

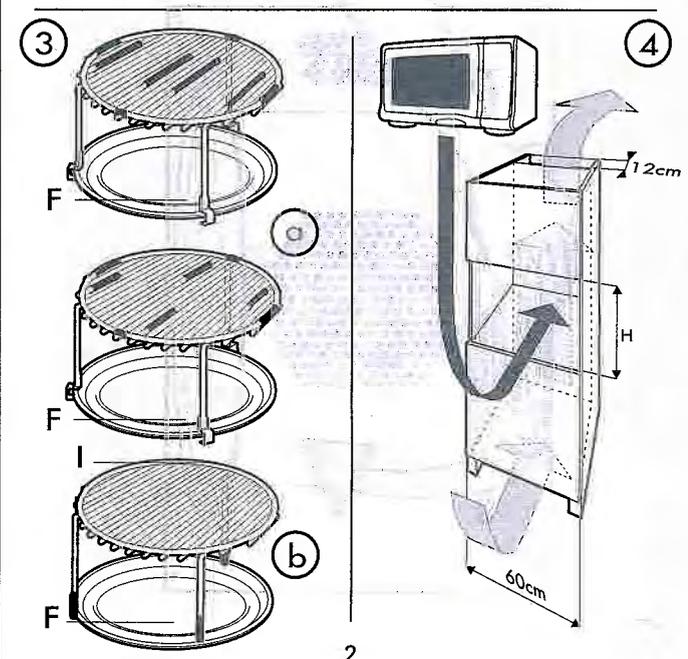
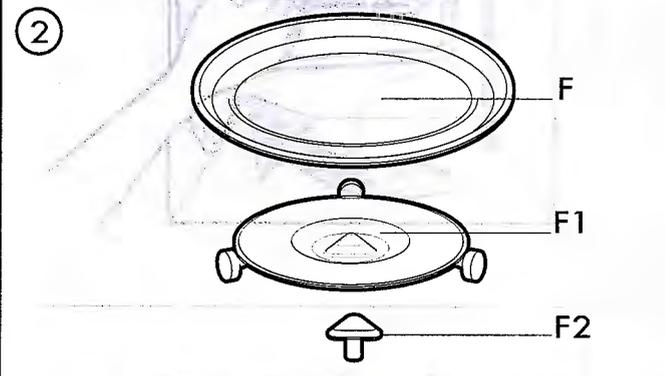
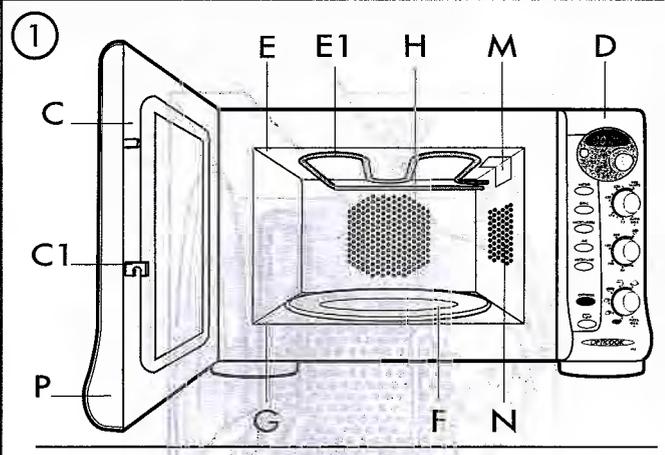
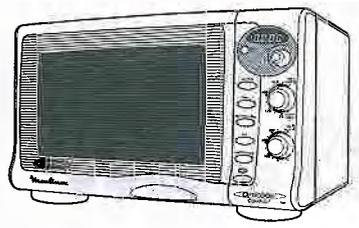
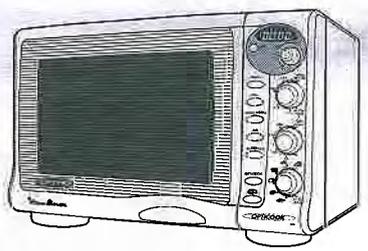
Y66

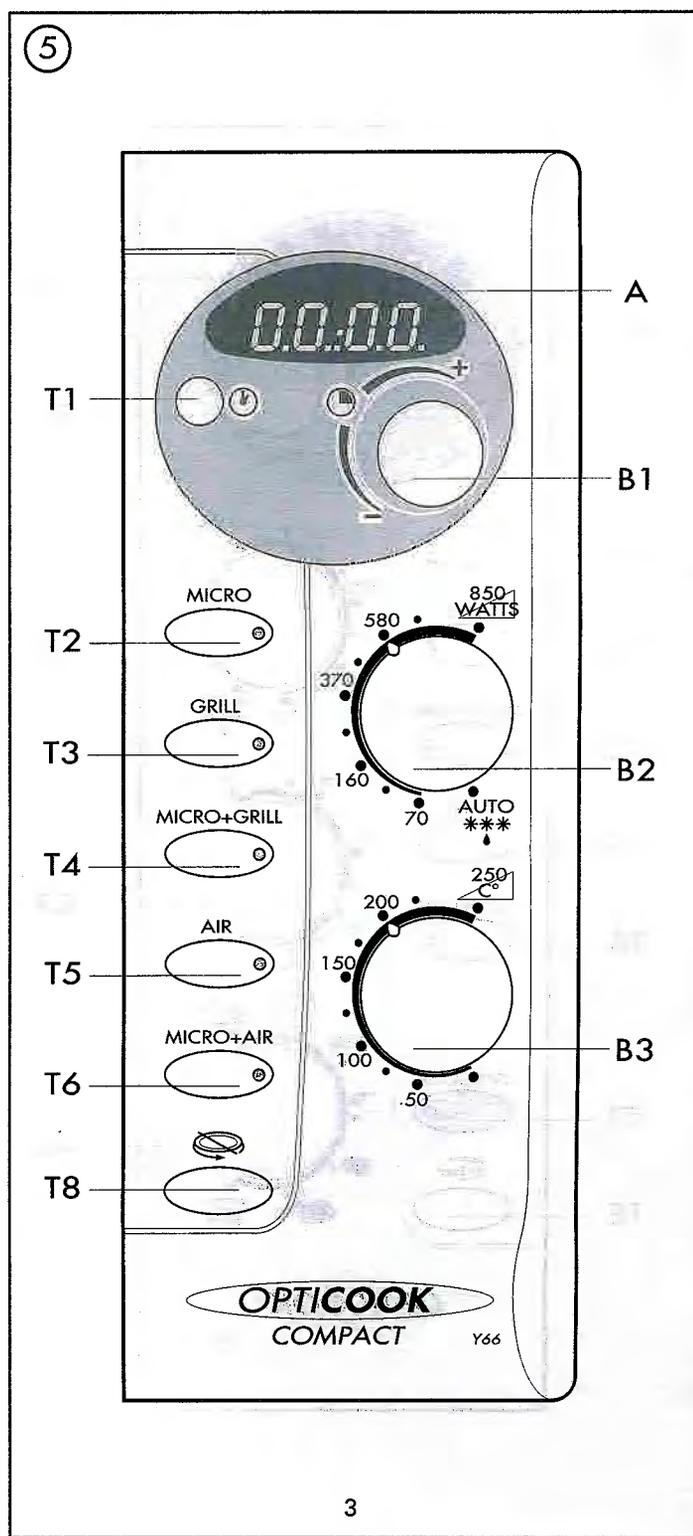
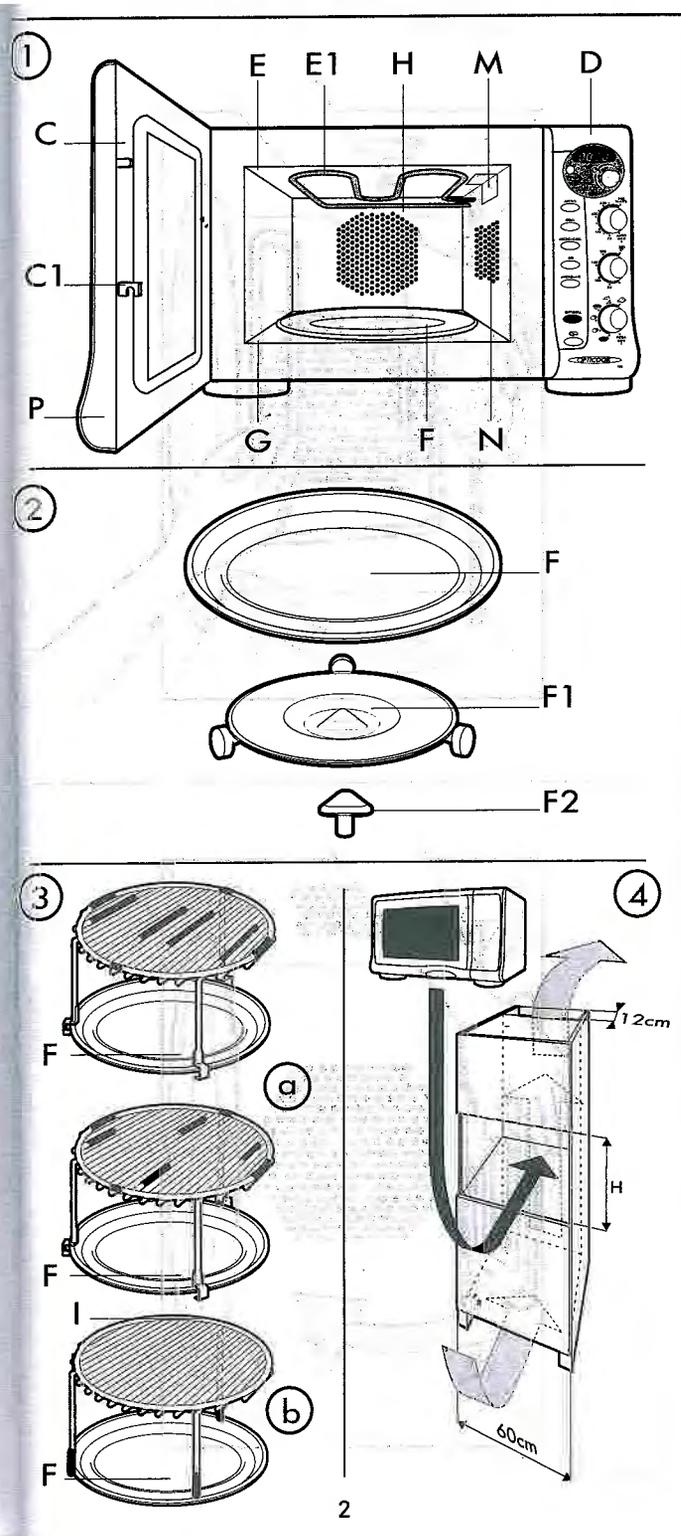
Y79

Y85

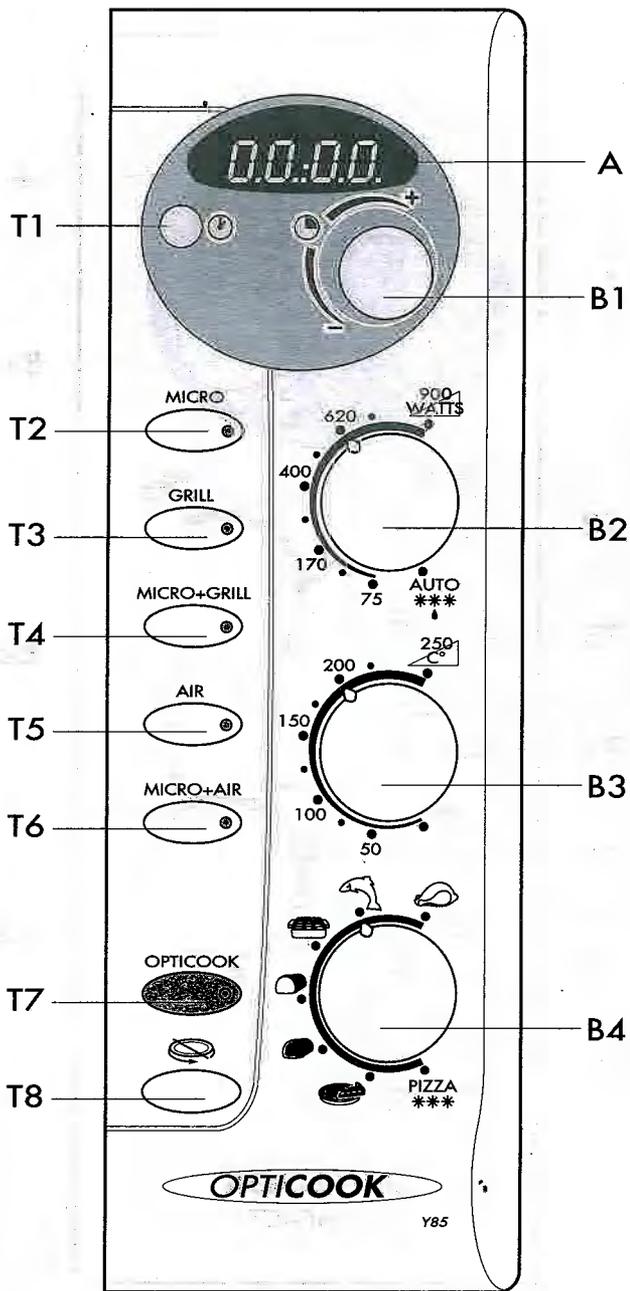
Opti cook

Moralex

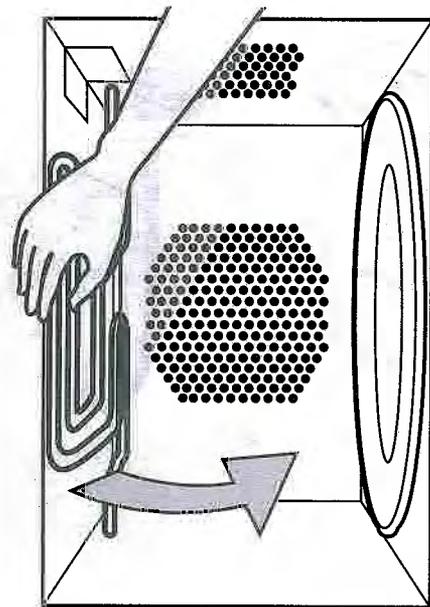
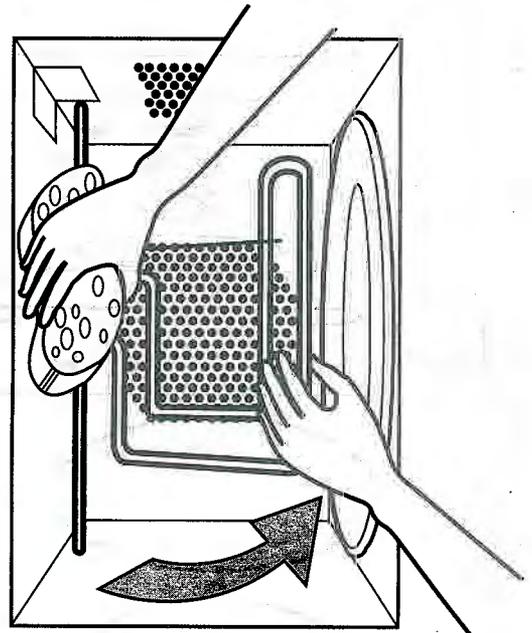




6



4



7

5

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex**. Dans le monde entier **Moulinex** cherche à vous faire bénéficier de son savoir-faire en restant à l'écoute des besoins des consommateurs.

Sommaire

Description	page 8
Installation	page 9
1. Branchement	page 9
2. Installation	page 10
Conseils de sécurité	page 10
Avant la première utilisation	page 13
1. Montage du plateau tournant	page 13
2. La grille ronde	page 13
3. Montage des isolants de grille	page 13
4. Réglage de l'horloge	page 13
5. Pour éliminer l'odeur de neuf	page 14
Mise en service	page 14
- Remarques	page 14
- Fonctions de l'appareil	page 16
1. Décongélation automatique	page 16
2. Cuisson micro-ondes	page 17
3. Cuisson grill	page 17
4. Cuisson micro-ondes + grill	page 17
5. Cuisson chaleur tournante	page 18
6. Cuisson micro-ondes + chaleur tournante	page 18
7. Fonction «OPTICOOK» (appareil 27L uniquement)	page 19
8. Fonction «ARRET PLATEAU TOURNANT»	page 20
Conseils pratiques	page 20
Nettoyage	page 21
Entretien	page 23
Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 23
Consignes d'élimination des déchets	page 24

Description

Familiarisez vous avec les différentes parties et accessoires de votre appareil et assurez vous par précaution (bien que tous nos appareils soient contrôlés tout au long de leur fabrication) qu'il ne présente aucun indice de détérioration tant à l'intérieur qu'à l'extérieur (porte voilée, charnières de porte déformées, etc.). Si vous constatez une anomalie, ne le faites pas fonctionner et faites le vérifier par un spécialiste agréé **Moulinex** (voir liste dans le livret «Moulinex service»).

Dépliez le volet de la couverture, les figures numérotées en rouge illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

① 1/ L'appareil

C	Porte
C1	Verrou de porte
D	Tableau de bord
E	Voûte auto-nettoyante
E1	Résistance de grill
F	Plateau tournant
G	Sofé
H	Fond avec ventilateur de chaleur tournante
M	Entrée des micro-ondes
N	Eclairage
P	Poignée de porte

⑤ 2/ Le tableau de bord

⑥ A	Afficheur du temps de cuisson ou de l'heure
B1	Bouton de programmation du temps de cuisson (de 0 à 60 min. et de 0 à 90 min. en chaleur tournante «AIR» uniquement) et réglage de l'heure
B2	Bouton de sélection de la puissance micro-ondes.
B3	Bouton de sélection de la température (pour la chaleur tournante)
B4	Bouton de sélection de l'aliment (appareil 27L uniquement)
T1	Touche d'accès au mode horloge
T2	Touche démarrage micro-ondes
T3	Touche démarrage grill
T4	Touche démarrage micro-ondes + grill
T5	Touche démarrage chaleur tournante
T6	Touche démarrage micro-ondes + chaleur tournante
T7	Touche démarrage fonction «OPTICOOK» (appareil 27L uniquement)
T8	Touche arrêt plateau tournant

3/ Accessoires

② F	Plateau tournant
F1	Support de plateau tournant
F2	Entraîneur
③ L	Grille ronde
	(une pour modèle 17L - deux pour modèle 27L)

Installation

1/ Branchement

L'étiquette collée à l'arrière de votre appareil vous indique:

- sa tension d'alimentation nominale : 230V (plage d'utilisation 207V à 243V) ou 240V (plage d'utilisation 216V à 254V).
- sa puissance restituée : exemple : MW Output power/ puissance restituée M.O. : 900W. Cette valeur est inscrite en bas de l'étiquette.

Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde à celle de votre installation électrique.

Pour une bonne sécurité vous devez **impérativement** brancher votre appareil sur **une prise de courant avec terre correspondant aux normes électriques**. Evitez toute installation électrique non conforme.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur le disjoncteur est de **16 ampères**.

Pour la Suisse, le Danemark, la Norvège, la Finlande et la Suède, l'appareil est spécialement adapté au réseau **10 ampères**.

2/ Installation

- Veillez à ne pas obstruer les grilles d'aération de l'appareil et à ne pas y faire pénétrer de liquide.

- Installez-le suffisamment loin de toute source de chaleur car il est conçu et testé pour une utilisation à température ambiante de 35°C maximum.

- Que l'appareil soit simplement posé ou installé dans une niche, il doit y avoir un espace minimum de 5 cm autour de l'appareil sur le dessus et sur les côtés afin de permettre l'évacuation de la chaleur et de la vapeur d'eau dues à son fonctionnement.

En outre, la pièce doit être bien ventilée.

Selon l'agencement de votre cuisine, vous pouvez :

- **poser** votre appareil sur un plan de travail : **vérifiez soigneusement sa stabilité**,

④ - **le poser dans un meuble :**

Si l'appareil est posé dans un meuble, ce dernier doit être équipé d'une colonne ventilée d'une section au moins égale à 650 cm².

Pour un meuble de 60cm de largeur, la distance entre le fond du meuble et le mur doit être d'environ 12cm.

La hauteur minimum «H» de l'emplacement qui reçoit l'appareil doit être de :

- 35cm pour un appareil 17l

- 38cm pour un appareil 27l

Si un four à cuisson traditionnelle est posé dans le même meuble, le micro-ondes devra être placé en dessous.

Afin de permettre l'évacuation de la chaleur due à son fonctionnement, supprimez impérativement toute séparation entre l'arrière du micro-ondes et la colonne ventilée et n'obstruez pas l'espace se trouvant à l'avant de l'appareil (à l'aide d'une porte par exemple) ni autour de la façade à l'aide d'un habillage non homologué par Moulinex.

Conseils de sécurité

1. Votre appareil d'usage domestique est exclusivement destiné à la cuisson, le réchauffage, ou la décongélation des aliments ou des boissons.

2. Evitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement : la porte, la résistance de grill, les parois de la cavité. Mettez des gants isolants ou des poignées pour sortir le récipient du four.

3. Ne faites pas fonctionner votre micro-ondes à vide. Il doit contenir une préparation. Dans le cas contraire, vous risquez de le détériorer et de réduire ainsi sa durée de vie. Si cela se produisait, votre appareil est équipé d'une protection thermique qui arrête son fonctionnement automatiquement. Vous devez alors ouvrir la porte du micro-ondes et attendre 15 minutes le ré-enclenchement de la sécurité thermique afin de pouvoir l'utiliser à nouveau.

4. Votre appareil a une puissance micro-ondes élevée. Il vous permet de décongeler, réchauffer et cuire les aliments beaucoup plus rapidement qu'avec des moyens de cuisson traditionnels.

Pour déterminer les temps de cuisson correspondant à vos préparations, suivez les conseils portés sur les emballages des plats préparés et des produits surgelés : pizzas, tartes, crêpes, croque-monsieur, plats cuisinés, feuilletés, petits fours, etc.

Attention les temps sont le plus souvent donnés pour des micro-ondes de puissance 650W, y compris dans les livres de cuisine au micro-ondes vendus en librairie. Votre appareil a une puissance supérieure (selon modèle 850 ou 900W), réduisez proportionnellement le temps comme indiqué ci-dessous.

Puissance indiquée

$$\frac{\text{sur l'emballage en watts}}{\text{Puissance restituée de votre appareil en watts}} \times \text{Temps indiqué sur l'emballage} = \text{Temps de cuisson à programmer}$$

Exemple : $\frac{650 \text{ Watts}}{900 \text{ Watts}} \times 3 \text{ min} = 2 \text{ min à programmer}$

En l'absence d'indications précises sur le temps à programmer, choisissez toujours un temps court, que vous prolongerez éventuellement. Divisez au moins par trois les temps de cuisson ou réchauffage que vous connaissez pour un four traditionnel.

Ne programmez pas plus que la durée nécessaire. Vous éviterez ainsi les risques de sur-cuisson ou de carbonisation si vous oubliez la préparation dans le micro-ondes.

5. La porte doit se refermer librement.

N'intercalez pas d'objets entre la porte et la façade (torchons, gants de cuisson, plat trop grand...)

Si la porte n'est pas fermée correctement, une sécurité de verrouillage rend la mise en marche impossible.

6. N'utilisez pas le micro-ondes pour :

- Frir car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile ou de la matière grasse (risque d'inflammation spontanée de l'huile).

- Cuire ou réchauffer des oeufs en coquille, des oeufs durs

avec ou sans coquille ou des escargots à la bourguignonne, ils pourraient éclater.

- Réchauffer des récipients hermétiquement clos : des biberons, bocaux, bouteilles. Pensez à les ouvrir.
- Cuire des aliments avec une coque (châtaignes), sans faire une entaille.
- Sécher du linge.

7. Température des aliments : biberons, petits pots, ...

- Avant réchauffage, ôtez les tétines des biberons et les couvercles des petits pots.
- Grâce aux propriétés de la cuisson micro-ondes, seuls les aliments chauffent. Ainsi, le récipient peut être froid ou tiède bien que l'aliment qu'il contient soit brûlant.
- Pour éviter les risques de brûlures, remuez toujours avant de servir et vérifiez soigneusement la température ; en particulier pour les aliments destinés aux enfants : petits pots, biberons...
- Secouez bien les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre main.

8. Réchauffage des liquides.

Lors du réchauffage de liquides, il est possible qu'un débordement se produise subitement au moment où vous prenez le récipient pour le sortir de l'appareil. En fait, le degré d'ébullition est atteint mais les bulles sont emprisonnées au fond du récipient jusqu'au moment où vous le bougez. Il y a risque de brûlure. Pour éviter ce phénomène physique, mettez toujours une cuillère en plastique dans le liquide à chauffer.

9. Récipients jetables.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance lorsque de la nourriture est chauffée ou cuite dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible. Si vous constatez l'apparition de fumée, gardez la porte du micro-ondes fermée et remettez la minuterie à zéro en tournant le bouton (B1). Débranchez votre appareil ou coupez l'alimentation électrique.

10. Avec le gril et la chaleur tournante n'utilisez pas de vaisselle en matière plastique: elle fond. Veillez à disposer les aliments à 2 cm minimum de la résistance de gril. En cours de cuisson, avec des viandes grasses, les éclaboussures de graisse sur la résistance de gril peuvent s'enflammer. Elles s'éteindront d'elles-mêmes et n'auront aucune conséquence si votre appareil est entretenu régulièrement.

11. N'utilisez pas de feuilles aluminium pour tapisser l'intérieur de votre micro-ondes trifonction même en mode de cuisson chaleur tournante. Cela perturbe le fonctionnement du thermostat. De plus le fonctionnement en micro-ondes pourrait créer des étincelles risquant de détériorer votre appareil.

Avant la première utilisation

Déballez les accessoires puis lavez-les et essuyez-les.

② 1. Montage du plateau tournant (F) :

Placez l'entraîneur (F2) dans l'orifice central de la sole (G). Tournez-le à la main vers la gauche ou la droite jusqu'à ce qu'il se place naturellement. Posez dessus le support (F1) puis le plateau tournant (F).

A la mise en marche, il tourne indifféremment vers la gauche ou la droite si la touche d'arrêt de plateau tournant (T8) est enfoncée.

③ 2. La grille ronde (I)

Elle facilite la cuisson de certains plats. Selon les modèles, elle se clipse (fig. a) ou elle se pose sur le plateau tournant (fig. b).

Reportez-vous aux figures pour reconnaître votre grille.

③a . Si votre appareil est équipé d'une grille clipsable :

Pour la mettre en place, sortez le plateau tournant, engagez deux des crochets sur le bord du plateau et tirez légèrement le troisième pour assurer la fixation de l'ensemble.

Remplacez l'ensemble dans la cavité sur l'entraîneur du plateau tournant.

La grille ne doit en aucun cas être posée directement dans la cavité.

③b . S'il est équipé d'une grilleposable :

Il vous suffit de la poser sur le plateau tournant pour l'utiliser. **La grille ne doit en aucun cas être posée directement dans la cavité.**

3. Montage des isolants de grille

Il est nécessaire d'utiliser la grille (haute ou basse) équipée des isolants, si vous devez poser dessus un plat métallique, en fonctionnement micro-ondes seul ou combiné (le plat métallique ne doit pas être en contact direct avec la grille).

- Sortez les isolants du sachet plastique.

- Emmanchez-les sur les barreaux de la grille comme indiqué sur les dessins 3a. Placez-les différemment si vous changez de plat.

⑤ 4. Réglage de l'horloge :

⑥ A la mise sous tension de l'appareil ou après une coupure prolongée de l'alimentation électrique, l'horloge clignote et indique 12 : 00.

- Appuyez sur la touche (T1) : les deux chiffres de l'heure clignotent (à gauche de l'afficheur).

- Affichez l'heure à l'aide du bouton (B1). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter, ou dans le sens inverse pour diminuer.

- Appuyez de nouveau sur la touche (T1) : l'heure est

programmée, les deux chiffres des minutes clignotent dans l'afficheur.

- Affichez les minutes à l'aide du bouton (B1). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter, ou dans le sens inverse pour diminuer.
- Appuyez une troisième fois sur la touche (T1) : les deux points clignotent, l'horloge est réglée.
- En cas d'erreur, recommencez la programmation.

Remarque : l'affichage de l'heure est maintenu en cas de micro-coupure électrique.

5. Pour éliminer l'odeur de neuf de votre appareil

Les deux éléments chauffants de votre appareil sont couverts d'une graisse protectrice. Avant la première cuisson, il est nécessaire de procéder aux deux cycles de chauffe décrits ci-dessous. La graisse en se dissipant va dégager une odeur et éventuellement quelques fumées qui sont tout à fait normales.

Comment procéder ?

Mettez un récipient en verre rempli d'un litre d'eau sur le plateau tournant et fermez la porte.

• Pour la résistance de grill :

- Sélectionnez le temps avec le bouton (B1) : 10 minutes (10.00).
- Appuyez sur la touche GRILL (T3).

La lampe s'allume, votre appareil fonctionne en grill.

Ne tenez pas compte des deux bip de retournement en cours de cuisson.

Lorsque la minuterie revient à zéro, ouvrez la porte.

Procédez aussitôt au cycle suivant pour la résistance de chaleur tournante.

- Fermez la porte.

- Sélectionnez le temps avec le bouton (B1) : 15 minutes (15.00).

- Réglez la température à l'aide du bouton (B3) : 250°C

- Appuyez sur la touche AIR (T5).

La lampe s'allume, votre appareil fonctionne en chaleur tournante.

Lorsque la sonnerie retentit, l'opération est terminée.

Mise en service

REMARQUES

Votre appareil vous permet à tout moment, même en cours de cuisson, de modifier les réglages en agissant sur les boutons. Vous pouvez par exemple augmenter le temps de cuisson ou sélectionner un autre mode de cuisson par les touches (sauf en fonction «OPTICOOK» modèle 27L). Pour vous aider, un voyant est éclairé sur la touche correspondant au mode de cuisson en cours. Pour garantir un bon résultat culinaire, il n'est pas possible de sélectionner un autre aliment (bouton

(B4) en cours de cuisson «OPTICOOK» (appareil 27L uniquement).

A l'ouverture de la porte, la lampe s'allume.

5. Les niveaux de puissance micro-ondes (bouton (B2)):

6 Cette notice concerne deux gammes d'appareils, de puissances différentes, 850W et 900W.

Les 6 niveaux principaux correspondent à :

	AUTO *** ↓	
décongélation automatique		
maintien au chaud (puissance minimum)	70	75
décongélation et cuisson de plats délicats	160	170
décongélation rapide de petites portions	370	400
cuisson lente ou réchauffage des plats délicats	580	620
cuisson et réchauffage (puissance maximum)	850	900

Pour augmenter la puissance, tournez le bouton (B2) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour obtenir le niveau de puissance indiqué, placez l'index du bouton (B2) bien en face du point.

Les positions intermédiaires représentées par des points entre les 5 premiers niveaux principaux permettent d'affiner le réglage.

Remarque :

Les niveaux de puissance représentés sur les dessins peuvent différer sur votre appareil. Ils renvoient cependant aux mêmes utilisations.

En MICRO+GRILL et MICRO+AIR (utilisation manuelle)

Pour la Suisse, le Danemark, la Norvège, la Finlande et la Suède, les énergies sont automatiquement cyclées de façon à ne pas dépasser les 10 ampères disponibles sur les installations électriques de ces pays. La puissance micro-ondes n'est pas réglable. L'action sur le bouton (B2) est donc sans effet.

Pour les autres pays, choisissez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (B2).

• Le réglage du temps (bouton (B1)) :

En mode horloge, dès que vous tournez le bouton (B1), l'appareil passe en mode programmation. L'afficheur évolue de la façon suivante :

- de 0 à 1 min = par pas de 5 s
- de 1 à 6 min = par pas de 10 s
- de 6 à 10 min = par pas de 30 s
- de 10 à 90 min = par pas de 1 min

Pour augmenter le temps, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ; pour diminuer, tournez dans le sens inverse.

Si vous n'achevez pas la programmation, l'appareil revient en mode horloge au bout de 4 minutes.

. En cours de cuisson, vous pouvez :

- Ouvrir la porte à l'aide de la poignée (P) pour surveiller votre préparation.

La cuisson s'arrête automatiquement et ne reprend qu'après la fermeture de la porte et appui sur la touche éclairée correspondant à la cuisson en cours.

- Sans ouvrir la porte, modifier le temps en agissant sur le bouton (B1) sauf en fonction décongélation automatique et, suivant les cas, vous pouvez aussi modifier la température (chaleur tournante) et la puissance micro-ondes.

Lorsque vous interrompez la cuisson en ouvrant la porte, l'appui sur la touche (T1) annule le temps restant. L'afficheur revient en mode horloge.

Si vous n'annulez pas le temps restant, l'afficheur reviendra automatiquement en mode horloge au bout de 4 minutes.

. En fin de cuisson :

Le signal sonore retentit et le voyant de la touche sélectionnée clignote, la cuisson est terminée. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte. L'afficheur revient en mode horloge après ouverture de la porte. Si la température de la cavité est élevée, la ventilation se remet à fonctionner après fermeture de la porte.

5

FONCTIONS DE L'APPAREIL

6

1. Décongélation automatique AUTO ***

Cette fonction assure une décongélation rapide et optimale de vos aliments : elle s'effectue à puissance micro-ondes dégressive.

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes et fermez la porte.

- Sélectionnez la position décongélation à l'aide du bouton (B2).

- Réglez le temps à l'aide du bouton (B1).

- Pressez la touche «MICRO» (T2). La lampe d'éclairage s'allume ainsi que le voyant de la touche (T2) et votre appareil fonctionne. La ventilation du groupe chaleur tournante fonctionne durant la décongélation automatique.

- Pendant le temps de décongélation, un signal sonore vous indique qu'il faut retourner votre préparation et vider le sang et l'eau provenant de la décongélation.

- Lorsque l'afficheur revient à zéro, le signal sonore retentit, la décongélation s'arrête.

Le voyant de la touche clignote. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte.

- Ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P) et retirez votre préparation.

Remarque : vous ne pouvez pas modifier le temps en cours de décongélation automatique.

2. Cuisson micro-ondes : MICRO

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes et fermez la porte.

- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (B2).

- Réglez le temps à l'aide du bouton (B1).

- Pressez la touche «MICRO» (T2). La lampe d'éclairage s'allume ainsi que le voyant de la touche (T2) et votre appareil fonctionne.

- Lorsque l'afficheur revient à zéro, le signal sonore retentit, la cuisson s'arrête.

Le voyant de la touche clignote. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte.

- Ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P) et retirez votre préparation.

3. Gril : GRILL

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes et fermez la porte.

- Réglez le temps à l'aide du bouton (B1).

- Pressez la touche «GRILL» (T3). La lampe d'éclairage s'allume ainsi que le voyant de la touche (T3) et votre appareil fonctionne. Pour l'appareil 27L uniquement, la ventilation du groupe chaleur tournante fonctionne avec la fonction Gril.

- Pendant la cuisson, un signal sonore vous indique que vous pouvez retourner votre préparation pour dorer la deuxième face (selon votre aliment).

- Le temps de cuisson terminé, le signal sonore retentit, la cuisson s'arrête.

Le voyant de la touche clignote. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte.

- Ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P) et retirez votre préparation.

4. Cuisson micro-ondes + gril : MICRO+GRILL

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes et fermez la porte.

- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (B2).

Pour la Suisse, le Danemark, la Norvège, la Finlande et la Suède, les énergies sont automatiquement cyclées de façon à ne pas dépasser les 10 ampères disponibles sur les installations électriques de ces pays. La puissance micro-ondes n'est pas réglable. L'action sur le bouton de réglage (B2) est donc sans effet.

Pour les autres pays, choisissez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (B2).

- Réglez le temps à l'aide du bouton (B1).

- Pressez la touche «MICRO+GRILL» (T4). La lampe

d'éclairage s'allume ainsi que le voyant de la touche (T4) et votre appareil fonctionne.

- Le temps de cuisson terminé, le signal sonore retentit, la cuisson s'arrête.

Le voyant de la touche clignote. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte.

- Ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P) et retirez votre préparation.

5. Cuisson chaleur tournante : AIR

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes et fermez la porte.

- Sélectionnez la température à l'aide du bouton (B3)

- Réglez le temps à l'aide du bouton (B1)

- Pressez la touche «AIR» (T5). La lampe d'éclairage s'allume ainsi que le voyant de la touche (T5) et votre appareil fonctionne. Le voyant clignote tant que la température sélectionnée n'est pas atteinte. Il reste ensuite allumé.

- Le temps de cuisson terminé, le signal sonore retentit, la cuisson s'arrête.

Le voyant de la touche clignote. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte.

- Ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P) et retirez votre préparation.

6. Cuisson micro-ondes + chaleur tournante : MICRO+AIR

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes et fermez la porte.

- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (B2).

Pour la Suisse, le Danemark, la Norvège, la Finlande et la Suède, les énergies sont automatiquement cyclées de façon à ne pas dépasser les 10 ampères disponibles sur les installations électriques de ces pays. La puissance micro-ondes n'est pas réglable. L'action sur le bouton de réglage (B2) est donc sans effet.

Pour les autres pays, choisissez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (B2).

- Sélectionnez la température à l'aide du bouton (B3).

- Réglez le temps à l'aide du bouton (B1)*.

- Pressez la touche «MICRO+AIR» (T6). La lampe d'éclairage s'allume ainsi que le voyant de la touche (T6) et votre appareil fonctionne. Le voyant clignote tant que la température sélectionnée n'est pas atteinte. Il reste ensuite allumé.

- Le temps de cuisson terminé, le signal sonore retentit, la cuisson s'arrête.

Le voyant de la touche clignote. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte.

- Ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P) et retirez votre préparation.

*Remarque : en cuisson micro-ondes + chaleur tournante, si vous sélectionnez la puissance micro-ondes qui correspond à la décongélation automatique, il faudra afficher un temps supérieur à 6 minutes. Si vous affichez moins de 6 minutes, l'afficheur se mettra à clignoter.

7. Fonction «OPTICOOK» (appareils 27L uniquement)

Cette fonction automatique vous permet de dorer, rôti et gratiner toutes vos préparations en un temps record.

Lorsque vous choisissez l'une des 7 familles d'aliments à l'aide du bouton (B4), votre appareil combine automatiquement les énergies de façon optimale pour chaque type d'aliment.

Il vous reste à choisir le temps de cuisson à l'aide du bouton (B1)

Ces familles sont :

6



- Volaille (poulet, pintade, ...)



- Poisson (truite, dorade)



- Gratin maison ou surgelé (pommes de terre, chou-fleur, ...)



- Viande blanche (porc, veau, ...)



- Viande rouge (boeuf, agneau)



- Tarte maison (salée, sucrée)



PIZZA - Pizza surgelée, tarte surgelée, ...

PROGRAMMATION :

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes et fermez la porte.

- Sélectionnez l'aliment à l'aide du bouton (B4).

- Réglez le temps à l'aide du bouton (B1)*.

- Pressez la touche «OPTICOOK» (T7). La lampe d'éclairage s'allume ainsi que le voyant de la touche (T7), votre appareil fonctionne.

- Le signal sonore retentit en cours de cuisson pour le retournement de votre aliment (sauf positions gratin, tarte maison et pizza surgelée).

- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit, la cuisson s'arrête.

Le voyant de la touche clignote. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte.

- Ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P) et retirez votre préparation.

*Remarque : afin de garantir le résultat culinaire des

aliments : viande rouge, tarte maison, pizza et tarte surgelées, la fonction «OPTICOOK» nécessite un réglage de temps supérieur à 6 minutes. Si vous affichez moins de 6 minutes, l'afficheur se mettra à clignoter.

8. Fonction «ARRET PLATEAU TOURNANT»

La touche arrêt plateau tournant (T8) permet, en supprimant la rotation du plateau tournant, d'utiliser de grands plats sur toute la surface de la sole.

Elle a deux positions possibles:

- Enfoncée : le plateau tourne.
- Relâchée (elle dépasse de la surface du tableau de bord) : le plateau est arrêté. Dans ce cas, les résultats obtenus seront moins satisfaisants, la température de la préparation étant moins homogène.

Conseils pratiques

1. Le plateau tournant (F) doit toujours être en place.

Il permet une cuisson homogène de l'aliment. Si vous utilisez la fonction arrêt de plateau (touche «T8» relâchée), faites pivoter la préparation à mi-cuisson ou remuez avant de servir.

2. Utilisez des récipients appropriés à la cuisson micro-ondes.

Pour vérifier la «transparence» d'un récipient aux micro-ondes, il existe un test facile à réaliser :

- Placez le récipient vide dans votre appareil sur le plateau tournant, avec un verre rempli d'eau.
- Sélectionnez la puissance maximale et faites chauffer 1 minute.
- Si après ce temps, le récipient demeure froid c'est qu'il est «transparent» et peut être utilisé au micro-ondes. Au contraire, s'il est chaud, il est «absorbant» : il ne faut pas l'utiliser pour ce type de cuisson.

3. Pour les cuissons de viande.

Utilisez de préférence des plats en terre émaillés ou en verre à feu à bords hauts. Les éclaboussures de graisse sont moins importantes dans ce type de plats.

4. Décongélation.

Videz l'eau et le sang rejetés par l'aliment (exsudats) pendant la décongélation car ils peuvent provoquer un échauffement autour de l'aliment.

5. Barquettes et objets métalliques.

Il est conseillé d'éviter la présence de métal dans l'enceinte de votre micro-ondes (fourchettes, cuillères, attaches métalliques d'emballages plastiques de plats surgelés, vaisselle comportant des dorures, moules ou plats métalliques...).

Néanmoins, vous pouvez utiliser votre appareil pour réchauffer ou décongeler certaines préparations en barquettes métalliques. Pour cela :

- Suivez les instructions indiquées sur l'emballage concernant le couvercle. Selon le cas, il faut le retirer ou le laisser en place. S'il n'y a pas d'indication, retirez-le par précaution.
- Centrez la ou les barquettes sur le plateau en verre ou sur la grille équipée de son dispositif isolant, à 1 cm au moins des parois de la cavité. S'il y a plusieurs barquettes, espacez-les entre elles d'au moins 2 cm.
- en cuisson chaleur tournante seule, vous pouvez utiliser toutes sortes de plats métalliques sur le plateau tournant ou sur la grille. Les moules métalliques sont recommandés pour les cuissons de pâtes et de gâteaux.
- en cuisson chaleur tournante + micro-ondes ou en fonction «OPTICOOK», vous pouvez utiliser toutes sortes de plats métalliques sur le plateau tournant ou sur la grille équipée de son dispositif isolant. Le plat doit rester à 1 cm au moins des parois de la cavité.

6. Si vous faites des grillades sur la grille, placez une assiette sur le plateau tournant afin de récupérer les graisses.

7. Retirez la grille si elle n'est pas indispensable en fonction micro-ondes afin de faciliter la circulation des ondes.

Nettoyage

Un micro-ondes est plus efficace lorsqu'il est propre, nettoyez régulièrement votre appareil. Cette notice concerne les appareils avec cavité émaillée ou cavité inox ; lisez les conseils se rapportant au vôtre.

LES SURFACES EXTÉRIEURES

Pour le nettoyage des surfaces extérieures (porte, carrosserie, tableau de bord), n'utilisez pas de solvants tels que l'éther ou l'acétone, ni de produits à base de javel ou d'ammoniaque.

N'utilisez aucun produit d'entretien ou décapant en aérosol, ni de produit abrasif sur ces surfaces : vous pourriez les rayer ou les endommager.

la porte

Utilisez un chiffon ou une éponge imbibée d'eau chaude et de produit pour la vaisselle afin d'éliminer toute trace d'aliment après chaque utilisation. Rincez et séchez.

N'essayez en aucun cas de démonter la porte.

Si la porte ou son encadrement est détérioré, ne mettez pas le micro-ondes en marche. Faites appel au Service après-vente Moulinex ou à un technicien spécialisé qui seul peut procéder à la remise en état.

. la carrosserie, le tableau de bord

Utilisez un chiffon ou une éponge non abrasive imbibée d'eau chaude et de produit pour la vaisselle. Ne faites pas pénétrer de liquide dans les ouïes d'aération.

Rincez et séchez avec un chiffon doux.

L'INTÉRIEUR DU MICRO-ONDES (LA CAVITÉ)

. les parois en inox

Les produits d'entretien en aérosol, les produits décapants en aérosol et les tampons ou éponges métalliques ne doivent pas être utilisés sur les surfaces en inox car ils peuvent les rayer ou les endommager.

Pour éviter que la graisse ou les résidus d'aliments ne s'accumulent dans l'appareil, utilisez régulièrement une crème à récurer **spéciale inox** sur une éponge humide ou un tampon à récurer non métallique après chaque cuisson (en particulier après la cuisson de viandes ou d'aliments émettant des projections). Rincez soigneusement et séchez.

Si vous constatez des taches de graisse ou d'aliments séchés, portez un demi litre d'eau à ébullition et laissez-le bouillir dans la cavité pendant 5 minutes en fonction micro-ondes. La vapeur ramollira les salissures. S'il est nécessaire de retirer le plateau tournant et son entraîneur pour nettoyer la sole (surface située sous le plateau tournant), évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou central.

. les parois émaillées

Vous pouvez utiliser tous les produits ou crèmes de nettoyage adaptés à l'émail sur une éponge humide ou un tampon à récurer. Évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou central de la sole (surface située sous le plateau tournant).

L'emploi de produits d'entretien en aérosol ou de produits décapants est possible. Il nécessite toutefois de prendre des précautions particulières pour protéger toutes les surfaces perforées, le gril, les surfaces plastiques extérieures à la cavité (la porte, le tableau de bord et le revêtement auto-nettoyant si votre appareil en est équipé).

Vaporisez uniquement sur les taches persistantes et respectez les conseils d'utilisation du fabricant : port de gants, aération de la pièce etc.

. la voûte (paroi située au dessus du gril)

Pour procéder à ce nettoyage, attendez le refroidissement complet de la résistance de gril.

- Appareils équipés d'une résistance de gril fixe

Un revêtement auto-nettoyant protège la paroi des salissures. Afin de préserver son efficacité, nous vous conseillons, dès l'apparition de taches graisseuses et de dégagement de fumées, d'enlever le gros des projections avec une éponge imbibée d'eau chaude, puis de faire fonctionner l'appareil en fonction chaleur tournante seule (sans fonction micro-ondes afin de ne pas provoquer un fonctionnement à vide) touche AIR 250°C (T5) pendant quinze minutes.

Tampons à récurer, éponges métalliques, poudres à récurer, produits en aérosol sont à proscrire sur le revêtement auto-nettoyant.

⑦ - Appareils équipés d'une résistance de gril basculante

Afin de nettoyer aisément la paroi supérieure de la cavité, abaissez la résistance de gril et maintenez-la en position inclinée pendant le nettoyage. Nettoyez la voûte comme le reste de la cavité puis rincez et séchez.

Relâchez doucement la résistance jusqu'à ce qu'elle revienne en position horizontale.

LES ACCESSOIRES

. Le plateau tournant en verre

Utilisez un produit pour la vaisselle ou lavez-le en machine.

. La grille et les isolants : utilisez un produit pour la vaisselle.

Entretien

Important : Sachez qu'il est **dangereux** pour toute personne, autre qu'un technicien agréé et formé par Moulinex d'effectuer les réparations quelles qu'elles soient. Pour remplacer la lampe d'éclairage, le cordon spécial d'alimentation, ainsi que pour toute intervention sur l'appareil, vous devez impérativement faire appel au Service Après-Vente Moulinex ou à un technicien spécialisé.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

. La lampe d'éclairage ne s'allume pas.

Si votre micro-ondes fonctionne normalement (chauffage), l'ampoule doit être grillée. Vous pouvez, sans problème, utiliser votre appareil en attendant de la faire changer.

. L'aliment ne chauffe pas.

Si la lampe d'éclairage s'allume mais que l'aliment ne chauffe pas, assurez-vous que :

- 1) vous n'avez pas oublié d'enlever le papier aluminium recouvrant la barquette d'aliments.
- 2) votre plat n'est pas fait de matière «absorbante» (**voir paragraphe «Conseils pratiques»**).
- 3) vous avez sélectionné une puissance micro-ondes suffisante.
- 4) les orifices d'aération situés à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstrués.

. L'afficheur clignote ou L'appareil ne peut être mis en marche ou L'horloge ne peut être remise à l'heure.

Une coupure a dû se produire sur le réseau d'alimentation. Débranchez l'appareil. Attendez 5 secondes puis rebranchez-le.

Remettez l'horloge à l'heure en vous reportant au paragraphe «Avant la première utilisation». Votre appareil est de nouveau en service.

La panne n'est due à aucune de ces causes.

En cas de surchauffe ou d'utilisation prolongée avec une petite quantité d'aliment, votre appareil est équipé d'une **sécurité thermique qui arrête automatiquement le fonctionnement**. Attendez 15 min. avant que cette sécurité se ré-enclenche. Si au-delà de ces 15 min. votre appareil ne fonctionne toujours pas, débranchez-le, ne l'utilisez plus. Adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un Technicien spécialisé. (voir dans le livret «Moulinex Service».)

Consignes d'élimination des déchets

Lors de la fabrication de ses emballages, Moulinex s'efforce de respecter le plus possible l'environnement. L'emballage est composé de carton ondulé recyclable à 100%. Les pièces plastiques de l'appareil ont un marquage indiquant le type de matériau. Cela permet par la suite un recyclage des pièces. Vous pouvez obtenir des informations plus précises sur l'élimination de chaque matériau et des déchets, incluant les appareils usagés, auprès des services administratifs de votre lieu de résidence. Le service chargé de l'enlèvement des déchets ou votre service après-vente Moulinex répondront volontiers à toutes vos questions.



Cette enseigne vous signale l'emplacement de Points Service qui sont à même de vous proposer :

- Le dépannage et la vérification des appareils Moulinex sous et hors garantie.
- La vente de pièces détachées et d'accessoires.
- Des conseils d'utilisation et d'entretien.

Les Garanties

Votre appareil Moulinex bénéficie d'une garantie totale pièces et main d'oeuvre d'UN AN à compter de la date d'achat.

Voir les conditions de garantie détaillées dans le livret "Moulinex Service".

Le Service Après-Vente

Si vous rencontrez quelques difficultés à l'utilisation de votre appareil, consultez votre livret "Moulinex Service". Vous serez assuré d'un Service efficace en faisant appel aux professionnels dont les adresses figurent sur ce document.

Les accessoires et les pièces détachées

Vous pouvez vous procurer les pièces détachées ainsi que les accessoires d'origine ou les options auprès du Centre Moulinex indiqué sur le livret "Moulinex Service" ou de votre revendeur habituel.

Le Service Consommateur

Un conseil quant à l'utilisation de votre appareil Moulinex..? Contactez le Service Consommateur indiqué dans votre livret "Moulinex Service". Des spécialistes sont à votre disposition pour vous aider à profiter au mieux de votre appareil Moulinex.

Gamme

Et n'oubliez pas que Moulinex c'est aussi toute une gamme d'appareils performants, indispensables alliés de votre vie quotidienne.