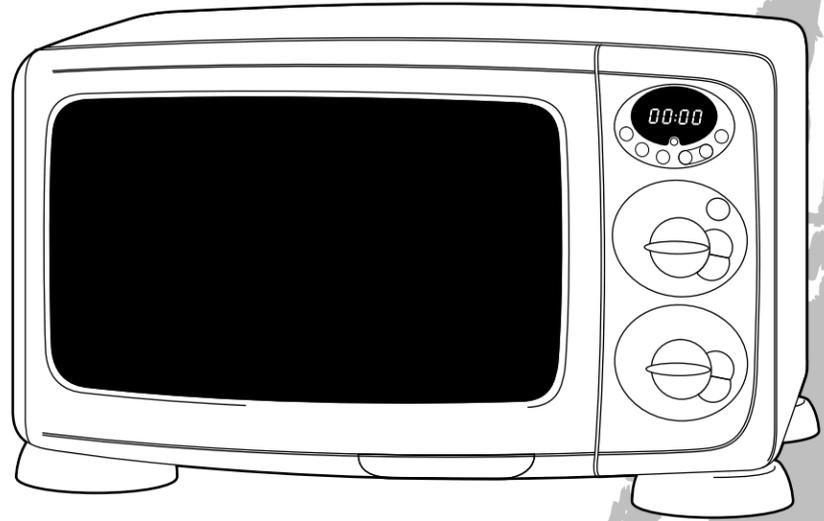
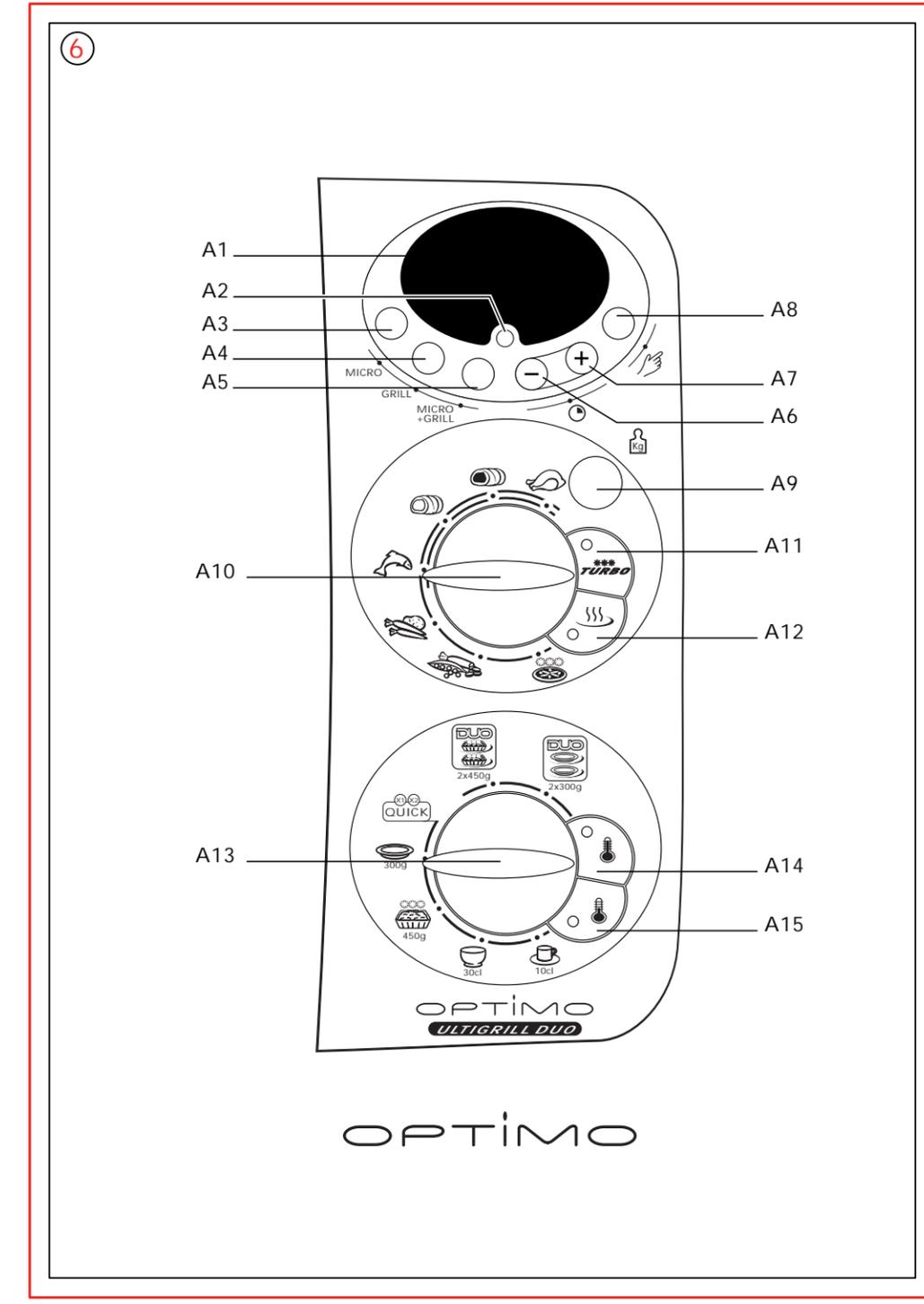
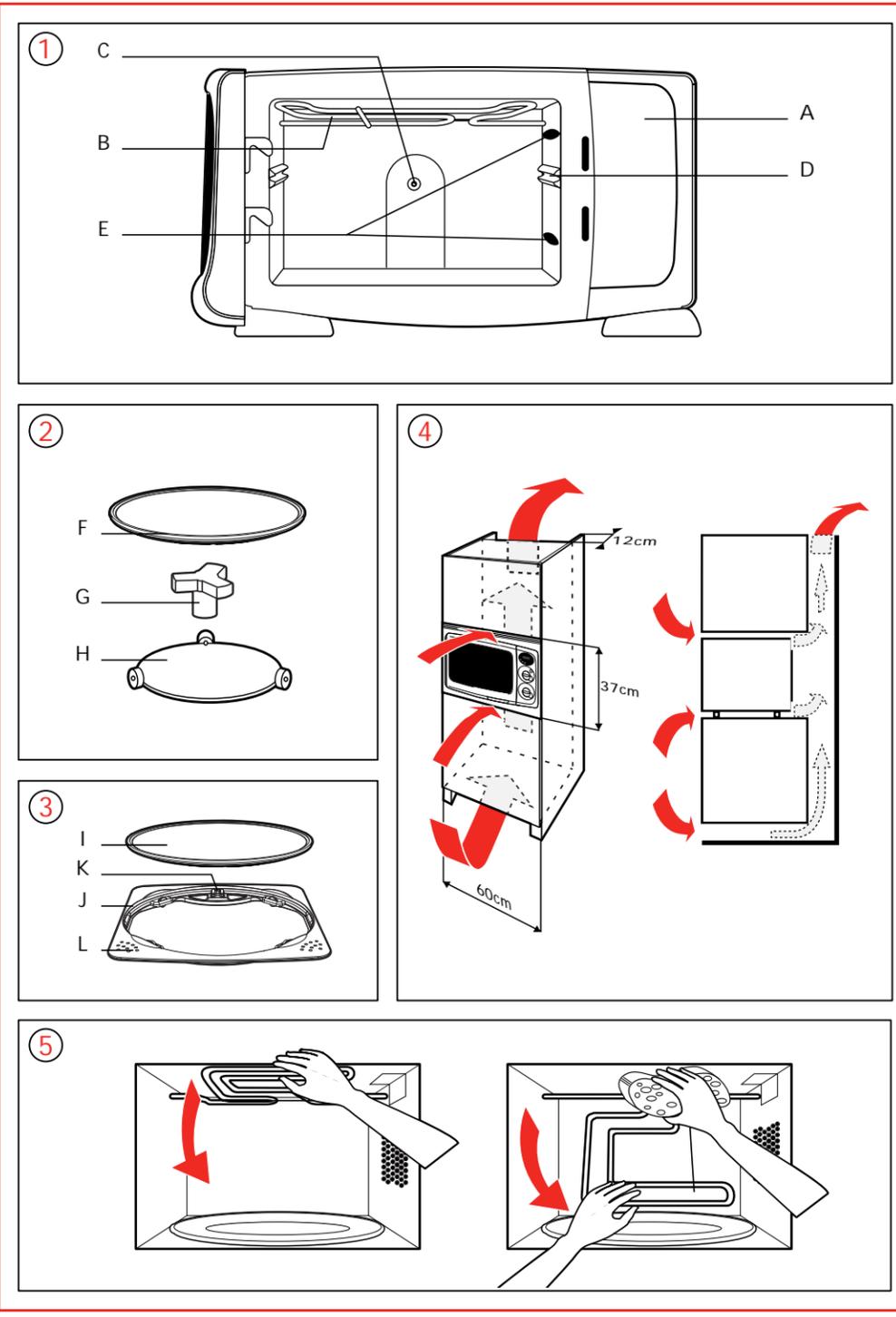


Moulinex



www.moulinex.com



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

Sommaire

Description	page 6
Installation	page 6
Conseils de sécurité	page 7
Avant la première utilisation	page 8
Les fonctions de l'appareil	page 9
1. Les fonctions automatiques	page 9
2. Les fonctions manuelles	page 12
3. Les fonctions complémentaires	page 14
Conseils pratiques	page 14
Nettoyage	page 15
Entretien	page 15
Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 16
Consignes d'élimination des déchets	page 16
Données pour les essais de performance	page 16

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 centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex service»).

- ① **1/ L'appareil**
- A** Tableau de bord
 - B** Résistance de gril basculante
 - C** Axe d'entraînement du plateau supérieur
 - D** Glissières
 - E** Sorties des micro-ondes
- ② **2/ Le tableau de bord**
- A1** Afficheur
 - A2** Touche accès au mode horloge et touche annulation
 - A3** Touche Micro-ondes
 - A4** Touche Grill
 - A5** Touche Micro-ondes + Grill
 - A6** Touche temps “-”
 - A7** Touche temps “+”
 - A8** Touche démarrage manuel

- A9** Bouton de programmation du poids
- A10** Sélecteur de l'aliment (cuisson, décongélation)
- A11** Touche démarrage Turbo décongélation
- A12** Touche démarrage cuisson
- A13** Sélecteur de l'aliment (réchauffage)
- A14** Touche “Très chaud”
- A15** Touche “Chaud”

3/ Accessoires

En position basse :

- ② **F** Plateau en verre
- G** Entraîneur
- H** Couronne

En position haute :

- ③ **I** Plateau en verre
- J** Support du plateau
- K** Broche d'entraînement
- L** Zones de préhension

Installation

1/ BRANCHEMENT

- Vous devez tout d'abord vérifier que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Pour vous aider, l'étiquette signalétique collée à l'arrière de votre appareil indique sa tension nominale: ex: 220-230V (page d'utilisation)
- Vous devez ensuite vous assurer que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est de 13 Ampères au minimum.
- Pour la Suisse, le Danemark et la Scandinavie, l'appareil est spécialement adapté aux contraintes du réseau 10 Ampères.
- Vous devez enfin pour une bonne sécurité, impérativement brancher votre appareil sur une prise de courant possédant une fiche de terre correspondant aux normes électriques. L'appareil doit être placé de telle façon que la prise soit accessible à tout moment pour le débrancher facilement. Vérifiez également que vous pouvez accéder à votre disjoncteur.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

2. MISE EN PLACE

- Veillez à ne pas obstruer les orifices d'aération 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 de l'espace, entre le haut de votre micro-ondes et le bas de l'élément pouvant se trouver au-dessus, doit être de 11 cm minimum.

- **l'installer dans une niche** : Le bas de la niche doit être au minimum à 85 cm du sol. Votre appareil doit avoir un espace minimum de 11 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.

④ - **l'intégrer dans une colonne de cuisson de 60 cm de cotés** : Le bas de l'appareil doit être au minimum à 85 cm du sol. 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 37 cm.

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

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. Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect. Il est préférable de ne laisser les enfants utiliser ce four que sous la surveillance et la responsabilité des parents.

Attention aux risques de brûlures : voir notamment les chapitres 4 - 9 et 10 ci-dessous

3. Avant utilisation, vous devez vérifier que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four micro-ondes

4. Evitez de toucher les surfaces qui ont pu s'échauffer lors de son fonctionnement : la porte, la résistance de gril, les parois de la cavité, le capot de l'appareil. Utilisez des

gants isolants pour sortir le récipient du four et les accessoires afin d'éviter toute brûlure.

5. 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.

6. Votre appareil a une puissance micro-ondes de 900 W (800 W pour la Suisse et les pays Scandinaves).

- 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, crêpes, croque-monsieur, plats cuisinés etc....

- En l'absence d'indications précises sur les temps à programmer, choisissez toujours un temps court que vous prolongerez éventuellement. Divisez au moins par trois les temps de cuisson ou de 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 d'inflammation des aliments. Il est conseillé de rester à proximité de l'appareil pendant son utilisation.

7. La porte doit se refermer librement :

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

- Ne placez pas le support du plateau (**J**) en position basse.

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

8. 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 ôter les couvercles.

- Cuire des aliments avec une coque (châtaignes), pensez à faire une entaille.

9. 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.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

10. 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 récipient à chauffer.

11. 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.

12. Si vous constatez l'apparition de fumée, gardez la porte du micro-ondes fermée, débranchez votre appareil (coupez l'alimentation ou déconnectez la prise).

13. Avec le gril n'utilisez pas de vaisselle en matière plastique : elle fond.

- Eloignez d'au moins 2 cm les aliments de la résistance chauffante.

En cours de cuisson, avec des viandes grasses, les projections 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.

- Pour éviter les projections de graisse lors des cuissons de viandes ou de volailles, utilisez des plats en terre émaillée.

Avant la première utilisation

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

1. EN POSITION BASSE

- Placez l'entraîneur (**G**), puis la couronne (**H**) et ensuite le plateau en verre (**F**).

2. EN POSITION HAUTE

- Insérez le plateau en verre (**I**) sur son support (**J**) puis faites glisser l'ensemble sur les glissières (**D**) situées dans la cavité de votre four. La broche d'entraînement (**K**) du support doit être dirigée vers le fond de la cavité.
- Utilisez les zones de préhension (**L**) pour manipuler l'ensemble.

Il est recommandé de ne pas laisser le support du plateau (**J**) dans la cavité s'il n'est pas utilisé.

Attention :

- Assurez-vous que la broche d'entraînement (**K**) est bien engagée : la rotation du plateau en verre doit présenter une légère résistance.
- Dans le cas contraire, poussez le support du plateau (**J**) à fond dans la cavité.

3. LA MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

La porte du four doit être fermée pour tout réglage de l'horloge.

Attention ! Si la porte du four est ouverte, vous risquez d'actionner la sécurité enfants (voir « Fonctions complémentaires »).

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

Procédez comme suit:

- Appuyez sur la touche d'accès à la mise à l'heure (**A2**) : les deux chiffres des heures clignotent.
- Pour régler l'heure, appuyez sur la touche «+» (**A7**) pour augmenter ou sur la touche «-» (**A6**) pour diminuer les heures.
- Appuyez de nouveau sur la touche (**A2**) : l'heure est désormais programmée et les deux chiffres des minutes clignotent.
- Pour régler les minutes, appuyez sur la touche «+» (**A7**) pour augmenter ou sur la touche «-» (**A6**) pour diminuer les minutes.
- Appuyez une dernière fois sur la touche (**A2**) : les 2 points «:» clignotent, l'horloge est réglée.

- En cas d'erreur, recommencez la manipulation.

4. POUR ÉLIMINER «L'ODEUR DE NEUF» DE VOTRE APPAREIL

- Mettez un récipient en verre rempli d'un litre d'eau sur le plateau en verre (F) (position basse) et sélectionnez :
- . la fonction «GRILL» avec la touche (A4)
- . le temps : 15 minutes avec les touches (A6) «-» ou (A7) «+».
- Appuyez ensuite sur la touche de démarrage (A8).

Un léger dégagement de fumée pendant le fonctionnement est possible et tout à fait normal.

Les fonctions de votre appareil

Votre nouveau four micro-ondes vous garantit un résultat culinaire de grande qualité grâce à des fonctions automatiques faciles à programmer.

On peut distinguer 3 grandes familles de fonctions :

. Les fonctions automatiques :

- Programmes de Turbo décongélation
- Programmes de cuisson
- Programmes de réchauffage

Pour chacun de ces programmes votre four adaptera au mieux ses cycles de fonctionnement.

. Les fonctions manuelles :

- Fonction micro-ondes
- Fonction grill
- Fonction micro-ondes et grill simultanés
- Cuisson diététique

. Les fonctions complémentaires :

- Fonction «Sécurité enfants»
- Fonction «Maintien au chaud automatique»

1. LES FONCTIONS AUTOMATIQUES

. PROGRAMMES DE TURBO DÉCONGÉLATION

Votre appareil dispose de 4 programmes de Turbo décongélation suivant la nature et le poids de votre aliment :

	Poulet	de 0,100 kg à 1,500 kg
	Viandes rouges	de 0,100 kg à 1,500 kg
	Viandes blanches	de 0,100 kg à 1,500 kg
	Poissons	de 0,100 kg à 1,000 kg

Ces 4 programmes assurent une décongélation rapide et optimale.

Procédez comme suit:

- Choisissez l'aliment avec le sélecteur (A10).
- Affichez son poids avec le bouton (A9).
- Placez l'aliment à l'intérieur de la cavité sur le plateau en verre (F) en position basse (ne laissez pas le support (J) et le plateau en verre (I) dans la cavité).
- Fermez la porte.
- Appuyez sur la touche de démarrage Turbo décongélation (A11).

Votre four fonctionne et l'afficheur décompte le temps.

- Videz l'eau et le sang provenant de la décongélation (exsudats) à mi-décongélation car ils peuvent provoquer un échauffement autour de l'aliment

Lorsque l'afficheur arrive à «0», le signal sonore retentit et votre four s'arrête, l'afficheur reste sur «0» fixe.

- Ouvrez la porte.

- Retirez l'aliment et refermez la porte.

L'afficheur indique un zéro fixe, la touche démarrage Turbo décongélation (A11) et le logo temps clignotent.

Pendant 4 minutes, vous pouvez, si vous le souhaitez, relancer un complément de décongélation pour le même aliment.

Pour cela :

- Affichez le temps désiré avec les touches (A6 ou A7).

- Refermez la porte.

- Appuyez sur la touche de démarrage Turbo décongélation (A11).

Votre four redémarre pour un complément de décongélation.

Remarques:

- Si vous positionnez votre sélecteur sur les positions "Légumes émincés", "Légumes entiers", "Pizza" votre four générera un double signal sonore d'erreur et ne démarrera pas.

- **Si vous vous êtes trompés dans votre programmation, vous pouvez :**

. dans un délai inférieur à 1 minute,

. **passer de la fonction Turbo décongélation à la fonction cuisson** en appuyant sur la touche démarrage cuisson (A12) : votre four réajuste le temps pour le mode cuisson. Appuyez de nouveau sur la touche (A12) votre four redémarre.

. **changer de famille d'aliment** en modifiant la position du sélecteur (A10) et en réappuyant sur la touche de démarrage Turbo décongélation (A11) votre four réajuste le temps et redémarre. Si vous désirez chan-

ger le poids de l'aliment: ouvrez la porte, appuyez sur la touche annulation (**A2**). Votre four est prêt pour une nouvelle programmation

. *Au delà d' 1 minute,*

. **passer de la fonction Turbo décongélation à la fonction cuisson** en appuyant sur la touche d'annulation (**A2**) et reprogrammer votre appareil.

. **changer d'aliment** : pour cela, ouvrez la porte, choisissez l'aliment désiré avec le sélecteur (**A10**), le poids initial s'affiche. Fermez la porte et appuyez sur la touche démarrage Turbo décongélation (**A11**).

. PROGRAMMES DE CUISSON

En cuisson automatique, vous ne pouvez pas utiliser les deux positions (basse et haute) simultanément :

. **pour des quantités au-delà de 800 g**, utilisez en position basse le plateau en verre (**F**)

. **pour des quantités inférieures ou égales à 800 g**, utilisez en position haute le plateau en verre (**I**) et son support (**J**).

- En position basse, ne laissez pas le plateau en verre (**I**) et son support (**J**) dans votre micro-ondes.

Votre appareil possède 7 programmes de cuisson automatique en fonction du type d'aliment et du poids. Ils ajustent, en cours de fonctionnement, les niveaux d'énergie Micro-Ondes et Grill à leur plus juste valeur pour respecter la texture de l'aliment et vous permettent de cuire, rôtir et gratiner.

Les 7 familles d'aliments sont :

	Volailles	de 0,200 kg à 1,700 kg
	Viandes rouges	de 0,350 kg à 1,500 kg
	Viandes blanches	de 0,400 kg à 1,500 kg
	Poissons	de 0,100 kg à 1,000 kg
	Légumes entiers	de 0,100 kg à 1,000 kg
	Légumes émincés	de 0,100 kg à 1,000 kg
	Pizzas surgelées	de 0,150 kg à 0,800 kg

Procédez comme suit:

- Placez votre préparation dans le four micro-ondes.
- Fermez la porte.

- Choisissez le programme correspondant à l'une des 7 familles d'aliment avec le sélecteur (**A10**).

- Programmez le poids de l'aliment avec le bouton (**A9**).

- Appuyez sur la touche de démarrage cuisson (**A12**) : votre four commence à fonctionner et l'afficheur décompte le temps de cuisson.

En cours de cuisson, un signal sonore retentit pour prévenir qu'il convient de retourner ou remuer l'aliment afin qu'il soit bien doré dessus et dessous (sauf programme «Pizzas surgelées»).

- Refermez la porte après avoir retourné l'aliment.

- Appuyez sur la touche (**A12**) pour continuer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et l'appareil bascule automatiquement en **mode maintien au chaud** pendant 10 minutes dans l'attente de l'ouverture de la porte (sauf position «Poissons» «Pizzas surgelées» et «Viandes rouges» d'un poids inférieur à 750g). L'afficheur indique alors un «0» clignotant et la puissance 75 WATTS.

Au bout de 10 minutes l'appareil s'arrête. L'afficheur indique un «0» fixe.

- Ouvrez la porte, sortez l'aliment puis refermez la porte.

L'afficheur revient en mode horloge, votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

Si vous ouvrez la porte avant la fin du maintien au chaud, l'afficheur indique un «0» fixe, le logo temps clignote : appuyez sur la touche annulation (**A2**) pour revenir au mode horloge ou lancer une nouvelle programmation.

Remarques

- A tout moment, vous pouvez surveiller l'avancement de la cuisson en cours en ouvrant la porte. Pour redémarrer la cuisson, il suffit de refermer la porte et d'appuyer sur la touche clignotante (**A12**).

- Si en fin de cuisson, après avoir ouvert la porte et sorti votre plat, vous souhaitez pouvoir relancer un complément de cuisson :

. remettez votre préparation au four, refermez la porte, programmez un temps de cuisson avec les touches (**A6** ou **A7**) puis appuyez sur la touche de démarrage (**A12**). Votre four redémarre pour un complément de cuisson.

- Si le poids que vous programmez est inférieur à la gamme de poids indiquée ci-dessus, lorsque vous appuyez sur la touche de démarrage (**A12**) un double signal sonore

retentit, le voyant de la touche cuisson clignote et votre four réajuste le poids automatiquement. Appuyez sur la touche de démarrage cuisson **(A12)** votre four démarre.

- **Pour arrêter volontairement une cuisson automatique en cours** : ouvrez la porte, l'appareil s'arrête. Appuyez sur la touche d'annulation **(A2)**. L'afficheur indique de nouveau l'heure. Votre appareil est prêt pour une nouvelle programmation.

- **Si vous vous êtes trompés dans votre programmation, vous pouvez :**

- . dans un délai inférieur à 1 minute,
- . **passer de la fonction cuisson à la fonction Turbo décongélation** en appuyant sur la touche démarrage Turbo décongélation **(A11)**, votre four réajuste le temps et redémarre.

. **changer de famille d'aliment** en modifiant la position du sélecteur **(A10)**. Appuyez sur la touche de démarrage cuisson **(A12)** votre four réajuste le temps et redémarre.

. **diminuer ou augmenter le temps de cuisson** de votre aliment : ouvrez la porte, l'afficheur indique le temps restant à décompter. Programmez le temps désiré avec les touches **(A6 ou A7)**. Appuyez sur la touche de démarrage cuisson **(A12)** : votre four redémarre.

- . Au delà d' 1 minute,
- . **passer de la fonction cuisson à la fonction Turbo décongélation** : appuyez sur la touche d'annulation **(A2)** et reprogrammez votre appareil.

. **changer d'aliment** : ouvrez la porte, choisissez l'aliment désiré avec le sélecteur **(A10)**. Le poids initial s'affiche. Fermez la porte et appuyez sur la touche démarrage cuisson **(A12)**.

. **PROGRAMMES DE RÉCHAUFFAGE «QUICK»**

Votre appareil dispose de mémoires préprogrammées :

 pour réchauffer une tasse (10 cl) (position basse)

 pour réchauffer un bol (30 cl) (position basse)

 pour réchauffer un plat cuisiné surgelé (450 g)
(position basse ou haute)

 pour réchauffer une assiette (300 g) (position basse)



pour réchauffer deux assiettes (2 x 300 g)
(position basse et haute)



pour réchauffer 2 plats cuisinés surgelés de 450 g
(position basse et haute)
ou 1 plat cuisiné surgelé de 850 g
(position basse ou haute)

Pour chaque cas, il est possible de moduler la température en fonction de votre goût :

- Touche «Chaud» **(A15)**.
- Touche «Très chaud» **(A14)**.

Attention : Le programme de réchauffage des plats cuisinés surgelés se fait en mode «MICRO-ONDES + GRILL». Prenez des précautions quant à la nature des récipients utilisés, pour éviter toute brûlure en sortant l'aliment.

Procédez comme suit:

. **Pour les quatre positions (hors position «DUO») :**

- Placez l'aliment à l'intérieur de la cavité sur le plateau en verre **(F)** en position basse (ne laissez pas le support **(J)** et le plateau en verre **(I)** dans la cavité).

- Fermez la porte.

- Sélectionnez le programme correspondant au réchauffage désiré à l'aide du sélecteur **(A13)**.

- Appuyez sur la touche **(A14)** "Très Chaud" ou **(A15)** "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 la préparation et refermez la porte. L'afficheur indique de nouveau l'heure. Votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

. **Pour la position «DUO 2 assiettes»**

- Lors du réchauffage de deux assiettes ou de deux plats cuisinés, utilisez le plateau en verre **(F)** en position basse et le support du plateau **(J)** et le plateau en verre **(I)** en position haute en prenant la précaution d'utiliser les mêmes quantités.

. **Pour la position «DUO plats cuisinés surgelés»**

3 possibilités s'offrent à vous :

1/ Un des 2 plats est à gratiner :

- Placez le plat à gratiner sur le support du plateau **(J)** et le plateau en verre **(I)** en position haute et posez l'autre plat sur le plateau en verre **(F)** en position basse. Appuyez sur la touche «Chaud» **(A15)** ou "Très chaud" **(A14)** pour démarrer.

2/ Les 2 plats surgelés sont à grater :

- Placez les 2 plats sur le support du plateau (J) et le plateau en verre (I) en position haute et appuyez sur la touche "Chaud" (A15) ou "Très chaud" (A14) pour démarrer.

3/ Les 2 plats surgelés sont à réchauffer sans grater :

- Placez les 2 plats sur le plateau en verre (F) en position basse, retirez le support du plateau (J) et le plateau en verre (I) en position haute. Appuyez sur la touche "Chaud" (A15) ou "Très chaud" (A14) pour démarrer.

Important:

- Si vos plats cuisinés surgelés sont en barquettes ou en sachets, transvasez-les dans un plat.
- Ne couvrez pas, sauf lorsque les 2 plats sont sur le plateau en position basse.
- Dans tous les cas, attendez la fin du temps de réchauffage et le signal sonore pour ouvrir.

Remarques générales

- Si vous ouvrez la porte en cours de fonctionnement, celui-ci est immédiatement stoppé. L'afficheur revient en mode horloge, il est prêt pour une nouvelle programmation.
- Pendant le fonctionnement, vous pouvez diminuer ou augmenter le temps avec les touches (A6) et (A7).
- Avant d'utiliser les programmes automatiques pour des aliments destinés aux jeunes enfants, (biberons, petits pots...), assurez-vous que le temps pré-programmé est adapté à votre préparation.

2. LES FONCTIONS MANUELLES

Remarques:

En cours de fonctionnement manuel vous pouvez à tout moment :

- passer d'une fonction à l'autre,
- diminuer ou augmenter le temps, avec les touches (A6 ou A7),
- augmenter ou diminuer la puissance, avec la touche de la fonction en cours (A3 ou A5 uniquement).

. FONCTION MICRO-ONDES «MICRO»

- Placez votre préparation à l'intérieur de la cavité sur le plateau en verre (F) en position basse ou sur les 2 niveaux pour 2 assiettes.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur la touche "MICRO" (A3).
- Appuyez sur la touche (A3) jusqu'à obtenir la puissance désirée.

900 W : Cuisson et réchauffage rapides

700 W : Cuisson lente ou réchauffage de plats délicats

500 W : Décongélation rapide de petites quantités

300 W : Décongélation et cuisson de plats délicats

75 W : Maintien au chaud

Nota : Pour la Suisse et les Pays Scandinaves la puissance maximum de l'appareil est de 800W.

- Sélectionnez le temps avec les touches (A6 ou A7) (60 min maximum).
- Appuyez sur la touche de démarrage (A8). L'afficheur décompte le temps.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit.

- Sortez votre aliment.

Si vous ne sortez pas votre aliment, 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, le logo de la fonction ainsi que la puissance 75 W.

Au bout de 10 minutes, l'appareil s'arrête tout seul, un signal sonore retentit, l'afficheur indique un «0» fixe.

- Sortez votre aliment et refermez la porte.

L'afficheur indique de nouveau l'heure et votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

Nota : pendant le maintien au chaud vous pouvez sortir votre aliment à tout moment.

. FONCTION GRIL « GRILL »

pour des quantités au-delà de 800 g, utilisez en position basse le plateau en verre (F).

pour des quantités inférieures ou égales à 800 g, utilisez en position haute le plateau en verre (I) et son support (J).

- En position basse, ne laissez pas le plateau en verre (I) et son support (J) dans votre micro-ondes.

Procédez comme suit :

- Placez votre préparation dans le four micro-ondes.

- Fermez la porte.

- Sélectionnez la fonction «GRILL» à l'aide de la touche (A4).

- Réglez le temps avec les touches (A6 ou A7) (30 min maximum).

- Appuyez sur la touche de démarrage (A8). L'afficheur décompte le temps.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et votre micro-ondes s'arrête : l'afficheur indique un «0» fixe.

- Sortez votre aliment et refermez la porte.
L'afficheur indique de nouveau l'heure et votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

Remarques:

En cours de fonctionnement un triple signal sonore retentit pour vous permettre de retourner l'aliment si vous le désirez :

- . ouvrez la porte : l'afficheur indique le temps restant à décompter ainsi que le logo GRILL clignotant.
- . retournez l'aliment.
- . refermez la porte et appuyez sur la touche **(A8)**, la cuisson «GRILL» reprend.

. FONCTION MICRO-ONDES ET GRILL SIMULTANÉ « MICRO+GRILL »

- . pour des quantités au-delà de 800 g, utilisez en position basse le plateau en verre **(F)**,
- . pour des quantités inférieures ou égales à 800 g, utilisez en position haute le plateau en verre **(I)** et son support **(J)**.
- En position basse, ne laissez pas le plateau en verre **(I)** et son support **(J)** dans votre micro-ondes.

Procédez comme suit :

- Placez votre préparation dans le four micro-ondes.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez la fonction «MICRO+GRILL» à l'aide de la touche **(A5)**.
- Appuyez sur la touche **(A5)** jusqu'à obtenir la puissance désirée.
- Réglez le temps à l'aide des touches **(A6 ou A7)** (30 min maximum).
- Appuyez sur la touche de démarrage **(A8)**.
L'afficheur décompte le temps.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit.

- Sortez votre aliment et refermez la porte.
Si vous ne sortez pas votre aliment 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, le logo de la fonction ainsi que la puissance 75 W.

Au bout de 10 minutes, l'appareil s'arrête tout seul, un signal sonore retentit, l'afficheur indique un «0» fixe.

- Sortez l'aliment et refermez la porte.

L'afficheur indique de nouveau l'heure et votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

Nota : pendant le maintien au chaud vous pouvez sortir votre aliment à tout moment.

Remarques:

En cours de fonctionnement un triple signal sonore retentit pour vous permettre de retourner l'aliment si vous le désirez :

- . ouvrez la porte : l'afficheur indique le temps restant à décompter ainsi que le logo «MICRO+ GRILL» clignotant.
- . retournez l'aliment et refermez la porte.
- . appuyez sur la touche **(A8)**, la cuisson «MICRO+GRILL» reprend.

. CUISSON DIÉTÉTIQUE SUR 2 NIVEAUX

En fonction manuelle (MICRO ou MICRO +GRILL), vous pouvez cuire sur les deux niveaux des repas complets : poisson ou volaille + légumes.

Pour un résultat optimal, nous vous conseillons de suivre les indications de poids et de temps indiqués ci-dessous.

. POISSONS (TRUITES, DARNES DE SAUMON,...) + LEGUMES (POMMES DE TERRE, POIREAUX, CAROTTES,...)

- Mettez le poisson en position haute et les légumes couverts d'un film en position basse.
- Appuyez sur touche "MICRO" **(A3)**.
- Ajoutez 3 à 5 cuillères à soupe d'eau sur les légumes selon la quantité.
- Sélectionnez la puissance maximum avec la touche **(A3)**.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches **(A6 et A7)**.
- Démarrez la cuisson avec la touche **(A8)**.
- Retournez le poisson et remuez les légumes au changement de face.

	pour 2 personnes	pour 3 personnes	pour 4 personnes
Poissons Position haute	450 g	675 g	900 g
Légumes Position basse	250 g	375 g	500 g
Temps 1 ^{ère} face	5 min	7 min	9 min
Temps 2 ^{ème} face	8 min	13 min	16 min
Temps total	13 min	20 min	25 min

. VOLAILLES (CUISSÉS DE POULET, DE CANARD,...) + LÉGUMES (POMMES DE TERRE, POIREAUX, CAROTTES,...)

- Mettez les morceaux de volaille en position haute et les légumes couverts d'un film en position basse.
- Ajoutez 3 à 5 cuillères à soupe d'eau sur les légumes selon la quantité.
- Sélectionnez la fonction « Micro+Grill » avec la touche **(A5)**.
- Sélectionnez la puissance maximum avec la touche **(A5)**.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches **(A6 et A7)**.
- Démarrez la cuisson avec la touche **(A8)**.
- Retournez les morceaux de volaille et remuez les légumes au signal sonore.

	pour 2 personnes	pour 3 personnes	pour 4 personnes
Morceaux de volaille Position haute	450 g	675 g	900 g
Légumes Position basse	250 g	375 g	500 g
Temps	11 min	18 min	23 min

3. LES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

. Fonction «Sécurité enfants»

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

Ce mode n'est accessible que lorsque votre four est au repos (affichage de l'heure dans l'afficheur).

Procédez comme suit:

. Pour verrouiller:

- Ouvrez la porte (le verrouillage / déverrouillage n'est accessible que porte ouverte pour un maximum de sécurité).
- Appuyez deux fois sur la touche **(A2)** dans un délai inférieur à 1 seconde.
- Un signal sonore retentit pour confirmer l'enregistrement de l'opération, si celui-ci ne retentit pas, recommencez l'opération.
- 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 automatique»

Cette fonction est utile pour maintenir quelques minutes un plat au chaud en fin de cuisson. Elle s'active automatiquement pour une durée maximale de 10 minutes :

- En fin de cuisson automatique sauf «Poissons», «Pizzas surgelées» et «Viandes rouges» de moins de 750 g.
- En fin de cuisson manuelle «MICRO»
- En fin de cuisson manuelle «MICRO + GRILL»

La fonction s'arrête dès l'ouverture de la porte. Il est possible d'activer manuellement le maintien au chaud :

- Placez votre préparation sur le plateau en verre en position basse.
- Sélectionnez la fonction «MICRO» **(A3)**.
- Sélectionnez la puissance 75 W avec la touche **(A3)**.
- Affichez le temps désiré avec les touches **(A6 ou A7)**.
- Appuyez sur la touche de démarrage **(A8)**. La fonction «Maintien au chaud» démarre pour le temps que vous avez programmé.

Conseils pratiques

1. 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 en verre en position basse avec un verre rempli d'eau.
 - . Sélectionnez la fonction micro-ondes **(A3)**.
 - . Sélectionnez la puissance maximale et programmez 1 minute avec les touches **(A6 ou A7)**.
 - . Appuyez sur la touche **(A8)**.
 - . Si après 1 minute, 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.

2. Le plateau en verre (F) en position basse doit toujours être en place

Il permet une cuisson homogène de l'aliment. Si vous voulez supprimer sa rotation pour utiliser de grands récipients et exploiter toute la surface de la sole, enlevez l'entraîneur **(G)** et reposez le plateau verre sur la couronne **(H)**. Nous vous conseillons alors de faire pivoter la préparation à mi-cuisson ou de remuer avant de servir.

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 :

- 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 ou les plats en verre, à 1 cm au moins des parois de la cavité.

4. Le support (J) et son plateau en verre (I)

- Retirez les du four s'ils ne sont pas utilisés.

Nettoyage

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

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

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

Procédez comme suit :

- Munissez-vous exclusivement d'un chiffon ou d'une éponge imbibés légèrement d'eau chaude et de produit pour la vaisselle.
- Frottez sans exercer de pression exagérée.
- Rincez (attention à ne pas faire pénétrer d'eau dans les orifices d'aération) et séchez.

Remarques :

Les parties extérieures sont destinées à valoriser l'esthétique de votre four, à ce titre elles doivent être entretenues avec précaution.

Pour éviter tout résultat malencontreux pour les parties extérieures, n'utilisez jamais :

- . de solvants (éther, acétone...),
- . de produits à base de javel, d'ammoniaque ou de soude,
- . de produits abrasifs,
- . de décapants en aérosol.

- Evitez les projections de produits lors du nettoyage d'un four traditionnel situé à proximité.

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

- Si celle-ci venait à être détériorée, ne mettez pas votre micro-ondes en marche, faites appel à un Centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex

Service») qui seul est habilité à sa remise en état.

2. L'intérieur de la cavité

La cavité de votre four est revêtue d'émail «Email Céramic Clean».

Ce matériau a été spécialement mis au point par Moulinex pour permettre :

- un nettoyage plus facile grâce à des propriétés de glisse exceptionnelles,
- une forte résistance à l'usure, du fait d'une très grande dureté.

Procédez comme suit:

Vous pouvez utiliser moyennant certaines précautions :

- soit les crèmes de nettoyage adaptées pour l'entretien des surfaces émaillées
- soit les aérosols vendus à cet effet.

Dans ce dernier cas, il est nécessaire de protéger toutes les surfaces perforées dans la cavité, le gril, l'intérieur de la porte, et toutes les pièces de façade. Il est recommandé de ne vaporiser que sur les taches persistantes.

⑤ Pour vous faciliter l'accès à la voûte de la cavité, la résistance du gril peut être aisément abaissée et maintenue en position inclinée pendant le nettoyage.

- Relâchez ensuite doucement la résistance de gril qui reviendra dans sa position initiale.
- N'oubliez pas de rincer lorsque vous avez terminé.

Remarques:

Sur le coté droit de la cavité se situent les 2 sorties d'ondes. Ces pièces sont fragiles et essentielles au bon fonctionnement de votre appareil.

- Procédez au nettoyage avec délicatesse pour ne pas les endommager.
- Lors du nettoyage de la sole, laissez l'entraîneur (G) en place et évitez toute pénétration de liquide dans le trou central.

3. Les accessoires et plateaux en verre

- Nettoyez le support plat avec de l'eau et du produit à vaisselle; les plateaux en verre peuvent être lavés en machine.

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 centre service agréé Moulinex ou à un technicien spécialisé.

Les accessoires sont disponibles dans les centres d'entretien dont la liste se trouve dans le livret «Moulinex Service».

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

. Un double signal sonore retentit à l'appui d'une touche démarrage :

- la sécurité enfants est activée, désactivez-la.
- En fonction Turbo décongélation, le sélecteur d'aliment (**A10**) est positionné sur "Légumes émincés" "Légumes entiers" ou "Pizza" : changez la position du sélecteur.

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

Si votre micro-ondes fonctionne normalement, l'ampoule est 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) les orifices d'aération situés à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstrués.
- 4) vous avez choisi une puissance micro-ondes suffisante.

. L'appareil ne peut être mis en marche.

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 et ne l'utilisez plus. Adressez-vous à votre centre service agréé Moulinex 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 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 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 niveau inférieur.

Essai	Charge	Temps	Puissance	Réceptif
A	1000 g	12 min	900 W	Pyrex 3.226
B	475 g	4 min 30 s	900 W	Pyrex 3.827 80
C	900 g	15 min	700 W	Pyrex 3.838 80
D	500 g	3 min	position Viande rouge 500 g	Assiette plastique

Ces éléments sont donnés pour un appareil de puissance 900W. Pour la Suisse et les Pays Scandinaves ces données ne sont pas les mêmes.