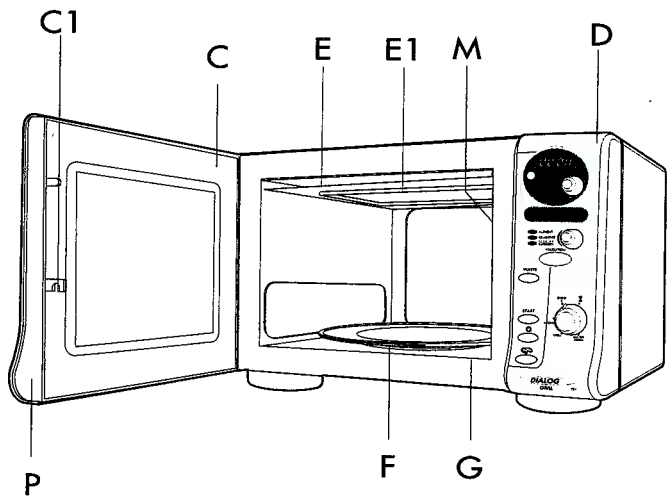
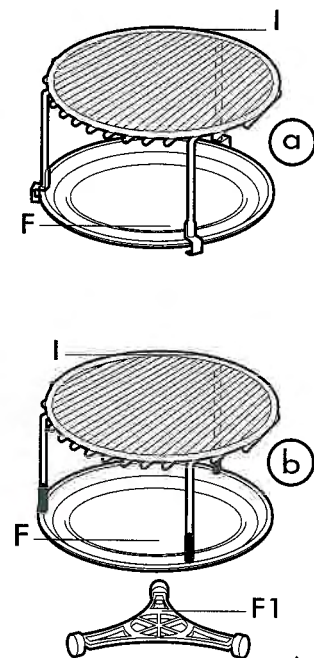


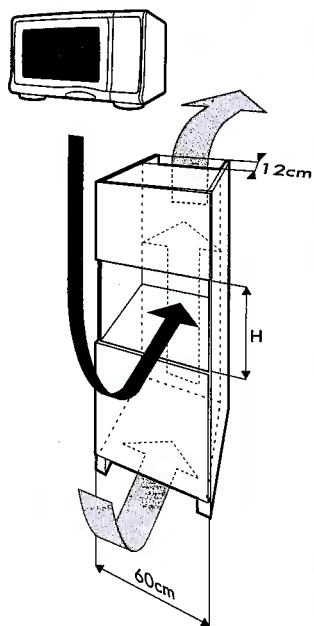
①



②



③



2

DIALOG GRILL

Français p. 6

English p. 26

Deutsch S. 47

Nederlands p. 69


Moulinex

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.

. Pourquoi la gamme **DIALOG** ?

La gamme **DIALOG** a été créée pour optimiser les résultats en simplifiant la mise en marche. L'appareil connaît pour vous une centaine de recettes.

Certaines figurent dans le livre fourni avec l'appareil et sont repérées par le symbole **DIALOG**.

En outre, grâce à sa fonction "Recettes internationales" , votre micro-ondes **DIALOG** vous ouvre l'univers culinaire d'autres pays : Allemagne, Angleterre, Hollande, Italie, Espagne.

. Comment dialoguer avec votre micro-ondes ?

Votre appareil s'adresse à vous par l'intermédiaire de la fenêtre **DIALOG (A2)** située dans la partie supérieure du tableau de commande. Il vous suffit de répondre aux questions qu'il vous pose.

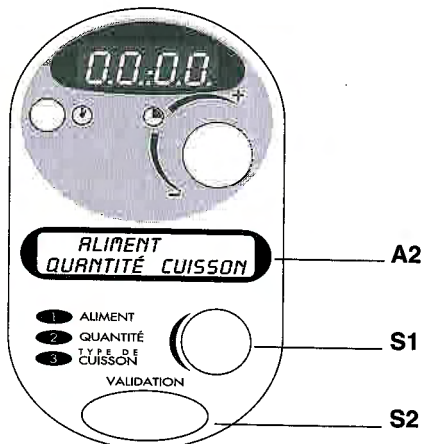
Une recette se compose de :

- Un aliment
- Une quantité
- Un type de cuisson

Lorsque vous tournez le sélecteur **DIALOG (S1)**, les recettes défilent dans la fenêtre **(A2)**.

Choisissez d'abord l'aliment, indiquez la quantité et le type de cuisson (**DECONGELE**, **CUIT**, ...), validez (touche **VALIDATION (S2)**). L'appareil démarre et enchaîne automatiquement les modes de cuisson spécialement adaptés à la préparation que vous avez choisie.

Toutes les recettes disponibles sont indiquées dans le fascicule **DIALOG** qui accompagne cette notice.



Pour compléter ce mode d'utilisation automatique, un mode de commande manuel est également possible grâce aux touches se trouvant dans la partie inférieure du tableau de bord.

Sommaire

Description	page 7
Installation	page 8
1. Mise en place	page 8
2. Branchement électrique	page 9
3. Choix de la langue	page 9
Recettes internationales	page 10
4. Démonstration (facultatif)	page 10
5. Mise à l'heure	page 11
Avant la première utilisation	page 12
1. Montage des accessoires	page 12
2. Élimination de l'odeur de neuf	page 12
Mise en service	page 13
Fonctionnement automatique : utilisation d'une recette DIALOG	page 13
Fonctionnement manuel	page 14
Décongélation	page 14
Cuissons / réchauffages	page 15
Micro	page 15
Grill	page 15
Micro+grill	page 16
Un plus ! Le sablier	page 16
Arrêt plateau tournant en mode manuel	page 17
Conseils de sécurité	page 17
Conseils pratiques	page 19
En savoir plus sur votre micro-ondes Dialog	page 20
Nettoyage	page 22
Entretien	page 23
Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 24
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 technicien qualifié (voir liste dans le livret «Moulinex service»). Déployez 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

- E1 Résistance de voûte
- F Plateau tournant
- G Sole
- M Entrée des micro-ondes
- P Poignée de porte

④ 2/ Le tableau de bord

- A1 Horloge ou minuterie
- T1 Accès au mode "mise à l'heure"
- B1 Réglage horloge / minuterie
- A2 Fenêtre DIALOG
- S1 Sélecteur DIALOG
- S2 **VALIDATION** : validation/démarrage en mode DIALOG
- B2 Sélecteur de fonction en mode manuel
- T2 **WATTS** : Réglage puissance micro-ondes
- T3 **START** : Démarrage en mode manuel
- T4 **STOP** : Annulation
- T5 Arrêt plateau tournant (en mode manuel)

3/ Accessoires

- ② F Plateau tournant
- F1 Entraîneur de plateau tournant
- ② I Grille ronde

Installation

1/ Mise en place

- 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.

Vous pouvez selon l'agencement de votre cuisine :

- **poser** votre appareil sur un plan de travail. Vérifiez **soigneusement sa stabilité.**

③ - l'installer dans un meuble :

Votre meuble doit être équipé d'une colonne ventilée d'une section au moins égale à 650 cm².

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

La hauteur minimum «H» de la niche doit être de 38 cm.

Supprimez impérativement toute séparation entre la niche qui reçoit le micro-ondes et la colonne ventilée.

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

2/ Branchement électrique

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. : 1100W. Cette valeur est inscrite en bas de l'étiquette.

Avant de le brancher, vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond 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.**

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.**

CONSEIL : LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL.

3/ Choix de la langue

Votre micro-ondes DIALOG est multilingue. Pour sa première utilisation, ou après une coupure prolongée, vous devez lui indiquer la langue dans laquelle vous souhaitez converser avec lui.

Pour cela, répondez aux questions :

HELLO, BONJOUR,

ENGLISH, IF YES CONFIRM.....FRANÇAIS, SI OUI VALIDEZ, => **VALIDATION**

L'appareil s'adresse à vous successivement en 6 langues. Attendez que la vôtre s'affiche et appuyez sur la touche **VALIDATION (S2)** sous l'afficheur.

IMPERIAL ? IF YES CONFIRM

Si vous avez choisi l'anglais, vous devez choisir les unités anglaises (lb, oz) ou internationales (kg, l).

Pour choisir les unités anglaises, appuyez sur la touche **VALIDATION (S2).**

Si non, attendez la question suivante.

Votre appareil va maintenant s'adresser à vous dans votre langue et vous proposer une centaine de recettes spécialement élaborées.

DÉMONSTRATION SI OUI : VALIDEZ => VALIDATION

Pour apprendre rapidement à converser avec lui, votre micro-ondes DIALOG vous propose de simuler le choix d'une recette.

- Si vous souhaitez faire cette simulation, appuyez sur la touche **VALIDATION (S2).**

- Sinon, sans répondre à la question, attendez 5 secondes.

UTILISATION FOUR - TOURNER ICI :

La flèche indique le sélecteur DIALOG (**S1**). Au bout de 5 secondes, la fenêtre DIALOG (**A2**) s'éteint.

Vous pouvez procéder au réglage de l'heure. Prenez les instructions au début du paragraphe «5/ Mise à l'heure».

. Recettes internationales

Sans débrancher l'appareil, vous avez la possibilité, si vous le désirez, de changer de langue.

- Appuyez sur la touche **STOP (T4)** pour annuler tout programme.

- Placez le sélecteur de fonction (**B2**) sur la position 

- Appuyez sur la touche **START (T3)**.

- La fenêtre **DIALOG (A2)** s'éclaire.

ENGLISH, IF YES CONFIRM.....FRANÇAIS, SI OUI VALIDEZ.....=> VALIDATION

L'appareil s'adresse à vous successivement en 6 langues.

Lorsque la langue désirée s'affiche, appuyez sur la touche **VALIDATION (S2)** sous l'afficheur.

IMPERIAL ? IF YES CONFIRM

Si vous avez choisi l'anglais, vous pouvez choisir les unités anglaises (lb, oz) en appuyant sur la touche **VALIDATION (S2)**. Sans réponse à la question, l'appareil sélectionne automatiquement les unités internationales (kg, l).

Votre appareil s'adresse maintenant à vous dans la langue choisie. Vous disposez d'une centaine de recettes dans chaque registre. Les listes des aliments disponibles se trouvent dans le dépliant qui accompagne cette notice.

DEMONSTRATION SI OUI : VALIDEZ....=>VALIDATION

Attendez 5 secondes...

UTILISATION FOUR - TOURNER ICI :

Vous pouvez procéder à une cuisson en mode **DIALOG**. Pour sélectionner à nouveau votre langue, reprenez les instructions au début de ce paragraphe.

4/ Démonstration (facultatif)

Grâce à cette séquence, vous allez rapidement comprendre comment dialoguer avec votre appareil. Vous n'avez rien d'autre à faire qu'observer la fenêtre **DIALOG (A2)**.

Remarque : cette séquence n'est proposée qu'après le choix de la langue, lors de la première utilisation ou après une coupure prolongée.

ARRÊT DEMO : "WATTS" : 3 FOIS

Si vous souhaitez arrêter la démonstration, à tout moment, appuyez trois fois sur la touche WATTS.

=> WATTS WATTS WATTS

Observez la fenêtre :

ALIMENT - QUANTITÉ - CUISSON : ALIMENT clignote

Ces trois informations correspondent à une recette.

Regardez défiler quelques exemples d'aliments, l'appareil va en sélectionner un pour vous.

ex. : Cabillaud - Quantité - Cuisson

VALIDEZ - QUANTITÉ - CUISSON : VALIDEZ clignote

L'appareil a simulé l'appui sur **VALIDATION**. L'aliment est choisi.

CABILLAUD - QUANTITÉ - CUISSON : QUANTITÉ clignote

Regardez défiler les quantités possibles pour l'aliment sélectionné. L'appareil va en choisir une pour vous.

ex. : Cabillaud - 950 g - Cuisson

CABILLAUD - VALIDEZ : VALIDEZ clignote

L'appareil a simulé l'appui sur **VALIDATION**. Le poids est choisi.

CABILLAUD - 950 g - CUISSON : CUISSON clignote

Regardez défiler quelques exemples de cuissons possibles pour l'aliment en exemple, l'appareil va en choisir une pour vous.

ex. : Cabillaud - 950 g - Réchauffe

CABILLAUD - 950 g - VALIDEZ : VALIDEZ clignote

Le temps de cuisson correspondant aux choix effectués apparaît dans l'afficheur. L'appareil a simulé l'appui sur **VALIDATION**.

ex. : Cabillaud - 950 g - Réchauffe.

A ce moment la cuisson commencerait. Selon la recette simulée, la fenêtre **DIALOG** indique **RETOURNEZ APRÈS LE BIP SONORE**.

La minuterie décompte le temps pendant 5 secondes.

Pour refaire un exemple, attendez quelques secondes, l'appareil va reprendre la démonstration au début de ce paragraphe.

Si vous souhaitez arrêter la démonstration, appuyez trois fois sur la touche **WATTS**.

UTILISATION FOUR - TOURNER ICI :

Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil ou attendre l'extinction de la fenêtre **DIALOG (A2)** pour procéder à la mise à l'heure de l'horloge.

④ 5/ Mise à l'heure

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

Vous ne pouvez procéder à la mise à l'heure qu'après le choix de la langue et lorsque l'appareil est au repos (fenêtre DIALOG éteinte).

- Appuyez sur la touche **STOP (T4)** : la fenêtre **DIALOG (A2)** s'éteint, l'appareil est au repos.

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

- **Tournez le bouton (B1) situé sous l'horloge.** 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 enregistrée, les deux chiffres des minutes clignotent dans l'afficheur.

- **Tournez le bouton (B1) situé sous l'horloge** pour afficher les minutes. 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 au début de ce paragraphe.

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

Avant la première utilisation

1/ MONTAGE DES ACCESSOIRES

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

② . Montage du plateau tournant (F) :

Placez l'entraîneur (F1) 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 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 (T5) est éteinte.

② . Montage de 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.

②a . 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.

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

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

②b . S'il est équipé d'une grille posable :

Il vous suffit de la poser sur le plateau tournant pour l'utiliser.

2/ ELIMINATION DE L'ODEUR DE NEUF

L'élément chauffant de votre appareil est couvert d'une graisse protectrice. Avant de procéder à une cuisson, faites le cycle de chauffe décrit ci-dessous. La graisse en se dissipant va dégager une odeur et éventuellement quelques fumées qui sont tout à fait normales.

Comment procéder ?

- Enlevez la grille.

- Mettez un récipient en verre rempli d'un litre d'eau sur le plateau tournant.

- Appuyez sur la touche **STOP (T4)** : la fenêtre **DIALOG (A2)** s'éteint, l'appareil est au repos.

- **Tournez le bouton (B1) situé sous l'horloge.**

La fenêtre **DIALOG (A2)** s'éclaire et vous indique la position actuelle du sélecteur de fonction (B2).

- Affichez **15.00** (15 minutes) sur la minuterie (A1).

- Placez le sélecteur de fonction (B2) sur la position **GRILL**.

- Appuyez sur la touche **START (T3)**. La lampe d'éclairage s'allume, l'appareil fonctionne en grill. La résistance de voûte chauffe.

RETOURNEZ APRÈS BIP SONORE

Les trois tintements longs en cours de cycle correspondent au retournement de la préparation. Ils n'ont pas d'utilité dans ce cas. Ne tenez pas compte du message : **RETOURNEZ L'ALIMENT....**

Lorsque la minuterie revient à zéro, 4 tintements courts retentissent.

- Ouvrez la porte ou appuyez sur la touche **STOP (T4)** pour mettre l'appareil au repos.

Mise en service

Le micro-ondes ne doit pas fonctionner à vide. Si vous vous exercez à utiliser votre appareil, placez un récipient en verre rempli d'eau sur le plateau tournant.

④ FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE : UTILISATION D'UNE RECETTE DIALOG

- Placez la préparation dans le micro-ondes et fermez la porte.

- Appuyez sur la touche **STOP (T4)** : la fenêtre **DIALOG (A2)** s'éteint, l'appareil est au repos.

- Tournez le sélecteur (S1) situé sous la fenêtre **DIALOG**. La fenêtre **DIALOG (A2)** s'éclaire :

ALIMENT - QUANTITÉ - CUISSON : ALIMENT clignote
Parcourez la liste des aliments disponibles en tournant dans les deux sens. L'ordre de défilement est expliqué dans le fascicule **DIALOG** qui accompagne cette notice.
- Lorsque l'aliment de votre choix apparaît, appuyez sur la touche **VALIDATION**. L'aliment est choisi.

CABILLAUD - QUANTITÉ - CUISSON : QUANTITÉ clignote
- Tournez le sélecteur (S1) situé sous la fenêtre **DIALOG**.
- Lorsque la quantité affichée vous convient, appuyez sur la touche **VALIDATION**. La quantité est choisie.

CABILLAUD - 950 g - CUISSON : CUISSON clignote
- Tournez le sélecteur (S1) situé sous la fenêtre **DIALOG**.
Selon l'aliment choisi, un ou plusieurs types de cuisson sont possibles.

CABILLAUD - 950 g - RÉCHAUFFE

- Lorsque la cuisson désirée est affichée, appuyez sur la

touche **VALIDATION**. La lampe s'allume, votre appareil fonctionne. La minuterie décompte le temps.

RETOURNEZ APRÈS BIP SONORE

Dans certaines recettes, trois tintements longs en cours de cuisson vous indiquent que vous pouvez retourner votre préparation : **RETOURNEZ L'ALIMENT...**

- Ouvrez la porte, retournez la préparation si nécessaire.

FERMEZ LA PORTE ET VALIDEZ

- Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche **VALIDATION**.

La cuisson se poursuit.

Lorsque la minuterie revient à zéro, 4 tintements courts retentissent :

C'EST PRÊT

- Ouvrez la porte et vérifiez votre préparation :

SATISFAIT ? SINON : VALIDEZ

. **Si la cuisson vous convient**, retirez votre préparation et fermez la porte. La fenêtre **DIALOG (A2)** s'éteint au bout de quelques secondes.

. **Si la cuisson n'est pas suffisante**, appuyez sur la touche **VALIDATION** :

TOURNEZ ICI

La fenêtre **DIALOG** indique que vous pouvez ajouter un peu de temps.

- Tournez le bouton **(B1)** situé sous l'horloge pour afficher le temps désiré.

FERMEZ LA PORTE ET VALIDEZ

- Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche **VALIDATION**. L'appareil poursuit la cuisson pour le temps demandé.

Tant que la cuisson n'est pas suffisante, rajoutez du temps comme indiqué ci-dessus et validez.

④ FONCTIONNEMENT MANUEL

. **DÉCONGÉLATION : *****

- Appuyez sur la touche **STOP (T4)** : la fenêtre **DIALOG (A2)** s'éteint, l'appareil est au repos.

- Tournez le bouton **(B1)** situé sous l'horloge.

La fenêtre **DIALOG (A2)** s'éclaire et vous indique la position actuelle du sélecteur de fonction **(B2)**.

- Affichez le temps désiré sur la minuterie **(A1)** en continuant à tourner.

- Placez le sélecteur de fonction **(B2)** sur la position ***

La fenêtre **DIALOG (A2)** indique ce que vous venez d'effectuer : **AUTO *****

- Appuyez sur la touche **START (T3)**. La lampe d'éclairage s'allume, l'appareil fonctionne en décongélation.

RETOURNEZ APRÈS BIP SONORE

Trois tintements longs en cours de décongélation vous indiquent que vous pouvez retourner votre préparation et vider le liquide qui a pu se dégager.

Cette opération améliore la qualité de la décongélation :

RETOURNEZ L'ALIMENT.....

- Ouvrez la porte, retournez la préparation si nécessaire et videz le liquide.

FERMEZ LA PORTE APPUI SUR START

- Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche **START (T3)**. **AUTO ***** : La décongélation reprend.

Lorsque la minuterie revient à zéro, 4 tintements courts retentissent :

- Ouvrez la porte et retirez votre préparation. Votre appareil est au repos.

. **CUISSONS / RÉCHAUFFAGES**

MICRO = micro-ondes

- Appuyez sur la touche **STOP (T4)** : la fenêtre **DIALOG (A2)** s'éteint. L'appareil est au repos.

- Tournez le bouton **(B1)** situé sous l'horloge.

La fenêtre **DIALOG (A2)** s'éclaire et vous indique la position actuelle du sélecteur de fonction **(B2)**.

- Affichez le temps désiré sur la minuterie **(A1)** en continuant à tourner.

- Tournez le sélecteur de fonction **(B2)**. Placez-le sur la position **MICRO = micro-ondes**.

La fenêtre **DIALOG (A2)** indique ce que vous venez d'effectuer.

MICRO 1100 W

- Appuyez plusieurs fois sur la touche **WATTS (T2)** jusqu'à inscrire la puissance micro-ondes désirée dans la fenêtre **DIALOG (A2)**.

- Appuyez sur la touche **START (T3)**. La lampe d'éclairage s'allume, l'appareil fonctionne.

Lorsque la minuterie revient à zéro, 4 tintements courts retentissent :

- Ouvrez la porte et retirez votre préparation. Votre appareil est au repos.

GRILL = grill

- Appuyez sur la touche **STOP (T4)** : la fenêtre **DIALOG (A2)** s'éteint, l'appareil est au repos.

- Tournez le bouton **(B1)** situé sous l'horloge.

- La fenêtre **DIALOG (A2)** s'éclaire et vous indique la position actuelle du sélecteur de fonction **(B2)**.

- Affichez le temps désiré sur la minuterie **(A1)** en continuant à tourner.

- Tournez le sélecteur de fonction **(B2)**. Placez-le sur la position **GRILL = grill**.

La fenêtre **DIALOG (A2)** indique ce que vous venez d'effectuer. **GRILL**

- Appuyez sur la touche **START (T3)**. La lampe d'éclairage s'allume, l'appareil fonctionne.

RETOURNEZ APRÈS BIP SONORE

Trois tintements longs en cours de cuisson vous indiquent que vous pouvez retourner votre préparation.

RETOURNEZ L'ALIMENT.....

- Ouvrez la porte et retournez la préparation si nécessaire. **FERMEZ LA PORTE APPUI SUR START**
- Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche **START (T3)**. La cuisson reprend.

Lorsque la minuterie revient à zéro, 4 tintements courts retentissent :

- Ouvrez la porte et retirez votre préparation. Votre appareil est au repos.

MICRO + GRILL = micro-ondes + grill combinés

- Appuyez sur la touche **STOP (T4)** : la fenêtre **DIALOG (A2)** s'éteint, l'appareil est au repos.

- Tournez le bouton **(B1)** situé sous l'horloge.

La fenêtre **DIALOG (A2)** s'éclaire et vous indique la position actuelle du sélecteur de fonction **(B2)**.

- Affichez le temps désiré sur la minuterie **(A1)** en continuant à tourner.

- Tournez le sélecteur de fonction **(B2)**. Placez-le sur la position **MICRO + GRILL = micro-ondes + grill combinés**.

La fenêtre **DIALOG (A2)** indique ce que vous venez d'effectuer.

MICRO 1100 W

GRILL

- Appuyez plusieurs fois sur la touche **WATTS (T2)** jusqu'à inscrire la puissance micro-ondes désirée dans la fenêtre **DIALOG (A2)**.

- Appuyez sur la touche **START (T3)**. La lampe d'éclairage s'allume, l'appareil fonctionne.

Lorsque la minuterie revient à zéro, 4 tintements courts retentissent :

- Ouvrez la porte et retirez votre préparation. Votre appareil est au repos.

UN PLUS ! LE SABLIER

Cette fonction permet de décompter la minuterie indépendamment du four, jusqu'à 90 minutes.

- Appuyez sur la touche **STOP (T4)** : la fenêtre **DIALOG** s'éteint, l'appareil est au repos.

- Tournez le bouton **(B1)** situé sous l'horloge.

La fenêtre **DIALOG (A2)** s'éclaire et vous indique la position actuelle du sélecteur de fonction **(B2)**.

- Affichez le temps désiré sur la minuterie **(A1)** en continuant à tourner.

- Tournez le sélecteur de fonction **(B2)**. Placez-le sur la position sablier .

La fenêtre **DIALOG (A2)** indique ce que vous venez d'effectuer.


- Appuyez sur la touche **START (T3)**. L'afficheur **(A1)** décompte le temps.

Lorsque la minuterie revient à zéro, 4 tintements courts retentissent. L'appareil indique l'heure.

NOTA : cette position est commune à la fonction "recettes internationales". Si vous appuyez sur la touche **START**

(T3) sans afficher un temps, l'appareil passe en fonction "recettes internationales". Dans ce cas, vous devez attendre l'affichage de votre langue dans la fenêtre et appuyer sur la touche **VALIDATION (S2)**.

ARRÊT DU PATEAU TOURNANT EN MODE MANUEL

La touche **arrêt plateau tournant  (T5)** 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 :

- Voyant éteint : le plateau tourne.

- Voyant allumé : le plateau est arrêté. Dans ce cas, les résultats obtenus seront moins satisfaisants, la température de la préparation étant moins homogène. Il est conseillé de tourner le plat manuellement à mi-cuisson.

Pour l'utiliser, placez la préparation sur le plateau et fermez la porte.

En mode manuel :

- Affichez la fonction et le temps de cuisson désirés.

- Appuyez sur la touche **Arrêt plateau  (T5)**. Le voyant de la touche s'allume.

- Appuyez sur la touche **START (T3)**. La lampe d'éclairage s'allume, l'appareil fonctionne, **le plateau est fixe**.

Attention, cette touche ne peut être actionnée qu'en mode manuel et si un temps est affiché sur la minuterie.

Conseils de sécurité

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

2. Evitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement : la porte, l'élément chauffant, les parois de la cavité. Mettez des gants isolants ou utilisez 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.

En utilisation manuelle (sans recette **DIALOG**), pour déterminer les temps de cuisson correspondant à vos prépara-

tions, 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 ayant une puissance supérieure (1100W ou autre), réduisez proportionnellement le temps comme indiqué ci-dessous.

Puissance indiquée
sur l'emballage en watts X Temps indiqué = Temps de cuisson
Puissance restituée sur l'emballage à programmer
de votre appareil en watts

Exemple : $\frac{650 \text{ Watts}}{1100 \text{ Watts}} \times 5 \text{ min} = 3 \text{ min}$ 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 :

- Frire 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) : pensez à faire des entailles.
- 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 lorsqu'un aliment est réchauffé ou cuit dans un récipient en matière plastique, papier ou autre matériau combustible. Ces matériaux peuvent s'enflammer ou fondre. Si vous constatez l'apparition de fumée, gardez la porte du micro-ondes fermée et remettez la minuterie à zéro en appuyant sur la touche d'annulation (T4). Débranchez votre appareil ou coupez l'alimentation électrique.

10. Avec le gril n'utilisez pas de vaisselle en matière plastique (sauf indication précise du fabricant) : elle fond. Veillez à disposer les aliments à 2 cm minimum de la résistance chauffante.

En cours de cuisson, avec des viandes grasses, les éclaboussures de graisse sur la résistance de voûte peuvent s'enflammer. Elles s'éteindront d'elles-mêmes et n'auront aucune conséquence si votre appareil est entretenu régulièrement.

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 (T5) voyant allumé), 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 plat.

4. Décongélation

Il est conseillé de vider le liquide rejeté par l'aliment (exsudats) pendant la décongélation car il peut provoquer un échauffement autour de l'aliment.

En fonction décongélation, position *******, trois tintements longs indiquent le moment où vous pouvez faire cette opération.

5. Barquettes et ustensiles métalliques

En dehors des accessoires fournis avec votre appareil, 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...).

Le réchauffage des plats préparés en barquettes métalliques est toutefois possible dans votre micro-ondes si vous respectez quelques consignes :

- Sauf indication spécifique sur l'emballage, retirez le couvercle de la barquette.
- Centrez la ou les barquettes sur le plateau en verre 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.

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** afin de faciliter la circulation des ondes.

En savoir plus sur votre micro-ondes DIALOG

• **L'éclairage de la cavité est maintenu porte ouverte.**

• **Durée de la minuterie :**

- en fonction sablier : de 0 à 90 minutes.
- en fonction **MICRO**, **GRILL**, **MICRO + GRILL** et ******* : de 0 à 60 minutes.

• **Parmi les 9 niveaux de puissance micro-ondes disponibles** (touche **WATTS (T2)**), les 5 niveaux principaux correspondent à :

- **MICRO 1100 W** : cuisson et réchauffage (puissance maximum)
- **MICRO 760 W** : cuisson lente ou réchauffage des plats délicats
- **MICRO 480 W** : décongélation rapide de petites portions
- **MICRO 210 W** : décongélation et cuisson de plats délicats
- **MICRO 90 W** : maintien au chaud (puissance minimum)

Les niveaux intermédiaires permettent d'affiner le réglage.

• **La fonction ***** est un programme de décongélation où la puissance décroît progressivement.

• **Réglage du temps de cuisson (bouton (B1)) :**

En mode horloge, dès que vous tournez le bouton **(B1)**, l'appareil passe en mode manuel. La fenêtre **DIALOG (A2)** s'éclaire en indiquant la position du sélecteur de fonction **(B2)**.

Si vous continuez à tourner, l'afficheur **(A1)** 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.

• **L'appareil revient automatiquement au repos** au bout de 4 minutes si aucune touche n'est actionnée.

• **En cours de décongélation DIALOG ou ***** : vous ne pouvez pas modifier le temps.

• **Appui sur la touche STOP (T4)**

Cela annule le temps restant ou la programmation en cours en cas d'erreur. L'afficheur revient en mode horloge. L'appareil est au repos.

• **En fin de cuisson :**

- le signal retentit, la cuisson est terminée, le plateau tournant s'arrête.

La lampe et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte.

- en mode manuel : vous pouvez, sans ouvrir la porte, remettre du temps en tournant le bouton **(B1)** - sauf en décongélation ******* -.
- en mode **DIALOG** (sauf décongélation) : vous pouvez prolonger la cuisson en suivant les instructions de la fenêtre **DIALOG (A2)**.

• **Rappel de la dernière recette DIALOG utilisée**

Lorsque l'appareil est au repos : deux appuis successifs sur la touche **VALIDATION** permettent de refaire la dernière recette **DIALOG** que vous avez utilisée.

- Placez la préparation dans le four et fermez la porte.
- Au premier appui, la recette apparaît dans la fenêtre **DIALOG (A2)**,
- au second appui, la cuisson commence.

• **En mode manuel, vous pouvez à tout moment modifier les réglages :**

Même en cours de cuisson, vous pouvez modifier les réglages en agissant sur les boutons ou les touches. Vous pouvez par exemple augmenter le temps de cuisson, sélectionner un autre mode de cuisson ou changer de puissance micro-ondes.

. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte pour surveiller votre préparation :

La cuisson s'arrête automatiquement et ne reprend qu'après la fermeture de la porte et l'appui sur la touche **VALIDATION** ou **START** selon que vous êtes en mode **DIALOG** ou manuel.

. Touche Arrêt plateau  (T5) :

Elle ne peut être actionnée qu'en mode manuel et si un temps est affiché sur la minuterie.

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 votre.

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. Evitez 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 grasses 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 gril seul : position GRILL (sans fonction micro-ondes afin de ne pas provoquer un fonctionnement à vide) pendant quinze minutes.

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

5 - 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** : utilisez un produit pour la vaisselle.

Entretien

Important : Sachez qu'il est **dangereux** pour toute personne, autre qu'un technicien qualifié 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 qualifié.

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 «Installation 3. Choix de la langue et 5. Mise à l'heure». 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 pas. Adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un Technicien qualifié. (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.