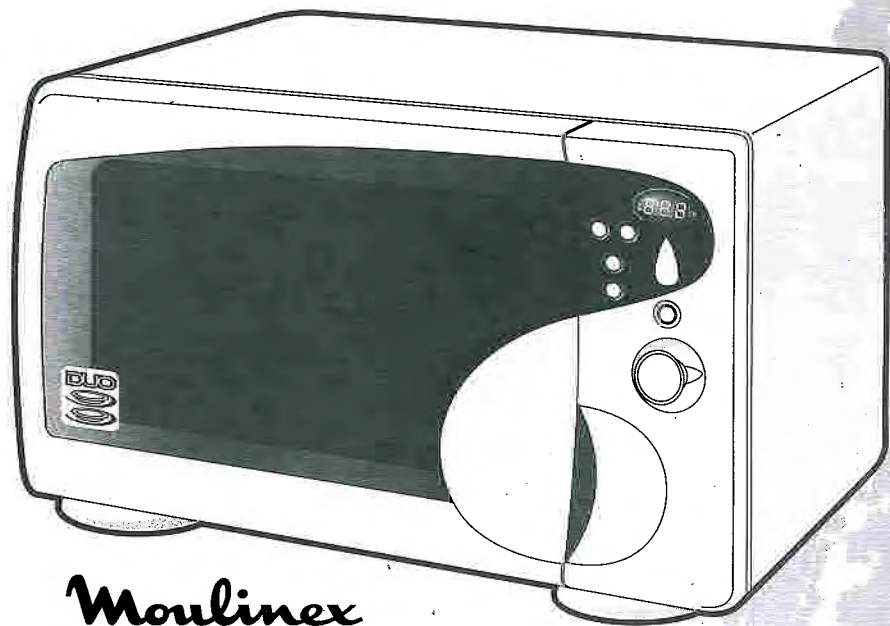


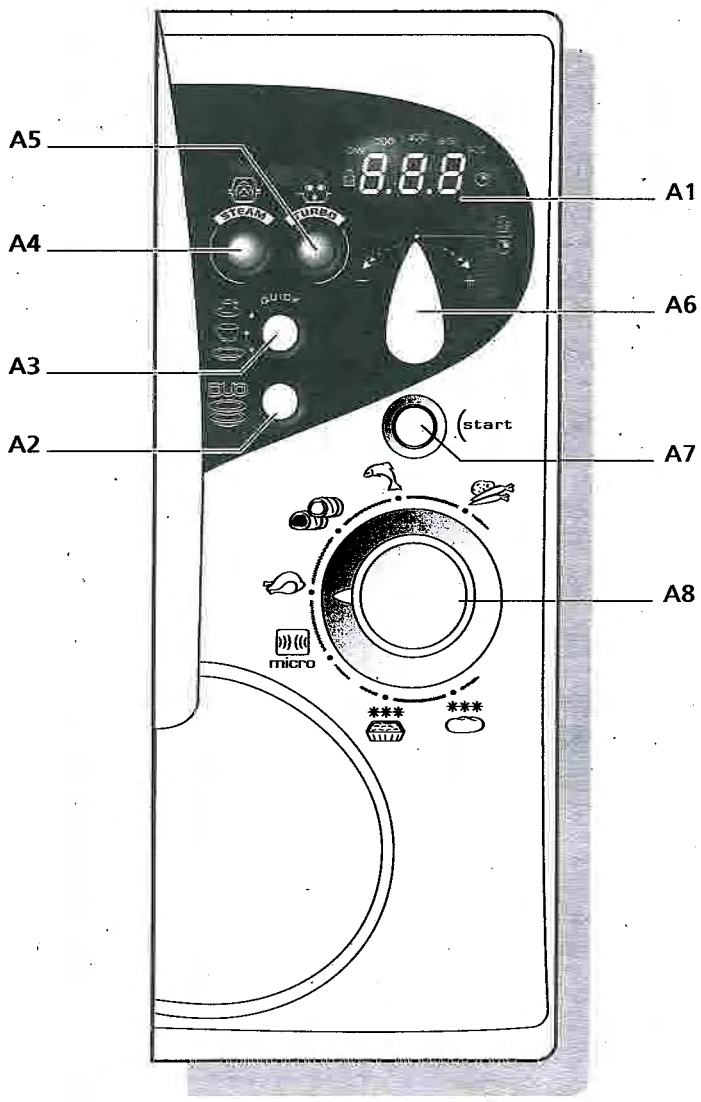
Moulinex



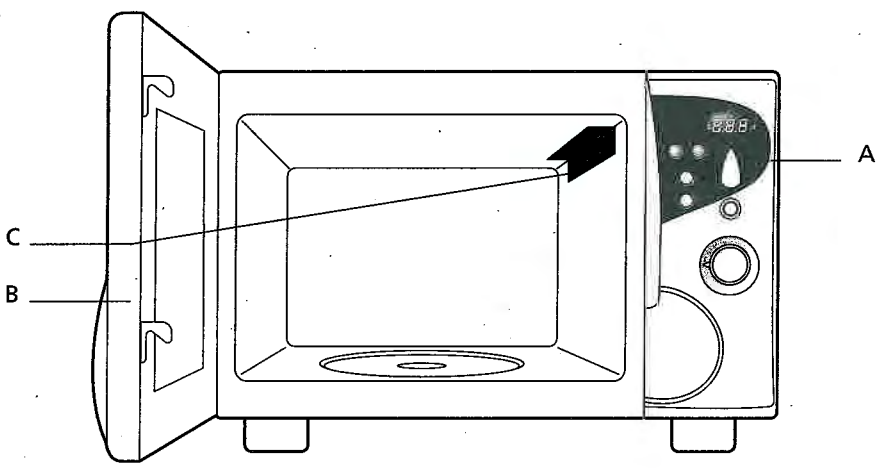
Moulinex

Symbio 20 STEAM

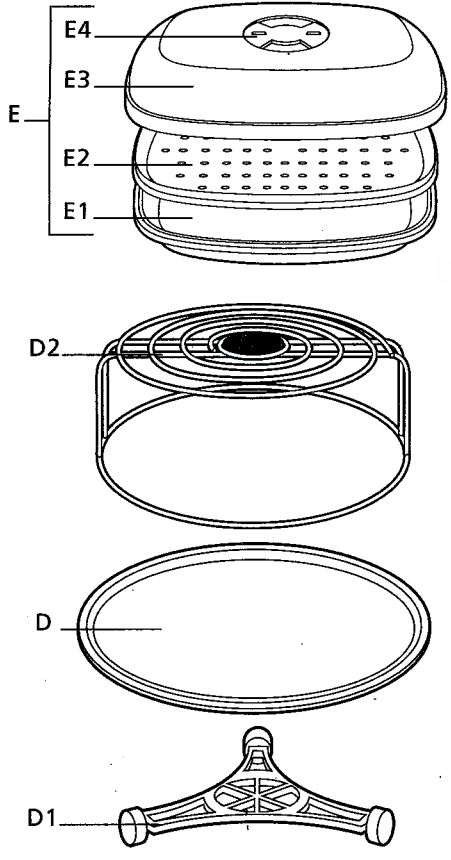
www.moulinex.com



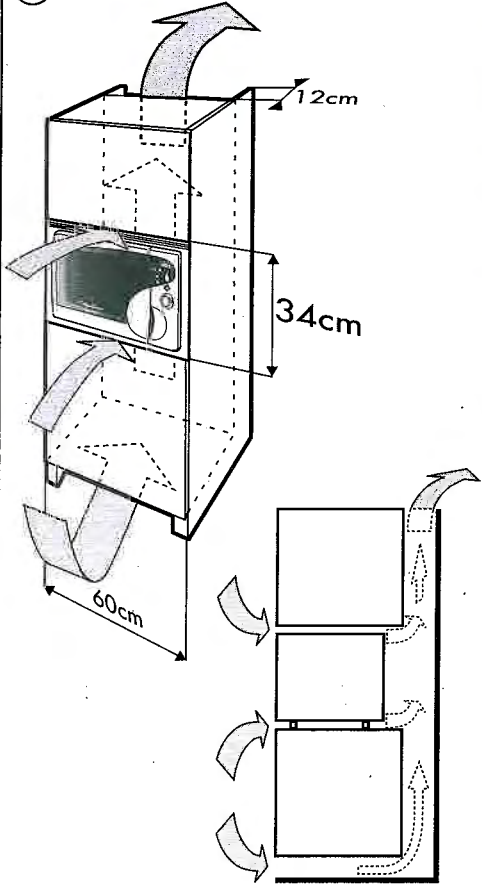
①



②



③



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex**, qui est exclusivement destiné à la cuisson, au réchauffage et à la décongélation des aliments.

Description

- 1/ **L'appareil**
 - A Tableau de bord
 - B Porte
 - C Sortie des micro-ondes
- 2/ **Le tableau de bord**
 - A1 Afficheur
 - A2 Touche Réchauffage «DUO»
 - A3 Touche «QUICK» réchauffage tasse, bol, assiette
 - A4 Touche «STEAM» Cuisson vapeur
 - A5 Touche «TURBO» décongélation
 - A6 Bouton Temps / Poids
 - A7 Touche «Start»
 - A8 Bouton sélecteur :
 - . de l'aliment,
 - . de la fonction «Micro»,
 - . de la fonction réchauffage des plats cuisinés surgelés,
 - . de la fonction décongélation du pain.
- 3/ **Les accessoires**
 - D Plateau tournant
 - D1 Entraîneur de plateau tournant
 - D2 Accessoire «DUO»
 - E Accessoire «Vapeur»
 - E1 Cuve
 - E2 Panier
 - E3 Couvercle
 - E4 Soupape

Conseils de sécurité

1. Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Moulinex de toute responsabilité.
2. Assurez-vous régulièrement que votre appareil ne présente aucun indice de détérioration tant à l'intérieur qu'à l'extérieur (porte voilée, charnières de porte déformées, cordon d'alimentation). Il est dangereux pour toute personne, autre qu'un technicien agréé par Moulinex d'effectuer des réparations quelles qu'elles soient. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex.
3. Ne laissez un enfant utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions

appropriées lui ont été données afin qu'il puisse utiliser l'appareil de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect. Il est recommandé de ne laisser les jeunes enfants utiliser cet appareil que sous la surveillance et la responsabilité d'un adulte. Attention aux risques de brûlures : voir notamment les paragraphes 8 et 9 ci-dessous.

4. Ne faites pas fonctionner votre four micro-ondes à vide ou sans le plateau tournant (D). Il doit contenir une préparation pour ne pas se détériorer.

5. Votre appareil à une puissance micro-ondes de **900 Watts**. Ne programmez pas un temps de cuisson trop long à une puissance trop élevée pour éviter les risques d'inflammation des aliments. Il est conseillé de rester à proximité de l'appareil pendant son utilisation.

6. La porte doit se refermer librement. N'intercalez pas d'objets entre la porte et la façade (torchons, gants de cuisson, plat trop grand, etc.). Si la porte n'est pas fermée correctement, une sécurité rend le démarrage impossible.

7. N'utilisez pas le four micro-ondes pour :


- Frire car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile ou la matière grasse (risque d'inflammation spontanée).
- Cuire ou réchauffer des œufs en coquille, des œufs durs avec ou sans coquilles ou des escargots à la bourguignonne : ils pourraient éclater.
- Réchauffer des récipients hermétiquement clos. Pensez à les ouvrir.

8. 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.
- Secouez bien les biberons et versez quelques gouttes de leurs contenus sur le dos de votre main.

9. Réchauffage des liquides :

Lors du réchauffage de liquides, il est pos-

sible 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 récipient à chauffer «».

10. Récipients jetables :

- Surveillez votre appareil lorsque vous utilisez des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible.

11. Si vous constatez l'apparition de fumées, gardez la porte du four micro-ondes fermée, débranchez votre appareil ou coupez votre disjoncteur.

12. Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

13. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de main des enfants.

14. Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et «des pièces détachées» Moulinex adaptés à votre appareil.

15. Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.

Mise en service

1/ Branchement

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Pour vous aider, l'étiquette signalétique collée à l'arrière de votre appareil indique sa tension nominale.
- Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est de 16 Ampères au minimum.
- Branchez impérativement votre appareil, porte fermée, sur une prise de courant avec terre correspondant aux normes électriques (2 points fixes apparaîtront dans l'afficheur (A1)).
- L'appareil doit être placé de telle façon que la prise soit accessible à tout moment pour pouvoir le débrancher facilement. Vérifiez également que vous pouvez accéder à votre disjoncteur.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Le câble d'alimentation ne doit jamais être

en contact ou à proximité d'une source de chaleur ou d'un angle vif.

- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex Service»).

2. Mise en place

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

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

Vous pouvez selon l'agencement de votre cuisine soit :

- **Le poser sur un plan de travail :**

. Vérifiez sa stabilité.

. La hauteur, entre le haut de votre micro-ondes et le bas de l'élément pouvant se trouver au-dessus, doit être de 17 cm minimum.

- **L'installer dans une niche :**

. Votre appareil doit avoir un espace minimum de 17 cm sur le dessus et 12 cm à l'arrière afin de permettre l'évacuation de la chaleur, centrez-le dans son logement pour qu'il ne touche pas les parois.

- **L'intégrer dans une colonne de cuisson de 60 cm de largeur :**

Votre meuble doit être équipé d'un espace ventilé d'une section égale à 650 cm².

. Veillez à ce qu'aucune séparation ne se trouve entre votre micro-ondes et l'espace ventilé.

. Par ailleurs la distance entre le four et le mur doit être d'au moins 12 cm.

. La hauteur de la niche doit être de 34 cm.

. **Si un four traditionnel est installé dans le même meuble, votre four à micro-ondes devra obligatoirement être placé en dessous.**

3. Avant la première utilisation

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

- Placez l'entraîneur (D1) puis le plateau tournant (D) dans la cavité.

Utilisation des fonctions de l'appareil

Votre four à micro-ondes a été conçu afin de vous faciliter les manipulations tout en vous garantissant un résultat culinaire de grande qualité.


- Les fonctions automatiques :

- Réchauffage «QUICK» : 1 tasse, 1 bol, 1 assiette,
 - Réchauffage «DUO» : 2 assiettes,
 - «TURBO» Décongélation,
 - Réchauffage des plats cuisinés surgelés,
 - Décongélation du pain,
 - Cuisson vapeur.
- ### - Les fonctions manuelles :
- Fonction «Micro»,
 - Fonction «Stérilisation des biberons».
- ### - Les fonctions complémentaires :
- Sécurité enfants,
 - Maintien au chaud.

1) LES FONCTIONS AUTOMATIQUES

· PROGRAMMES DE RÉCHAUFFAGE «QUICK»

Votre appareil dispose de mémoires pré-programmées :

-  pour réchauffer une tasse (10 cl), un bol (30cl), une assiette (300 g)

Procédez comme suit :

- Placez l'aliment sur le plateau tournant et fermez la porte.
- Appuyez sur la touche «QUICK» (A3) :
- 1 appui pour 1 tasse,
- 2 appuis pour 1 bol,
- 3 appuis pour 1 assiette.

L'appareil démarre, l'afficheur indique la durée du réchauffage.

Lorsque le réchauffage est terminé, un signal sonore retentit.

L'afficheur reste sur «0» fixe.

- Retirez l'aliment.


Deux points s'inscrivent dans l'afficheur, votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

Remarques :

- Si vous ouvrez la porte en cours de fonctionnement, le programme est immédiatement stoppé. Deux points s'inscrivent dans l'afficheur, l'appareil est prêt pour une nouvelle programmation.
- Pendant le fonctionnement, à l'aide du bouton (A6), vous pouvez diminuer le temps ou l'augmenter jusqu'à 10 min.

· PROGRAMMES DE RÉCHAUFFAGE «DUO»

Ce programme est conçu pour le réchauffage de 2 assiettes de 300 g.

- Utilisez l'accessoire «DUO» (D2). Centrez-le sur le plateau tournant pour y poser la deuxième assiette.
- Appuyez sur la touche «DUO»  (A2).

Il est possible de moduler la température en fonction de votre goût :

- 1 appui : chaud,
 - 2 appuis successifs : très chaud.
- L'appareil démarre, l'afficheur indique la durée du réchauffage.

Lorsque l'afficheur arrive à «0», le signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.

L'afficheur reste sur «0» fixe.

- Retirez l'aliment.

Deux points s'inscrivent dans l'afficheur, votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

Remarques :


- Si vous ouvrez la porte en cours de fonctionnement, le programme est immédiatement stoppé. Deux points s'inscrivent dans l'afficheur, l'appareil est prêt pour une nouvelle programmation.
- Pendant le fonctionnement, à l'aide du bouton (A6) vous pouvez diminuer le temps ou l'augmenter jusqu'à 30 min.
- Pour optimiser le réchauffage, nous vous conseillons de couvrir les deux assiettes.

· PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION «TURBO»


Votre appareil dispose de 4 programmes de «TURBO» décongélation pour des aliments de 100 g à 1,300 kg :

 Volaille

 Viande rouge / Viande blanche

 Poisson

Procédez comme suit :

- Placez l'aliment sur le plateau tournant et fermez la porte.
 - Choisissez d'abord un aliment à l'aide du sélecteur (A8).
 - Puis, appuyez sur la touche «TURBO» (A5), le logo poids  clignote.
 - Affichez le poids de l'aliment avec le bouton (A6).
 - Appuyez sur la touche «Start» (A7).
- Le programme démarre et l'afficheur décompte le temps.
- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. L'afficheur reste sur «0» fixe.
- Retirez l'aliment.
- Deux points s'inscrivent dans l'afficheur, votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

Remarques :


- Si vous ne sélectionnez pas l'aliment avant d'appuyer sur la touche «TURBO» (A5), un message «ERR» apparaît dans l'afficheur.

- Pour arrêter volontairement une décongélation en cours, ouvrez la porte. Le programme s'arrête. Appuyez sur la touche «Start» (A7) pour annuler le temps restant. Refermez la porte. Deux points s'inscrivent dans l'afficheur, votre appareil est prêt pour une nouvelle programmation.

- Nous vous conseillons de vider l'eau et le sang (exsudats) à mi-décongélation. Pour cela :

- ouvrez la porte et videz les exsudats.
- refermez la porte. Appuyez sur la touche «Start» (A7) pour relancer le programme.

· RÉCHAUFFAGE DES PLATS CUISINÉS SURGÉLÉS

- Placez le plat cuisiné sur le plateau tournant et fermez la porte.
- Mettez le sélecteur (A8) sur la position .
- Affichez le poids du plat cuisiné avec le bouton (A6) : de 100 g minimum à 800 g maximum.
- Appuyez sur la touche «Start» (A7).

Le programme démarre et l'afficheur décompte le temps.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et votre four micro-ondes bascule automatiquement en mode maintien au chaud pendant une durée de 10 minutes maximum dans l'attente de l'ouverture de la porte.

Pendant ce temps, l'afficheur indique un «0» clignotant. Au bout de 10 minutes, le maintien au chaud s'arrête. L'afficheur indique un «0» fixe.


- Retirez le plat cuisiné.

Deux points s'inscrivent dans l'afficheur, votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

Remarques :

- A tout moment, vous pouvez interrompre le maintien au chaud en ouvrant la porte.

· DÉCONGÉLATION DU PAIN

- Placez le pain sur le plateau tournant recouvert d'un papier absorbant et fermez la porte.
 - Mettez le sélecteur (A8) sur la position .
 - Affichez le poids du pain avec le bouton (A6) : de 150 g minimum à 800 g maximum.
 - Appuyez sur la touche «Start» (A7).
- Le programme démarre et l'afficheur décompte le temps.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit. L'afficheur indique un «0» fixe.

- Retirez le pain.

Deux points s'inscrivent dans l'afficheur, votre four est prêt pour une nouvelle programmation.



· CUISSON VAPEUR

L'accessoire vapeur (E) permet la cuisson de légumes et de poissons.

Remarques importantes :

- Utilisez l'accessoire vapeur obligatoirement avec de l'eau dans la cuve (E1).
- Respectez la quantité d'eau conseillée (350 ml), il en restera dans la cuve après utilisation : videz-la à la fin de chaque utilisation.

Utilisation :

- Enlevez le panier (E2) et versez 350 ml d'eau dans la cuve (E1).
- Remplacez le panier sur la cuve et posez les légumes ou le poisson.
- Placez le couvercle avec la soupape (E4) en position fermée (tournez-la si nécessaire).
- Mettez l'accessoire vapeur (E) sur le plateau tournant.
- Positionnez le sélecteur (A8) sur légumes  ou poisson .
- Appuyez sur la touche «STEAM» (A4).
- Affichez le poids de l'aliment avec le bouton Temps/poids (A6) :
- de 100 g à 800 g pour les légumes,
- de 200 g à 800 g pour du poisson.
- Appuyez sur la touche «Start» (A7).

Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. L'afficheur reste sur «0» fixe.

- Sortez l'accessoire vapeur (E).

Attention, il est chaud, utilisez des gants isolants afin d'éviter toute brûlure.

- Tournez la soupape (E4) en position ouverture avant d'ôter le couvercle (E3) de l'accessoire vapeur (E).

Deux points s'inscrivent dans l'afficheur, votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

2) FONCTIONS MANUELLES

· «MICRO»

Important :


- Vous devez toujours choisir la fonction «Micro» avant de programmer le temps de cuisson. Dans le cas inverse un signal sonore retentit et le message «ERR» apparaît dans l'afficheur.
- En cours de fonctionnement, vous avez accès à tout moment :
 - au réglage du temps avec le bouton (A6),
 - au réglage de la puissance micro-ondes par appuis successifs sur la touche «Start» (A7).

- Vous pouvez régler la puissance (Watt) en fonction de vos besoins :

- 900 W Cuisson et réchauffage rapides
- 600 W Cuisson lente ou réchauffage des plats délicats
- 400 W Décongélation et cuisson de plats délicats
- 200 W Maintien au chaud

Ce réglage n'est possible qu'après le démarrage du programme (appui sur la touche «Start» (A7)).

Procédez comme suit :

- Placez l'aliment sur le plateau tournant et fermez la porte.
- Positionnez votre sélecteur (A8) sur la fonction «Micro» «».
- Affichez le temps souhaité à l'aide du bouton (A6) : la puissance 900 W s'affiche.
- Appuyez sur la touche «Start» (A7).

Le temps programmé s'inscrit dans l'afficheur et le programme démarre ainsi que le décompte du temps.

- Pour obtenir une puissance (Watt) différente, appuyez de nouveau sur la touche «Start» (A7) jusqu'à obtenir la puissance désirée.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et votre four à micro-ondes bascule automatiquement en mode maintien au chaud pendant une durée de 10 minutes maximum, dans l'attente de l'ouverture de la porte. Pendant ce temps, l'afficheur indique un «0» clignotant.

Au bout de 10 minutes, un signal sonore retentit. L'afficheur indique un «0» fixe.

- Retirez l'aliment.

Deux points s'inscrivent dans l'afficheur, votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

Remarques :

- Pour arrêter volontairement un programme en cours, ou en cas d'erreur : ouvrez la porte. Le programme s'arrête. Appuyez sur la touche «Start» (A7) pour annuler le temps restant. Refermez la porte. Deux points s'inscrivent dans l'afficheur votre four est prêt pour une nouvelle programmation.
- A tout moment, vous pouvez interrompre le maintien au chaud en ouvrant la porte.

• STÉRILISATION DES BIBERONS

L'accessoire vapeur (E) permet la stérilisation de 2 biberons.


Remarques importantes

- Utilisez l'accessoire vapeur obligatoirement avec de l'eau dans la cuve (E1).

- Respectez la quantité d'eau conseillée (100 ml), il en restera dans la cuve après utilisation : videz-la à la fin de chaque utilisation.

- Respectez le temps indiqué pour la stérilisation.

Utilisation :

- Tous les éléments des biberons doivent être parfaitement nettoyés séparément avant stérilisation.
- Enlevez le panier (E2) et versez 100 ml d'eau dans la cuve (E1).
- Remplacez le panier sur la cuve et disposez dessus tétines, bagues, capsules et capuchons entre les deux biberons.
- Placez le couvercle avec la soupape en position fermée (tournez-la si nécessaire).
- Mettez l'accessoire vapeur (E) sur le plateau tournant.
- Positionnez le sélecteur (A8) sur «Micro» «».
- Affichez 7 minutes à l'aide du bouton (A6) : la puissance 900 W s'affiche.
- Appuyez sur la touche «Start» (A7).
- Au signal sonore, ouvrez la porte, la stérilisation est terminée.

Attention : l'accessoire vapeur et tout ce qu'il contient sont chauds après la stérilisation. Utilisez des gants isolants pour éviter toute brûlure en le manipulant.

3) LES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

• FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS

Votre appareil est doté d'un système de verrouillage des commandes situées sur le tableau de bord. Il empêche tout démarrage intempestif.

Ce mode n'est accessible que lorsque votre four micro-ondes est au repos (deux points fixes dans l'afficheur).

Pour verrouiller :

- Ouvrez **obligatoirement** la porte.
- Appuyez 3 secondes sur la touche (A2). Un signal sonore retentit, un message «SEC» s'inscrit dans l'afficheur. Recommencez l'opération si cela n'est pas le cas.
- Fermez la porte.

La «sécurité enfants» est activée : toute action de démarrage génère un signal sonore.

Pour déverrouiller :


- Procédez de la même façon que pour le verrouillage.

Remarque : une coupure de courant déverrouille la fonction «sécurité enfants».

• FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction s'active **automatiquement** en fin de cuisson «Micro» et en fin de réchauffage de plats cuisinés surgelés. La fonction s'arrêtera dès l'ouverture de la porte.

Il est possible d'activer manuellement le maintien au chaud :

- Placez ou laissez votre préparation sur le plateau tournant.
- Positionnez le sélecteur (A8) sur la fonction «Micro» «».
- Affichez 5 secondes avec le bouton (A6).
- Appuyez sur la touche «Start» (A7).


La fonction maintien au chaud démarre pour 10 minutes, après le signal sonore.

Conseils pratiques

1. Le plateau tournant (D) et l'entraîneur (D1) doivent toujours être en place.

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

Pour vérifier la «transparence» d'un récipient aux micro-ondes :

- placez le récipient vide sur le plateau tournant, avec un verre rempli d'eau.
- positionnez votre sélecteur (A8) sur la fonction «Micro» «».
- programmez 1 minute à l'aide du bouton (A6), et appuyez sur la touche «Start» (A7).
- 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 d'appareil.

3. 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).

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

- retirez ou laissez en place le couvercle suivant les instructions indiquées sur l'emballage. S'il n'y a pas d'indication, retirez-le par précaution.
- centrez la barquette sur le plateau tournant.

Nettoyage

Un four à micro-ondes est plus efficace lorsqu'il est propre.

- Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence lorsqu'il est encore tiède.

1. La porte (intérieur et extérieur), le tableau de bord et la carrosserie

- Utilisez **exclusivement** un chiffon ou une éponge légèrement imbibés d'eau chaude et de produit pour la vaisselle (attention à ne pas faire pénétrer d'eau dans les orifices d'aération).

- Frottez sans exercer de pression exagérée.
- Rincez et séchez.

L'utilisation de tout autre produit de nettoyage est strictement interdite, en particulier solvants (éther, acétone, etc...) javel, ammoniaque, soude, décapants en aérosols ou produits abrasifs

- **N'essayez jamais de démonter la porte pour la nettoyer.**

2. L'intérieur de la cavité

- Passez une éponge humide avec un détergent non abrasif après chaque utilisation.
- 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. La vapeur ramollira les salissures.
- Rincez et séchez.

Remarques :

Sur le coté droit de la cavité se situe la sortie des ondes (C). Cette pièce est fragile et essentielle au bon fonctionnement de votre appareil. Procédez au nettoyage avec délicatesse pour ne pas l'endommager.

3. Le plateau en verre, l'accessoire «DUO» et l'accessoire vapeur.

- Nettoyez-les avec de l'eau et du produit à vaisselle ou lavez-les en machine.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez :
 - l'alimentation électrique,
 - la bonne fermeture de la porte,
 - votre programmation voir le chapitre «Utilisation des fonctions».
- Relisez le chapitre «Conseils pratiques».
- Débranchez et rebranchez l'appareil après 5 secondes.
- Laissez l'appareil au repos 15 min et réessayez.

Vous avez suivi ces instructions et l'appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste 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'étui 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 auprès des services chargés du traitement des déchets de votre lieu de résidence. Les possibilités d'élimination des déchets, incluant les appareils usagés, sont disponibles auprès des services administratifs de votre lieu de résidence.

Le service chargé de l'enlèvement des déchets ou votre centre service agréé Moulinex répondront volontiers à toutes vos questions.

Données pour les Essais de performance

· selon la norme CEI 60 705

La commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour le modèle que vous possédez. La charge doit être placée sur le plateau tournant.

Essai	Charge	Temps Approx.	Niveau de puissance	Réceptif
A	750 g	13 min	600 W	Plat Pyrex 3.226
B	475 g	5 min 30 s	600 W	Plat Pyrex 3.827.80
C	900 g	16 min	600 W	Plat Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hachée	500 g	2 min 10 s	 + affichage 500 g	Posé sur assiette Pyrex creuse retournée