Côtelettes (450 g, 1,2 cm d'épaisseur),	
VOLAILLE (dEF2)	Poulet	Entier (moins de 2 Kg), ailes (sans os), cuisses.	0,1~4,0 kg
	Dinde	Blancs (moins de 2,5 Kg)	
POISSON (dEF3)	Poisson	Filets, darnes, entier	0,1~4,0 kg
	Coquillages	Chair de crabe, queues de homard, crevettes, coquilles St Jacques.	
PAIN (dEF4)		Pain tranché brun / blanc, petits pains blancs / bruns, pain grillé, baguettes, croissants.	0,1~0,5 kg

- L'avantage de cette fonction de décongélation automatique en fonction du poids est le réglage et le contrôle automatique de la décongélation, mais tout comme la décongélation traditionnelle, vous devez surveiller les aliments pendant la durée de la décongélation.
- Pour de meilleurs résultats, enlevez le poisson, les coquillages, la viande et la volaille de leur emballage original papier ou plastique. Sans cela, l'emballage conservera la vapeur et le jus près de l'aliment et peut cuire les surfaces externes de l'aliment.
- Placez les aliments dans un plat peu profond en verre ou dans une rôtissoire pour récupérer le jus.
- L'aliment doit rester légèrement congelé au centre une fois sorti du four.
- Lorsqu'il est difficile d'enlever l'emballage de certains aliments, décongelez l'aliment enveloppé pendant un quart du temps total de décongélation, affiché au début du cycle de décongélation. Retirez ensuite l'aliment du four et enlevez l'emballage de l'aliment.
- Placez le pain en tranche entre des feuilles d'essuie-tout et coupez en deux les petits pains avant la décongélation.

FR

Décongélation Rapide

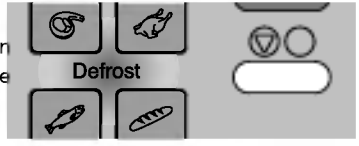
Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement 0,5 kg de viande hanchée, des morceaux de poulet, des filets de poissons.
Elle a besoin d'un temps de repos pour permettre la décongélation du centre. Dans l'exemple suivant, nous vous montrons comment vous pouvez décongeler 0,5 kg de volaille surgelée.

Votre four possède trois réglages de décongélation rapide à micro-ondes : - VIANDE, VOLAILLE, POISSON ; chaque catégorie a des réglages différents de puissance. Appuyez de manière répétée sur la touche DÉCONGÉLATION RAPIDE pour sélectionner un réglage différent.

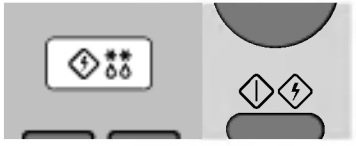
FR

Catégorie	Appuyer sur **DÉCONGÉLATION**	
VIANDE	1	temps
VOLAILLE	2	temps
POISSON	3	temps

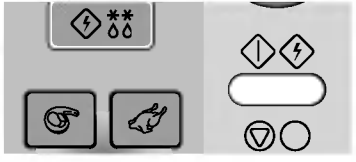
1 Appuyer sur **ARRET/ ANNULER**.
Pesez l'aliment que vous voulez décongeler. Faites attention de bien enlever tous les emballages et les fils métalliques; ensuite, placez l'aliment dans votre four et fermez la porte du four.



2 Appuyez deux fois sur **DÉCONGÉLATION RAPIDE** pour sélectionner le programme de décongélation de la volaille.
"dEF2" s'affiche sur la fenêtre d'affichage.
(Mettre 0,5 kg de volaille)



3 Appuyer sur **DÉPART**.



4 Pendant la décongélation, votre four émettra un bip, alors ouvrez la porte du four, tournez l'aliment et séparez-le pour vous assurer de sa décongélation uniforme. Enlevez les portions déjà décongelées ou protégez-les pour aider à la décongélation. Après ce contrôle, refermez la porte du four et appuyez sur START pour reprendre la décongélation.
Votre four n'arrêtera pas la décongélation même si la porte est ouverte (quand le bip a retenti).

LISTE DE LA SÉQUENCE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE SELON LE POIDS

SÉQUENCE		ALIMENT	POIDS min. / max.
VIANDE (dEF1)	Boeuf Agneau Porc Veau	Viande hachée	0,5 kg
VOLAILLE (dEF2)	Poulet Dinde	Morceaux de poulet Morceaux de dinde	0,5 kg
POISSON (dEF3)	Poisson Fruits de mer	Filets Crevettes, queues de langouste, coquilles Saint-Jacques	0,5 kg

FR

* Le bénéfice de cette fonction de décongélation rapide est représenté par le réglage et le contrôle automatiques de la décongélation, mais uniquement avec la décongélation traditionnelle vous pourrez contrôler les aliments pendant la décongélation.
* Pour de meilleurs résultats, enlevez les poissons, les fruits de mer, la viande et la volaille, de leurs emballages originaux. De plus, l'emballage retient la vapeur et le jus sur l'aliment ce qui provoque un début de cuisson de la surface de l'aliment.
* Placez les aliments dans un plat de cuisson en verre et peu profond pour recueillir le jus.
* Les aliments peuvent présenter encore un peu de glace dans leur centre quand vous les enlevez du four.
* Après la décongélation, laissez reposer pendant 5 –10 minutes.

Minuterie

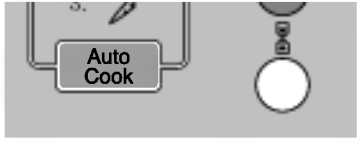
Dans l'exemple suivant, ju vous indique comment régler la minuterie pour 15 minutes.

Votre four dispose également d'une minuterie qui peut servir pour des fonctions autres que la cuisson.
Lorsque vous l'utilisez comme minuterie indépendante, le four ne fonctionne pas.
La minuterie se contente de marquer les secondes qui passent.

FR

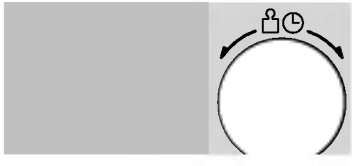
1 Appuyer sur **ARRET/ ANNULER.**

2 Appuyer sur **ALARME**



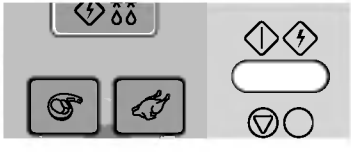
3 Pour entrer la durée

Tourner le bouton **BOUTON** jusqu'à ce que l'affichage indique "15:00".



4 Appuyer sur **DÉPART.**

Le décompte du temps commence dans la fenêtre d'affichage sans cuisson ou réchauffage dans le four. Un BIP sonore retentit et le mot "Fin" apparaît dans l'affichage, à la fin de la période de décompte.



ATTENTION

Vérifiez que les temps de cuisson sont correctement réglés ; toute surcuisson peut mettre le FEU et ENDOMMAGER alors le FOUR.

Consignes importantes de sécurité

Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer

1. Ne pas essayer de bricoler ou de réparer la porte, le bandeau de commandes, les verrous de sécurité ou toute autre pièce du four. Toute réparation doit être effectuée par un technicien spécialisé du service après-vente.
2. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.
3. Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour sécher des textiles : ils pourraient carboniser s'ils sont chauffés trop longtemps.
4. Ne pas cuire d'aliments enveloppés dans de l'essuie-tout à moins que cela ne soit indiqué dans votre livre de recettes pour l'aliment que vous cuisinez.
5. Ne pas utiliser de papier journal au lieu d'essuie-tout pour la cuisson.
6. Ne pas utiliser de récipients en bois. Ils peuvent chauffer et carboniser. Ne pas utiliser de récipient métallique avec des incrustations métalliques (or ou argent par exemple). Enlever toutes les fermetures métalliques. Des objets en métal peuvent créer un arc dans le four et engendrer des dégâts importants.
7. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'un torchon, une serviette ou tout autre objet vient faire obstruction entre la porte et le devant du four, ce qui pourrait engendrer des fuites d'énergie micro-ondes.
8. Ne pas utiliser de produits fabriqués à partir de papier recyclé : ils peuvent contenir des impuretés et engendrer des étincelles et / ou s'enflammer quand ils sont utilisés pour la cuisson.
9. Ne pas rincer le plateau tournant juste après la cuisson. Cela peut l'endommager ou le casser.
10. De petites quantités d'aliments peuvent requérir des temps de cuisson ou de chauffage plus courts. S'ils sont placés dans le four pour une durée normale, ils peuvent surchauffer et brûler.
11. Veiller à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.
12. Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.
13. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille. L'augmentation de la pression à l'intérieur de l'oeuf le fera exploser.
14. Ne pas utiliser le four pour frire.
15. Enlever les emballages plastiques des aliments avant de cuire ou de décongeler. Noter cependant que dans certains cas l'aliment doit être couvert par un film plastique pour le réchauffage et la cuisson.
16. Si la porte du four est endommagée, ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien spécialisé du service après-vente.
17. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.
18. Lorsque la nourriture est réchauffée ou cuite dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles, surveiller de près e four pour noter toute détérioration du récipient.
19. Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si les instructions adéquates ont été données pour éviter tous les risques inhérents à cette utilisation.
20. Les liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques, en raison du risque d'explosion.

Consignes importantes de sécurité

Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer

FR

21. N'employez que des ustensiles appropriés pour utilisation dans des fours à micro-ondes.

22. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en carton, surveillez le four car ces matières risquent de brûler.

23. Si le four dégage de la fumée, éteignez-le, débranchez-le et maintenez sa porte fermée afin d'étouffer toute flamme.

24. Le réchauffage de boissons dans le four à micro-ondes peut provoquer une ébullition retardée soudaine, c'est pourquoi vous devez faire attention lorsque vous manipulez le récipient.

25. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et sa température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter des brûlures.

26. Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-onde car ils peuvent exploser, ce qui peut arriver même après avoir conclu le réchauffage dans le four à micro-ondes.

27. Détails pour le nettoyage des joints de la porte, des cavités et des pièces adjacentes.

28. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.

29. Ne pas maintenir le four propre peut permettre la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et résulter éventuellement dans une situation dangereuse.

30. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).

31. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

32. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de petits enfants ou des handicapés sans surveillance.

ATTENTION: Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à sa réparation par une personne qualifiée.

ATTENTION: Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer toute opération de service technique ou de réparation supposant l'extraction du couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie du four à micro-ondes.

ATTENTION: Les liquides et d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient exploser.

ATTENTION: Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le four à micro-ondes sans surveillance, sauf si vous leur avez donné des instructions appropriées de manière à ce qu'ils soient en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte de cet appareil.

Ne jamais utiliser d'objets métalliques ou bordés de métal dans votre four à micro-ondes.

Les micro-ondes ne peuvent traverser le métal. Elles vont rebondir sur l'objet métallique dans le four et peuvent créer un arc électrique, phénomène alarmant qui ressemble à un éclair.

La plupart des ustensiles de cuisson non métalliques résistant à la chaleur peuvent être utilisés dans un micro-ondes. Cependant, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent impropres à une utilisation dans un micro-ondes. En cas de doutes sur un ustensile particulier, il existe un moyen simple de savoir s'il peut aller au micro-ondes.

Placez l'ustensile en question près d'un bol d'eau dans le micro-ondes. Faites chauffer pendant 1 minute à pleine puissance. Si l'eau chauffe alors que l'ustensile reste froid au toucher, l'ustensile peut passer au micro-ondes. En revanche, si la température de l'eau ne change pas mais que l'ustensile chauffe, alors il ne peut être utiliser dans le micro-ondes. Vous disposez certainement dans votre cuisine de nombreux récipients qui peuvent passer au micro-ondes. En voici une liste.

Assiettes

La plupart des assiettes vont au micro-ondes. En cas de doute se reporter aux documents du fabricants ou effectuer le test décrit plus haut.

Verres

Le verre qui résiste à la chaleur peut passer au micro-ondes. Cela est valable pour toutes les marques d'ustensiles de cuisine en verre trempé pour four. Néanmoins, ne pas utiliser de verre fragile, tel que les verres à vin, qui pourraient se briser pendant le réchauffage.

Récipients en plastique

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments à ne pas réchauffés rapidement. Toutefois, il ne faut pas les utiliser pour contenir des aliments qui devront rester très longtemps dans le four dans la mesure où l'aliment chaud finira par déformer ou faire fondre le récipient en plastique.

Papier

Les assiettes et les récipients en papier conviennent et peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes, dans la mesure où le temps de cuisson est court et que les aliments contiennent peu de graisses et d'eau. Les serviettes en papier sont également très utiles pour envelopper les aliments et pour garnir les plateaux de cuisson dans lesquels les aliments gras comme le bacon sont cuits. Éviter en général les produits en papier de couleur, laquelle peut déteindre. Certains produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient engendrer des arcs ou s'enflammer en cas d'utilisation dans un micro-ondes.

Sacs de cuisson en plastique

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Vaisselle plastique pour micro-ondes

Il existe toute sorte de formes et de tailles de vaisselle pour micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez utiliser dans votre micro-ondes les ustensiles dont vous disposez déjà plutôt que d'investir dans un nouvel équipement de cuisine.

Poterie, plats en pierre, céramique

Les récipients fabriqués dans ces matériaux conviennent généralement pour une utilisation en micro-ondes, mais il est préférable d'effectuer un test au préalable.

ATTENTION

Certains ustensiles ayant une forte teneur en plomb ou en fer ne conviennent pas comme ustensiles de cuisson.

Les ustensiles doivent être vérifiés pour assurer leur emploi approprié dans les fours à micro-ondes.

Caractéristiques des aliments et
Cuisson micro-ondes

FR

Ne quittez pas le four des yeux

Les recettes de ce livre ont été écrites soigneusement, mais votre réussite dépend de l'attention que vous portez aux aliments pendant leur cuisson. Gardez toujours un oeil sur vos aliments pendant qu'ils cuisent. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe qui s'allume automatiquement pendant le fonctionnement du four, ainsi vous pouvez voir ce qu'il y a dedans et vérifier l'évolution de la cuisson. Les instructions données dans les recettes (soulever, remuer ...) sont les étapes minimum recommandées. Si la nourriture ne paraît pas cuire de façon homogène, faites les réglages que vous pensez nécessaires pour résoudre ce problème.

Les facteurs affectant le temps de cuisson

De nombreux facteurs affectent les temps de cuisson. Par exemple, un gâteau composé de beurre, de lait et d'oeufs glacés sera bien plus long à cuire qu'un gâteau composé d'ingrédients à température ambiante. Toutes les recettes de ce livre indiquent une fourchette de temps de cuisson. En général, vous vous apercevrez que l'aliment n'est pas assez cuit pour un temps de cuisson du bas de la fourchette et qu'il faut poursuivre la cuisson au delà du temps maximum donné, selon vos goûts personnels. Le principe qui guide ce livre est qu'il vaut mieux suivre le temps de cuisson donné de la recette. Parce qu'un plat trop cuit est vraiment fichu. Certaines recettes, en particulier pour le pain, les gâteaux et les crèmes, recommandent de retirer l'aliment du four alors qu'il n'est pas encore tout à fait cuit. Ce n'est pas une erreur. Lorsque l'on les laisse reposer, en général couverts, ces aliments continuent à cuire en dehors du four alors que la chaleur enfermée dans les parties externes de l'aliment se propage progressivement vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four pendant toute la durée, les parties externes cuisent trop, voire elles brûlent. Votre compétence pour estimer la cuisson et les temps de repos pour les divers aliments évoluera avec l'expérience.

Densité des aliments

Des aliments légers, poreux, tels que les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments denses et lourds comme les rôtis et les ragoûts. Faites attention lorsque vous cuisez des aliments poreux, les bords externes peuvent sécher et devenir friables.

Hauteur des aliments

Les portions supérieures d'aliments hauts, en particulier des rôtis, cuiront plus rapidement que la portion inférieure. Il est donc sage de retourner les aliments hauts pendant la cuisson, parfois plusieurs fois.

Teneur hydrique des aliments

Puisque la chaleur générée dans les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, des aliments relativement secs tels que les rôtis et certains légumes doivent être aspergés d'eau avant la cuisson ou recouverts pour conserver leur humidité.

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Il faut faire attention lors de la cuisson de morceaux de viande osseux ou gras, afin qu'ils cuisent de façon homogène et ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre de micro-ondes de votre four demeure stable indépendamment de la quantité de nourriture cuite. En conséquence, plus il y a d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Ne pas oublier de réduire le temps de cuisson d'un tiers au moins lorsque vous divisez par deux les recettes.

Forme des aliments

Les micro-ondes pénètrent environ 2,5 cm des aliments, la portion interne des aliments épais est cuite alors que la chaleur générée sur l'extérieur progresse vers l'intérieur. Seule la partie externe de l'aliment est cuite par l'énergie micro-ondes ; le reste est cuit par convection. La forme la moins adaptée d'un aliment à cuire au micro-ondes est un carré épais. Les angles brûleront bien avant que le centre ne soit à peine chaud. Les aliments ronds et fins ou en forme d'anneau conviennent parfaitement à la cuisson au micro-ondes.

Couvercle

Un couvercle enferme la chaleur et la vapeur et permet de cuire l'aliment plus rapidement. Utiliser un couvercle ou un film pour micro-ondes avec un coin retourné pour éviter les projections.

Brunissage

Les viandes et volailles cuites un quart d'heure ou plus bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments cuits moins longtemps peuvent être badigeonnés d'une sauce telle que la sauce Worcestershire, la sauce soja ou barbecue afin d'obtenir une couleur appétissante. Vu que les quantités de sauces ajoutées aux aliments sont minimes, la saveur originale du plat n'est pas modifiée.

Couverture avec un papier sulfurisé

Le papier sulfurisé empêche les projections et permet aux aliments de conserver un peu de chaleur. Mais vu qu'il s'agit d'un couvercle qui tient moins que le couvercle ou le film plastique, la nourriture peut sécher légèrement.

Disposition et espacement

Les aliments individuels tels que les pommes de terre cuites, les petits gâteaux et les hors d'oeuvre chaufferont de façon plus homogène s'ils sont placés dans le four à distance égale, de préférence en cercle. Ne jamais empiler les aliments les uns sur les autres.

Penser à remuer les aliments

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments gros et hauts tels que les rôtis et les poulets entiers afin qu'ils cuisent de façon homogène le haut et le bas. Cela vaut également pour les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

Étant donné que les micro-ondes sont attirées par la partie externe des aliments, il est préférable de placer les portions plus épaisses de viande, de volaille et de poisson sur le bord externe du plat. Ainsi les portions plus épaisses recevront la plupart des micro-ondes et l'aliment cuira de façon homogène.

Protection

Des bandes d'aluminium (bloquant les micro-ondes) peuvent être placées sur les angles ou bords des aliments carrés et rectangulaires pour éviter de trop cuire ces portions. N'utilisez jamais trop d'aluminium et vérifiez que le papier est bien attaché au plat afin de ne pas générer d'arc électrique dans le four.

Surélévation

Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes soient absorbées par le dessous et le centre de l'aliment.

Perçage

Les aliments enfermés dans une coquille, une peau ou une membrane vont éclater dans le four à moins de les percer avant de les cuire. Il en va ainsi du blanc et du jaune dioeuf, des clams et des huîtres et des légumes et fruits entiers.

Test de cuisson

La nourriture cuit si rapidement dans un four à micro-ondes qu'il est nécessaire de la tester souvent. Certains aliments restent dans le micro-ondes jusqu'à cuisson totale, mais la plupart des aliments, comme la viande et la volaille, doivent être retirés du four juste avant d'être cuits et il faut les laisser reposer un moment ce qui leur permet de terminer leur cuisson. La température interne des aliments augmentera de 3˚C à 8˚C pendant la période de repos.

Temps de repos

On laisse souvent les aliments reposer entre 3 et 10 minutes après les avoir sortis du four à micro-ondes. On couvre les aliments en général afin de conserver la chaleur sauf si leur texture doit être sèche (certains gâteaux et biscuits par exemple). Le repos permet aux aliments de finir de cuire et permet à la saveur de bien se répartir et de se développer.

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

Des projections de nourriture et des résidus de liquides collent aux murs du four et aux surfaces entre le joint et la porte. Il est préférable d'essuyer immédiatement les débordements avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements vont absorber les micro-ondes et rallonger les temps de cuisson. Prenez un chiffon humide pour enlever les miettes qui tombent entre la porte et l'encadrement. Il est important de garder cette surface propre pour garantir l'étanchéité parfaite. Enlevez les projections grasses avec un chiffon savonneux, rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent agressif ou de nettoyant abrasif. Le plateau en verre peut être lavé dans l'évier ou dans le lave-vaisselle.

2. L'extérieur du four doit rester propre

Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau et du savon puis à l'eau et séchez avec un chiffon doux ou un essuie-tout. Pour éviter díendommager les pièces actives à l'intérieur du four, l'eau ne doit pas pénétrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte afin d'éviter tout démarrage accidentel et essuyez avec un chiffon humide immédiatement suivi d'un chiffon sec. Appuyez sur ARRÊT après le nettoyage.

3. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les panneaux avec un chiffon doux. Cela peut arriver lorsque le micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et n'indique en aucun cas un mauvais fonctionnement de l'appareil.

4. La porte et les joints d'étanchéité de la porte du four doivent être propres. N'utiliser que de l'eau chaude et savonneuse, puis séchez complètement.
   NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX ABRASIFS TELS QUE LES POUDRES OU TAMPONS MÉTALLIQUES OU PLASTIQUES.
   Les pièces métalliques sont plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon humide.

FR

Questions et Réponses

Q. Que se passe-t-il lorsque la lampe du four ne s'allume pas?
R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :
L'ampoule a grillé.
La porte n'est pas fermée.

Q. L'énergie micro-ondes traverse-t-elle la vitre du four dans la porte?
R. Non. Les trous, ou hublots, permettent de laisser passer la lumière ; mais pas l'énergie micro-ondes.

Q. Pourquoi entend-on un signal sonore lorsque l'on touche un bouton sur le bandeau de commande?
R. Le signal sonore permet de vérifier que le réglage est correctement entré.

Q. Le micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide?
R. Oui. Ne jamais faire marcher le micro-ondes vide ou sans le plateau en verre.

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?
R. Lorsque l'on cuit, frit ou poche des oeufs, le jaune peut éclater en raison de la vapeur qui se développe sous la membrane du jaune. Afin d'éviter cela, il suffit de percer le jaune avant de le cuire. Ne mettez jamais au micro-ondes les oeufs dans leur coquille.

Q. Pourquoi recommande-t-on un temps de repos à la fin de la cuisson?
R. Une fois la cuisson terminée, l'aliment continue à cuire pendant le temps de repos. Ce temps de repos permet de terminer la cuisson de façon homogène dans tout l'aliment. La durée du temps de repos dépend de la densité de l'aliment.

Q. Est-il possible de faire du pop-corn dans un four à micro-ondes?
R. Oui, si l'on utilise l'une des deux méthodes suivantes :
1. Des ustensiles pour pop-corn spécialement conçus pour la cuisson au micro-ondes.
2. Du pop-corn pré-conditionné commercialisé qui recommande des durées et des niveaux de puissance spécifiques pour que le produit final soit acceptable.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS EXACTES DE CHAQUE FABRICANT POUR LEUR LEUR POP-CORN. NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT L'ECLATEMENT DU MANÏS. SI LE MAÏS N'ECLATE PAS A LA FIN DE LA DUREE RECOMMANDEE, NE PAS POURSUIVRE LA CUISSON. UNE SURCUISSON PEUT ENFLAMMER LE MAÏS.

ATTENTION
NE JAMAIS UTILISER DE SAC EN PAPIER MARRON POUR FAIRE ECLATER LE MAÏS. NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE ECLATER LES GRAINS QUI SONT RESTES ENTIERS.

Q. Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que les temps indiqués dans le guide de cuisson?
R. Consultez à nouveau votre guide de cuisson pour vérifier que vous avez bien suivi les instructions, et pour trouver ce qui peut engendrer des variations dans les temps de cuissons. Les temps indiqués dans le guide de cuisson et les niveaux de puissance ne sont que des suggestions, choisies pour éviter de cuire trop un aliment, problème le plus fréquent avant de s'habituer au micro-ondes. Les changements de taille, de forme, de poids et de dimensions des aliments peuvent requérir des temps de cuisson supérieurs. Faites appel à votre jugement ainsi qu'aux suggestions du guide de cuisson pour voir où en est la cuisson de l'aliment, tout comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

Attention

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIE A LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:
BLUE : Neutre
MARRON : Phase
VERT OU JAUNE : Terre

Cet appareil est fourni avec un câble de réseau de performances spécifiques, qui, s'il est endommagé, doit être remplacé par un câble de réseau de même type ; un tel câble de réseau peut s'obtenir auprés de l'importateur et doit être installé par une personne compétente (⏚).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Spécifications Techniques

	MS-256E/ MS-256EL/ MS-257E/ MS-257EL
Alimentation	230 V AC / 50 Hz
Sortie	900 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	512 X 307 X 400 mm(l x h x p)
Puissance consommée	1 300 W

NOTE IMPORTANTE

A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu.
Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber.
Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon par exemple) à donner aux nourrissons et enfants.
Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé.
(risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou oprès l'ouverture de la parte)
Le remplacement du cable d'alimentation et/ ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

Ce four micro-ondes est livre avec un cordon reseau special, qui, s'il est endommage, doit etre remplace par un cordon de meme type. Ce cordon ne peut etre delivre que par le fabriquant et installe par une personne competente.

FR

Uw oude toestel wegdoen

1. Als het symbool met de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op een product staat, betekent dit dat het product valt onder de Europese Richtlijn 2002/96/EC.
2. Elektrische en elektronische producten mogen niet worden meegegeven met het huishoudelijk afval, maar moeten worden ingeleverd bij speciale inzamelingspunten die door de lokale of landelijke overheid zijn aangewezen.
3. De correcte verwijdering van uw oude toestel helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid voorkomen.
4. Wilt u meer informatie over de verwijdering van uw oude toestel? Neem dan contact op met uw gemeente, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Élimination de votre ancien appareil

1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin où vous avez acheté ce produit.

Printed in Korea