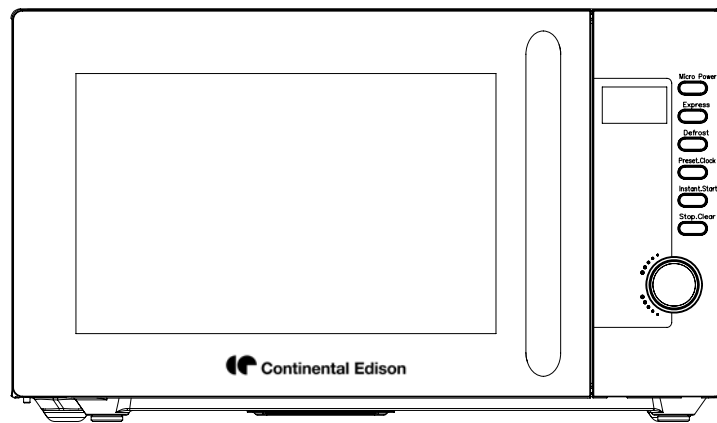




**Continental Edison**

# NOTICE D'UTILISATION

Micro-ondes CE20UX



***MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION***

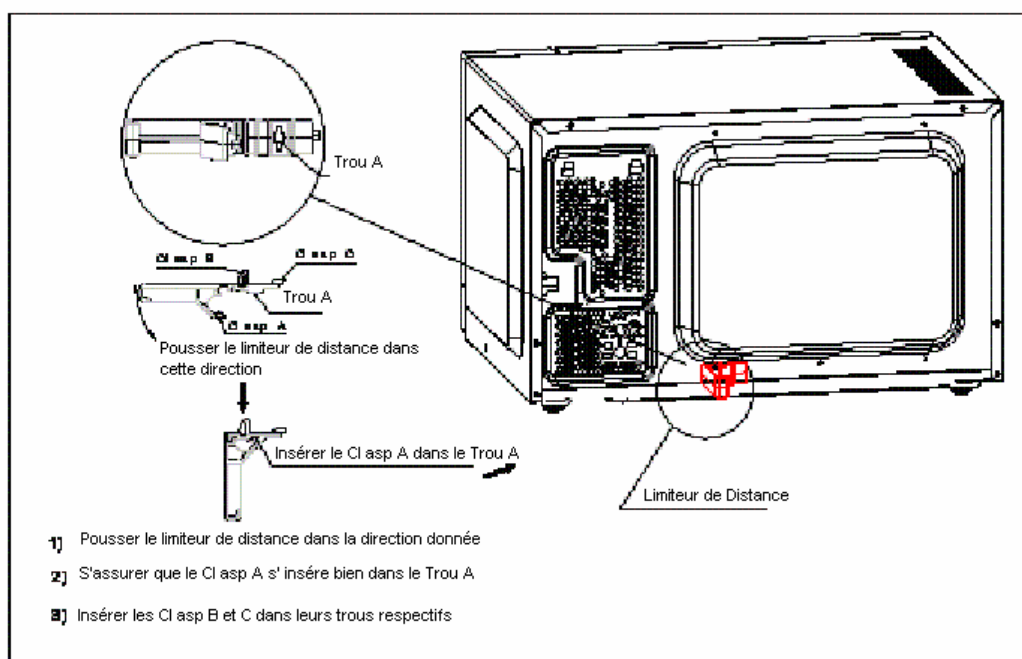
**N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE**

## Installation

### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

- vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation
- placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu
- placez le four à distance d'autres sources de chaleur. Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de l'appareil.
- afin de garantir une ventilation suffisante, laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four, un espace de 10 cm entre le mur et le four et 5 cm entre les côtés du four et le mur.

**ATTENTION : La mise à terre de l'appareil est OBLIGATOIRE. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels qui résulteraient du non-respect de cette obligation.**



## DEMARRAGE

Vérifier que le four ne présente aucun dommage, en particulier sur la porte, les gonds et loquets, le joint et la surface d'étanchéité. Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Ceci est particulièrement important si la porte du four n'est pas bien alignée et empêche une fermeture correcte.

**NE PAS INSTALLER LE FOUR S'IL EST ENDOMMAGÉ. LE FOUR DOIT ÊTRE UNIQUEMENT RÉPARÉ PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.**

## Accessoires

Il est important de vérifier que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

**Les ustensiles métalliques sont à proscrire impérativement : ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.**

## **Première Utilisation**

Si lors de la première utilisation, une légère fumée se dégage de l'appareil, procéder comme suit :

- faites bouillir à puissance maximale une tasse d'eau sur le plateau, répétez si besoin l'opération plusieurs fois.

## **CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES**

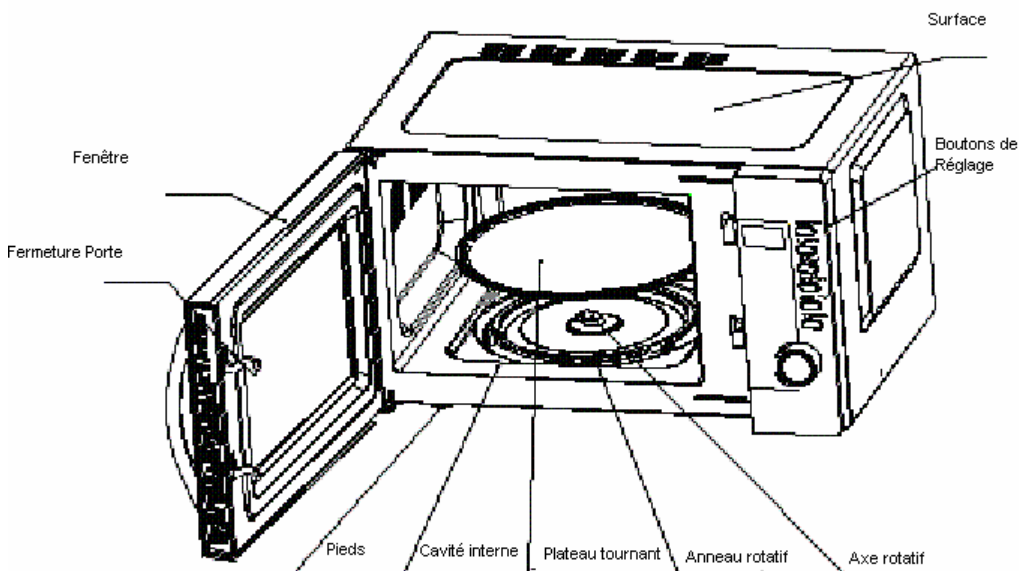
**LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES ET CONSERVEZ LES PRECIEUSEMENT**

Les précautions suivantes doivent toujours être suivies lors de l'utilisation de l'appareil :

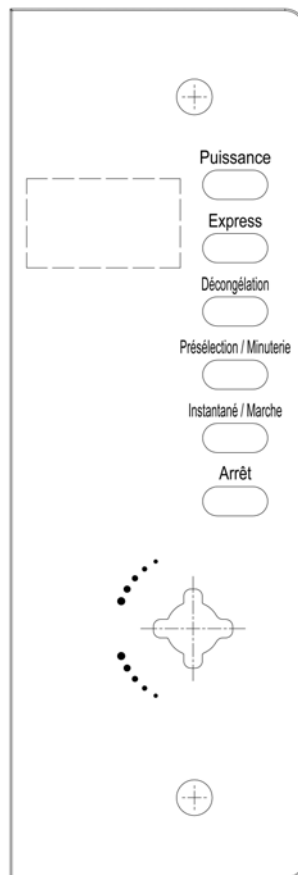
- ne faites pas cuire les aliments de façon excessive
- enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four
- ne pas chauffer de l'huile ou de la graisse pour frire des aliments car la température de l'huile ne peut être contrôlée.
- pour le nettoyage de l'appareil, utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux .Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations dangereuses. Si vous constatez de la fumée ou du feu, n'ouvrez pas la porte mais arrêtez immédiatement le four.
- surveillez votre four lorsque vous utilisez des récipients en plastique, en papier ou tout autre matériau inflammable.
- ne placez pas de récipients hermétiques dans le four. Les biberons pour bébés avec bouchon ou tétine sont considérés comme des récipients hermétiques.
- quand du liquide bout dans le four, utilisez un récipient adapté et attendez environ 20 secondes à la fin de la cuisson pour éviter toute explosion de liquide bouillant.
- les pommes de terre, les saucisses et les marrons doivent être pelés ou percés avant la cuisson.
- n'utilisez pas votre micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.
- les liquides chauffés ne doivent pas être immédiatement sortis du four. Attendez quelques instants afin d'éviter toute explosion de liquide bouillant.
- le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité. La température doit être vérifiée avant la consommation pour éviter tout risque de brûlures ou d'ébouillantage. Enlevez la tétine et le couvercle avant de mettre en chauffe.
- ne jamais utiliser le four si la porte ou le joint de la porte est endommagé, si le four ne fonctionne pas correctement ou si le câble d'alimentation est endommagé. Retournez l'appareil au Service Après-vente pour réparation et maintenance. **Ne jamais essayer de régler ou de réparer le four soi-même.**
- si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé par le Service Après-vente ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- après la cuisson, le récipient est très chaud. Utilisez des gants de protection pour sortir la nourriture et éviter des brûlures.

- levez doucement les couvercles ou les films plastiques des plats et ouvrez prudemment les sacs de cuisson.
- pour prévenir la casse du plateau tournant:
  - a. laissez le plateau tournant se refroidir avant nettoyage.
  - b. ne placez pas des aliments ou des ustensiles chauds sur le plateau tournant froid.
  - c. ne placez pas des aliments ou des ustensiles gelés sur le plateau tournant chaud.
- lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
- assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si ce n'était pas le cas, utilisez un récipient plus petit.
- n'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.
- le four ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.
- ne pas laisser les enfants utiliser le four sans surveillance.
- n'entreposez pas ou n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- cet appareil ne doit pas être contrôlé par une minuterie externe ou un système de télécommande.
- conservez ces instructions.

## Présentation du Produit



## Boutons de Réglage



### 1. Avant la cuisson



La LED s'allumera 3 fois lors du raccordement à la prise électrique. Puis l'écran  s'allumera, vous invitant à entrer le type de cuisson et le temps.

### 2. Réglage de l'Heure

Presser la touche Prérélection/Heure pour entrer l'heure.

Procédure	Affichage
Par exemple: pour régler l'heure sur 12:30	
1. Presser la touche Prérélection/Heure une fois.	<input type="text" value="00:00"/>
2. Tourner le bouton de Poids. Heure/Cuisson Auto pour régler l'heure exacte.	<input type="text" value="12:00"/>
3. Presser la touche Prérélection/Heure une fois encore.	<input type="text" value="12:30"/>
4. Tourner le bouton Poids. Heure/ Cuisson Auto pour régler les minutes.	
5. Presser la touche Prérélection/Heure une fois encore ou attendre 5 secondes et l'heure se règle automatiquement	<input type="text" value="12:30"/>

### 3. Touche Poids. Heure/Cuisson Auto

Pour sélectionner le type de cuisson auto, augmenter ou diminuer le temps de chauffe et le poids durant l'opération en tournant le bouton **Temps. Poids/Cuisson Auto**.

### 4. Touche Stop

Au démarrage: presser une fois pour annuler les programmes et revenir au stade initial. Durant la cuisson,

pressez une fois pour stopper l'opération, pressez deux fois pour annuler les programmes de cuisson.

### **5. Fonction Rappel Auto**

A la fin de votre procédure de préchauffage, l'écran LED affiche Fin et trois bips retentissent pour vous indiquer de sortir les aliments. Si vous ne pressez pas la touche Pause/Annulation une fois ou n'ouvrez pas la porte, les bips retentissent à nouveau à intervalle de 3 minutes.

### **6. Fonction Verrouillage Enfant**

Utiliser cette fonction pour bloquer le panneau de contrôle lors du nettoyage ou en présence d'enfants sans surveillance. Toutes les touches sont inopérantes dans ce mode.

Pour régler le verrouillage enfant, appuyer sur la touche **Pause/ Annulation** pendant 3 secondes jusqu'à que l'écran affiche Arrêt.

Pour annuler le verrouillage enfant, appuyer sur la touche **Pause/ Annulation** pendant 3 secondes jusqu'à que l'écran affiche 2 points.

### **7. Cuisson Micro-ondes**

Presser la touche **Puissance**, l'écran affichera 100P- 80P- 60P- 40P- 20P

100P--- Puissance Maxi, 100% de la puissance. Applicable pour une cuisson rapide et complète, comme la viande, les légumes.

80P --- Puissance Haute, 80% de la puissance. Applicable pour une cuisson expresse moyenne, comme les œufs, le poisson, le riz, la soupe.

60P --- Puissance Moyenne, 60% de la puissance. Applicable pour la cuisson vapeur.

40 P --- Puissance Basse, 40% de la puissance. Applicable pour la décongélation.

20P --- Puissance Mini, 20% de la puissance. Applicable pour le maintien au chaud.

NOTE:

1) Le temps maximum est de 60 minutes.

2) Ne jamais utiliser le four à vide.

3) Si vous retournez les aliments durant l'opération, pressez la touche **Instantané/Marche** une fois et la procédure de cuisson présélectionnée continuera.

4) Si vous souhaitez enlever les aliments avant la fin du temps prévu, vous devez presser la touche **Pause/Annulation** une fois pour annuler la procédure prévue.

### **8. Cuisson Express**



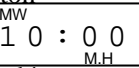
Pressez la touche **Express**, l'écran LED affichera 0:30, 1:00, 1:30.

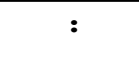
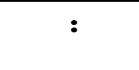
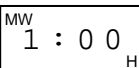
Cette fonction vous permet de réchauffer une tasse d'eau ou de boisson convenablement, sans avoir à régler le temps de chauffe. Le temps adapté à chaque boisson dépend de la capacité du liquide.

0:30 --- temps par défaut de 30 secondes

1:00 --- temps par défaut d'une minute

1:30 --- temps par défaut d'une minute 30 secondes

Procédure	Affichage
Exemple: Pour cuire à 80P pendant 10 minutes.	
1. Après l'allumage, les 2 points clignotent ou presser la touche <b>Pause/Annulation</b> une fois.	
2. Sélectionner la puissance désirée en appuyant sur la touche <b>Puissance</b> plusieurs fois.	
3. Régler le temps de chauffe en tournant le bouton <b>Temps.Poids/Cuisson Auto</b> .	
4. Presser la touche <b>Instantané/Marche</b> pour démarrer, et l'écran LED décomptera le temps.	
Vous pouvez modifier le temps de chauffe durant la cuisson. Il est recommandé de retourner les aliments à mi-cuisson. Presser la touche <b>Instantané/Marche</b> une fois pour continuer.	

Procédure	Affichage
Exemple: Pour cuire en mode express pendant 1 minute	
1. Après l'allumage, les 2 points clignotent ou presser la touche <b>Pause/Annulation</b> une fois.	
2. Appuyer sur la touche <b>Express</b> plusieurs fois pour sélectionner le menu désiré.	
3. Démarrer la cuisson en pressant la touche <b>Instantané/Marche</b> .	

## 9. Décongélation automatique

Presser la touche **Décongélation** et l'écran LED affichera d.1, d.2, d.3.

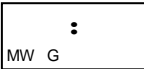
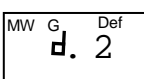
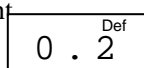
d.1 --- pour décongeler de la viande avec un poids compris entre 0.1 et 2.0 kgs.

d.2 --- pour décongeler une volaille avec un poids compris entre 0.2 et 3.0 kgs.

d.3 --- pour décongeler des produits de la mer avec un poids compris entre 0.1 et 0.9 kg.

Note:

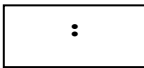
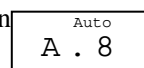
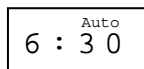
1. Il est nécessaire de retourner les aliments durant l'opération afin d'obtenir un effet uniforme.
2. Habituellement, la décongélation prend plus de temps que la cuisson.
3. Si les aliments peuvent être coupés avec un couteau, le processus de décongélation est finalisé.
4. Suivre le Guide de décongélation ci-après pour obtenir les meilleures performances.

Procédure	Affichage
Exemple: Pour décongeler 0.2kg de volaille	
1. Après l'allumage, les 2 points clignotent presser la touche <b>Pause/Annulation</b> une fois.	
2. Sélectionner le type de nourriture en pressant la touche <b>Décongélation</b> .	
3. Régler le poids de décongélation en tournant le bouton <b>Temps.Poids/Cuisson Auto</b> .	
4. Démarrer en pressant la touche <b>Instantané/Marche</b> . L'écran LED décomptera le temps restant.	
5. A mi-décongélation, 3 bips retentiront 2 fois pour vous inviter à retourner les aliments. Ouvrir la porte et retourner les aliments, protéger les portions décongelées. Presser la touche <b>Instantané/Marche</b> à nouveau pour poursuivre la décongélation. Si vous n'entendez pas le signal audio, le cycle de décongélation se poursuivra jusqu'à la fin du temps prévu, soit 0.	

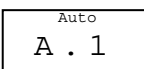
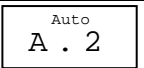
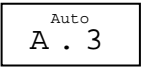
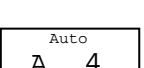
## 10. Cuisson automatique

Le four possède un menu de cuisson par défaut pour les opérations simples. Quand les 2 points de l'écran LED clignotent, tourner le bouton **Temps. Poids/Cuisson Auto** et l'écran LED affichera A.1, A.2 ... A.8.

Choisir le menu approprié au type d'aliments et au poids et suivre strictement les indications du tableau ci-après, dans le cas contraire l'effet de cuisson peut en être largement influencé.

Procédure	Affichage
Exemple: Poisson à la vapeur de 0.45 kg	
1. Après l'allumage, les 2 points clignotent ou presser la touche <b>Pause/Annulation</b> une fois.	
2. Choisir le menu approprié en tournant le bouton <b>Temps.Poids/Cuisson Auto</b> .	
3. Démarrer la cuisson en pressant la touche <b>Instantané/Marche</b> , et l'écran LED décomptera le temps restant.	

## Tableau de cuisson automatique

Affichage	Catégorie	Indications
	Popcorn	Approprié pour un sac de popcorn, disponible commercialement, pesant 85 g. La fréquence d'éclatement du popcorn diminuant 1 fois toutes les 1-2 secondes, presser la touche <b>Pause/Annulation</b> pour stopper le processus.
	Popcorn	Idem que A.1 excepté un poids supérieur à 100g.
	Pizza	Approprié pour réchauffer une part de pizza de 150g.
	Boisson	Approprié pour chauffer une tasse de liquide de 250 ml. La température du liquide sera de 5-10°. Utiliser une tasse large non couverte.

Auto A . 5	Boisson	Idem que A.4 excepté un poids supérieur à 500 ml.
Auto A . 6	Pommes de Terre	Approprié pour chauffer des morceaux de pommes de terre de 450 g.. Couper les pommes de terre en lamelles de 5mm, placer les morceaux sur un plat large et les couvrir avec un film fin pour prévenir la perte d'eau.
A . 7	Pommes de Terre	Idem que A.6 excepté un poids supérieur de morceaux de pommes de terre de 650g.
Auto A . 8	Poisson	Approprié pour cuire à la vapeur un poisson de 450g. Ecailler et nettoyer le poisson, puis faire une encoche sur la peau du poisson. Placer le poisson sur un plat d'un diamètre de 22-27cm, arroser doucement avec les autres ingrédients et couvrir le plat avec un film fin pour prévenir la perte d'eau. Après la cuisson, attendre 2 minutes.

Note:

1. Le temps de cuisson est basé sur de la nourriture à température ambiante de 20-25°. Le résultat varie en fonction de la température des aliments.
2. La température, le poids et la forme des aliments influencent largement l'effet de cuisson. Merci d'ajuster le temps de cuisson pour obtenir le meilleur résultat.

### 11. Démarrage automatique (fonction à retardement)

Si vous ne souhaitez pas que le menu démarre immédiatement, vous pouvez présélectionner le type de cuisson et le temps, le menu présélectionné démarrera automatiquement au temps choisi. Le réglage consiste en 2 étapes: 1. Régler l'heure actuelle; 2. Régler le type de cuisson et le temps.

Exemple: Il est maintenant 12:30, si vous souhaitez que le four micro-ondes démarre automatiquement la cuisson à une puissance de 100P pendant 9 minutes et 30 secondes à 14:20.

Procédure	Affichage	Procédure	Affichage
1. Régler l'heure actuelle.		2. Régler le type de cuisson et le temps.	
1.1 Appuyer sur la touche <b>Heure</b> .	0 0 : 0 0 <sup>Ⓢ</sup>	2.1 Sélectionner la puissance en pressant la touche <b>Puissance</b> .	M 1 0 0 P H
1.2 Tourner le bouton <b>Temps.Poids/Cuisson Auto</b> pour régler l'heure, et l'heure clignote	1 2 : 0 0 <sup>Ⓢ</sup> / \	2.2 Tourner le bouton <b>Temps.Poids/Cuisson Auto</b> pour régler le temps	M 9 : 3 0 H
1.3 Appuyer sur la touche <b>Heure</b> à nouveau.	1 2 : 0 0 <sup>Ⓢ</sup> / \	2.3 Pour retourner à l'heure actuelle, garder enfoncée la touche <b>Heure</b> pendant 3 secondes, puis un bip court retentira.	1 2 : 3 0 <sup>Ⓢ</sup> / \
1.4 Tourner le bouton <b>Temps.Poids/Cuisson Auto</b> pour régler les minutes.	1 2 : 0 0 <sup>Ⓢ</sup> / \	3. Régler le temps de démarrage souhaité Répéter les étapes 1.2, 1.3, 1.4.	1 4 : 2 0 <sup>Ⓢ</sup> / \
1.5 Appuyer sur la touche <b>Heure</b> ou attendre pendant 5 secondes, les chiffres se fixent.	1 2 : 3 0 <sup>Ⓢ</sup>	4. Appuyer sur la touche <b>Heure</b> pour confirmer le menu programmé. Maintenant le programme est activé. La cuisson commencera à 14:20.	1 2 : 3 0 <sup>Ⓢ</sup>
		5. Vous pouvez vérifier l'heure de démarrage en appuyant sur la touche <b>Heure</b> .	


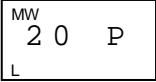
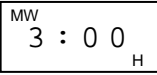


Note: La fonction à retardement n'est pas applicable pour les modes Express, Cuisson Auto et Décongélation .



## 12. Cuisson Multi-séquence

Pour obtenir la meilleure cuisson, quelques rappels des différents types de cuissons et de temps. Vous pouvez programmer vos modes personnels comme suit:

Exemple: Vous voulez cuire de la nourriture à une puissance de 100P pendant 3 minutes, puis à une puissance de 20P pendant 9 minutes. Il y a 2 séquences à régler.

Procédure	Affichage	Procédure	Affichage
1. Puissance de 100P pendant 3min		2. Puissance de 20P pendant 9min	
1.1 Presser la touche <b>Puissance</b> pour choisir le menu désiré.		2.1 Presser la touche <b>Puissance</b> pour choisir le menu désiré.	
1.2 Tourner le bouton <b>Temps.Poids/Cuisson Auto</b> pour régler la minuterie.		2.2 Tourner le bouton <b>Temps.Poids/Cuisson Auto</b> pour régler la minuterie.	
		3. Démarrer la cuisson en pressant la touche <b>Instantané/Marche</b> .	

A la fin de la cuisson avec une puissance de 100P, le four micro-ondes débutera la cuisson à la puissance de 20P automatiquement.

Note: 4 séquences maximum peuvent être réglées par temps en répétant les étapes 1 et 2 si vous le souhaitez.

## ASTUCES POUR LA CUISSON

- 1) Arrangez avec attention les aliments, placez les zones peu épaisses sur l'extérieur du plat.
- 2) Regardez le temps de cuisson, chauffez pour le minimum de temps indiqué et augmentez la minuterie si nécessaire.
- 3) Couvrez les aliments avant la cuisson avec: du papier, du film plastique spécial micro-ondes ou un couvercle adapté.  
Les couvercles préviennent les éclaboussures, aident les aliments à chauffer, et permettent de maintenir le four propre.
- 4) Aliments Protégés  
Utilisez du papier pour couvrir les zones des viandes ou volailles afin d'éviter toute surchauffe.
- 5) Mélange des Aliments  
De l'extérieur vers le centre une ou deux fois durant la cuisson, si possible.
- 6) Rotation des Aliments  
Les aliments comme le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être retournés une fois durant la cuisson.
- 7) Remplacement des aliments  
Les boulettes de viande doivent être replacées à mi-cuisson du centre du plat vers l'extérieur.
- 8) Temps d'Attente  
Les liquides chauds peuvent bouillir. Après la cuisson, s'assurer d'un temps d'attente adéquat.  
Enlevez l'aliment du four et remuez si possible.  
Couvrez pendant le temps d'attente afin de finir la cuisson sans surchauffe.
- 9) Fonctionnement  
Vérifiez les signes indiquant que la température de cuisson a été atteinte, incluant:
  - l'aliment émet de la vapeur partout et non seulement sur le côté.
  - les cuisses de volaille se détachent facilement.

- le porc et la volaille ne sont pas rosés.
- le poisson est opaque et s'écaille facilement avec une fourchette.

#### 10) Condensation

Une part des micro-ondes chauffe. L'humidité des aliments influence le niveau de condensation dans le four. Généralement, les aliments couverts ne créent pas plus de condensation que les aliments non couverts. S'assurer que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.

#### 11) Plat pour dorer

Lors de l'utilisation d'un plat pour dorer ou de matériau auto-chauffant, placez toujours un isolant à haute-résistance comme un plat en porcelaine dessous afin de prévenir tout endommagement du plateau tournant et de l'anneau rotatif lié à la chaleur. Le temps de préchauffage indiqué dans les instructions des plats ne doit pas être dépassé.

#### 12) Film plastique pour micro-ondes

Lors de la cuisson d'aliment en grande quantité, ne pas mettre le film en contact avec la nourriture, car il peut fondre.

#### 13) Couvercle plastique pour micro-ondes

Certains couvercles en plastique pour micro-ondes ne sont pas adaptés à la cuisson d'aliments en grande quantité et contenant du sucre.

14) Les liquides et aliments similaires ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques qui peuvent exploser.

15) Les œufs dans leur coquille, les œufs durs entiers, les pommes de terre, les saucisses doivent être percés ou pelés avant la cuisson afin d'éviter toute explosion.

## Nettoyage & Maintenance

**Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire après chaque utilisation si nécessaire.**

Débranchez le four avant tout nettoyage. Si possible, laissez la porte ouverte pour désactiver le four durant le nettoyage.

#### Surface Extérieure:

L'extérieur peut être nettoyé avec un chiffon doux et humide. Evitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs.

#### Porte:

Essuyez la porte et la fenêtre des deux côtés, les joints de porte et les parties adjacentes quotidiennement avec un chiffon humide pour enlever toute éclaboussure. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

#### Boutons de réglage:

Essuyez doucement le panneau de contrôle avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs chimiques.

#### Cavité interne:

Pour nettoyer les surfaces internes, essuyez avec un chiffon doux et sec. Après usage, essuyez la plaque signalétique du four avec un chiffon doux et sec pour enlever toute éclaboussure. Les éclaboussures peuvent surchauffés et émettre de la fumée ou démarrer un feu. Ne pas enlever la plaque signalétique. Ne pas utiliser de nettoyant commercial pour four, des nettoyeurs abrasifs ou des tampons à récurer pour n'importe quelle partie du four à micro-ondes. Ne jamais vaporiser un nettoyant directement sur une partie du four.

### Plateau tournant/ Anneau rotatif/ Axe rotatif

Lavez avec de l'eau tiède et essuyez

**NOTE:** Si le four n'a pas été utilisé pendant une longue période, il peut y avoir des émissions d'odeurs dans le four, suivez l'une des trois méthodes suivantes pour vous en débarrasser:

1. Placez des tranches de citron dans une tasse, puis chauffez à la puissance maxi pendant 2-3 min.
2. Placez une tasse de thé rouge dans le four, puis chauffez à la puissance maxi.
3. Mettez des pelures d'orange dans le four, puis chauffez à la puissance maxi pendant 1 minute.

## Maintenance

**Attention: ne jamais tenter de réparer et/ou de démonter toute partie afin d'éviter tout risque d'explosion du four. Seul un technicien qualifié peut intervenir.**

**Ne pas s'exposer aux radiations du générateur de micro-ondes ou toutes autres parties qui conduisent l'énergie micro-onde.**


Durant la maintenance, les parties listées ci-dessous peuvent être enlevées et donnent accès à la puissance du réseau électrique de 250V à la terre.

1. Magnétron
2. Transformateur haut voltage
3. Capacité haut voltage
4. Diode haut voltage
5. Fusible Haut voltage

Les conditions listées ci-après peuvent causer une exposition aux micro-ondes durant la révision.

1. Installation impropre du magnétron.
2. Mauvais assemblage du joint de porte et de la porte.
3. Mauvaise installation des boutons de contrôle.
4. Endommagement de la porte, du joint.

### Instruction pour le recyclage WEEE:

Recyclage correct de ce produit	
	<p>Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement. Pour obtenir de plus amples renseignements au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.</p> <p>Avant de vous séparer de votre appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.</p>

Certificats et rapports de tests Low Voltage Directive , établis conformément aux normes 2006/95/EC :

EN 60335-1 :2002+A1, A11 : 2004+A12, A2 : 2006+A13 : 2008 / Part 1

EN 60335-2-25 2002+A1 : 2005+A2 : 2006 / Part 2-25 :

EN 60335-2-9 : 2003+A1 : 2004+A2 : 2006+A12 : 2007 / Part 2-9 :

EN 62233 : 2008

Certificats et rapports de test « Electro Magnetic Compatibility », établis conformément aux Directives 2004/108/EC : normes :

EN 55011 : 2007+A2 :2007

EN 55014-1 :2006

EN 61000-3-3 : 1995+A1 :2001+A2 :2005

EN 55014-2 : 1997+A1 : 2001

Certificat et rapport de test « Restriction of the use of certain Hazardous Substances”, établis conformément à la Directive 2002/95/EC

RoHS

