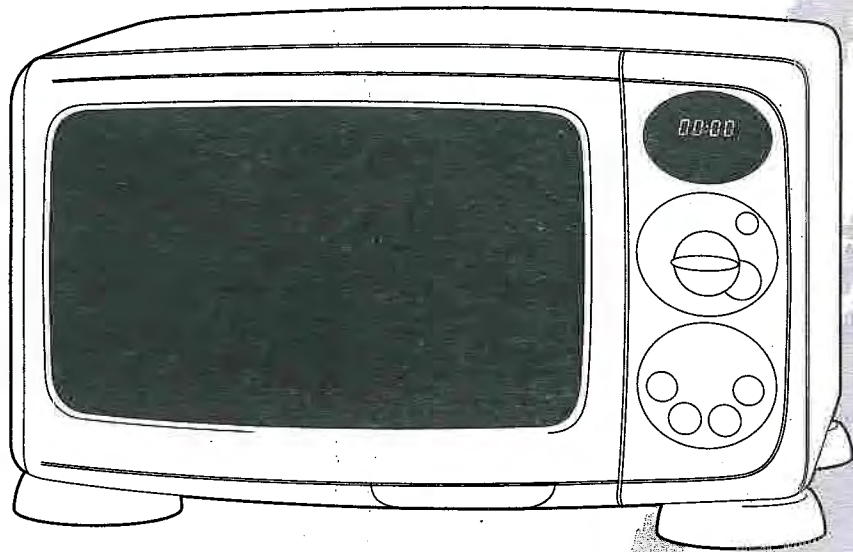


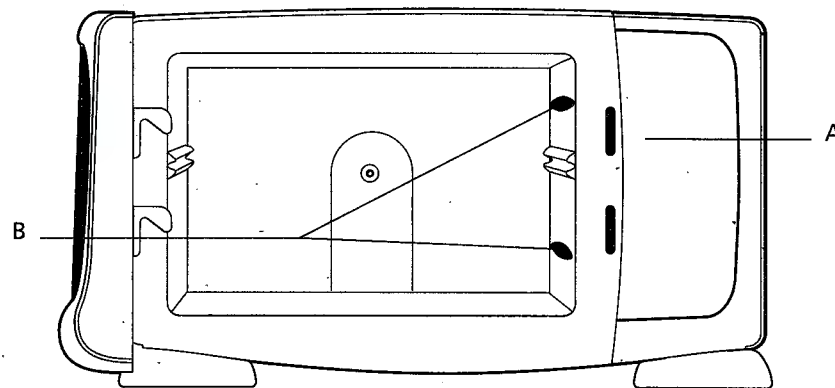
Optima NET

# Moulinex

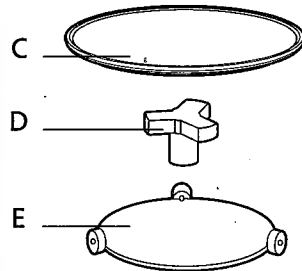


[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

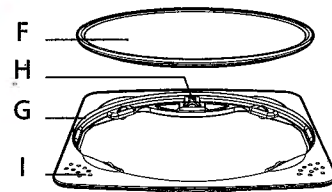
1



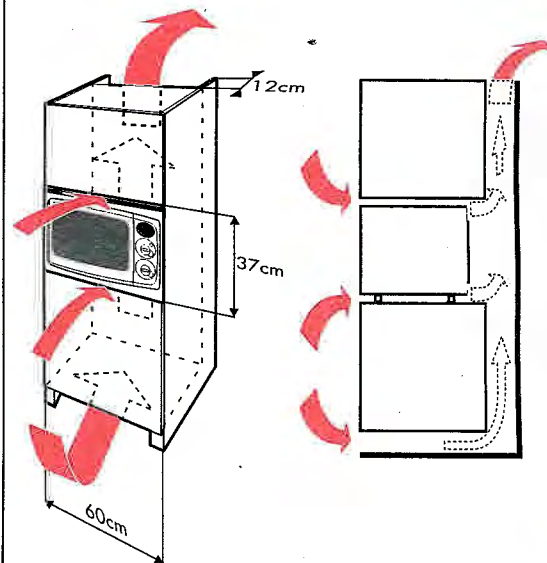
2

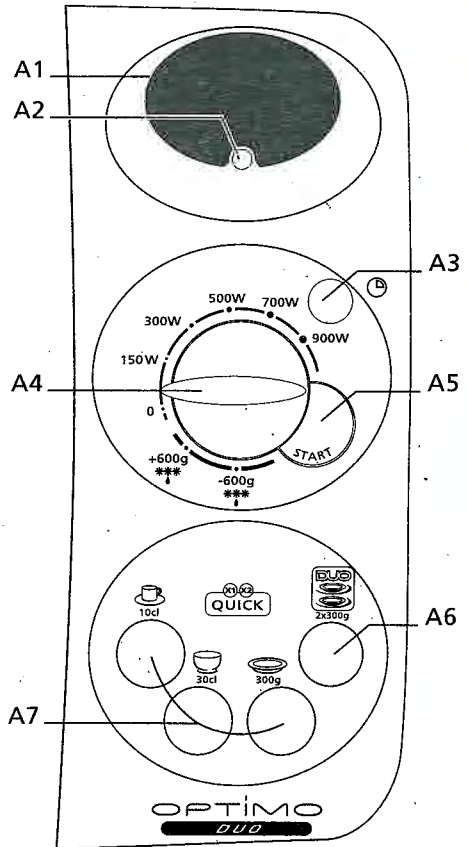
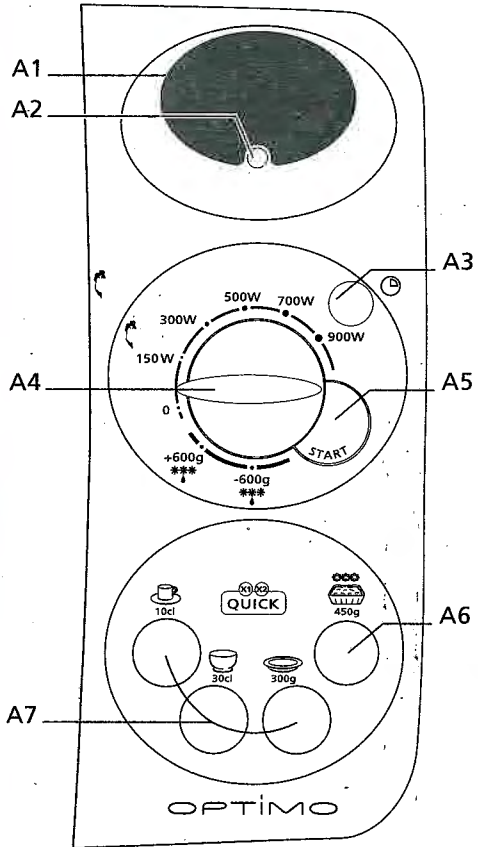


3



4





OPTIMO

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 8
1. Fonctions automatiques	page 8
2. Fonctions manuelles	page 9
3. Fonctions complémentaires	page 10
Conseils pratiques	page 11
Nettoyage	page 11
Entretien	page 12
Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 12
Consignes d'élimination des déchets	page 12
Données pour les essais de performance	page 12

## 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** Sorties des micro-ondes
- ⑤ 2/ **Le tableau de bord**  
**A1** Afficheur  
**A2** Touche d'accès au mode horloge et annulation  
**A3** Bouton de programmation du temps de cuisson et réglage de l'heure  
**A4** Sélecteur de puissance micro-ondes et de décongélation automatique (+ 600 g, - 600 g)  
**A5** Touche démarrage  
**A6** Touche réchauffage surgelés (Optimo)  
 Touche réchauffage 2 assiettes (Optimo Duo)

- A7** Touches réchauffage
- 3/ Accessoires**  
**Modèle Optimo**  
**C** Plateau en verre  
**D** Entraîneur  
**E** Couronne  
**Modèle Optimo Duo**  
**En position basse :**  
**C** Plateau en verre  
**D** Entraîneur  
**E** Couronne  
**En position haute :**  
**F** Plateau en verre  
**G** Support du plateau  
**H** Broche d'entraînement  
**I** Zones de préhension

## Installation

### 1. Branchement

- Vérifiez 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 : 230 V.
- Vous devez ensuite vous assurer que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est de 10 Amperes au minimum.
- 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.

**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, entre le haut de votre micro-ondes et le bas de l'élément pouvant se trouver au-dessus, est de 11 cm minimum.
- **l'installer dans une niche.** 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.** Votre meuble doit être équipé d'un espace ventilé d'une section égale à 650 cm<sup>2</sup>. 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 paragraphes 4 -9 et 10 ci-dessous.**
- 3. Avant utilisation, vous devez vérifier que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.**
- 4. Evitez de toucher les surfaces qui ont pu s'échauffer lors de son fonctionnement :** la porte, les parois de la cavité. 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.**  
 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 correspondants à vos préparations, reportez-vous aux préconisations du livre de recettes ou suivez les conseils portés sur les emballages

des plats préparés et des produits surgelés. 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 de réchauffage que vous connaissez pour un four traditionnel.

Ne programmez pas plus que la durée nécessaire. Vous éviterez ainsi les risques 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, etc.). Ne placez pas le support du plateau (G) 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 coquilles 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 une entaille.

### 9. Température des aliments : biberons, petits pots, etc.

- **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, etc.**
- **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**

récepteur pour le sortir de l'appareil. En fait le degré d'ébullition est atteint, mais les bulles sont emprisonnées au fond du récepteur 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 récepteur 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 ou déconnectez-le de l'alimentation électrique).

## Avant la première utilisation

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

### 1. En position basse

- Placez l'entraîneur (D), puis la couronne (E) et ensuite le plateau en verre (C).

### 2. En position haute

- Insérez le plateau en verre (F) sur son support (G) puis faites glisser l'ensemble sur les glissières situées dans la cavité de votre four. La broche d'entraînement (H) doit être dirigée vers le fond de la cavité.

- Utilisez les zones de préhension (I) pour manipuler l'ensemble.

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

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

### 3. La mise à 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»).

A 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.

- Affichez l'heure à l'aide du bouton rotatif (A3) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter, ou dans le sens inverse pour diminuer.

- Appuyez de nouveau sur la touche (A2) : l'heure est désormais programmée et les deux chiffres des minutes clignotent.

- Affichez les minutes à l'aide du bouton rotatif (A3) en procédant comme pour les heures.

- Appuyez une dernière fois sur la touche (A2), les 2 points «:» clignotent, l'horloge est réglée.

- En cas d'erreur, recommencez la manipulation.

## Les fonctions de votre appareil

Votre nouveau four à 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 réchauffage «QUICK»

. Programmes de décongélation

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

### - Les fonctions manuelles :

. Fonction micro-ondes «MICRO»

. Cuisine diététique

### - Les fonctions complémentaires :

. Fonction «Sécurité enfants»

. Fonction «Maintien au chaud automatique»

## 1) LES FONCTIONS AUTOMATIQUES

### . PROGRAMMES DE RÉCHAUFFAGE «QUICK»

Votre appareil dispose de mémoires préprogrammées :



pour réchauffer une tasse (10 cl)



pour réchauffer un bol (30 cl)



pour réchauffer une assiette (300 g)



pour réchauffer les plats surgelés (Optimo seulement)



pour réchauffer deux assiettes (2 x 300 g) (position basse et haute, Optimo Duo seulement)

Pour chacune de ces touches, il est possible de moduler la température en fonction de votre goût :

- 1 appui : Chaud

- 2 appuis successifs : Très chaud

### Procédez comme suit :

- Placez l'aliment dans le micro-ondes sur le plateau en verre (C) en position basse. Ne laissez pas le support (G) et le plateau en verre (F) dans la cavité.

- Fermez la porte.

- Appuyez sur l'une des touches (A7) correspondant à l'aliment, le nombre de fois correspondant au choix désiré : chaud 1 appui, très chaud 2 appuis.

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 et refermez la porte.

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

### Remarques

- Si vous ouvrez la porte en cours de fonctionnement, celui-ci est immédiatement stoppé ; l'afficheur revient en mode horloge. L'appareil est prêt pour une nouvelle programmation.

- Pendant le fonctionnement, vous pouvez augmenter le temps jusqu'à 20 minutes avec le bouton (A3).

- Avant d'utiliser les programmes automatiques pour des aliments destinés aux jeunes enfants (biberons, petits pots, etc.), assurez-vous que le temps pré-programmé est adapté à votre préparation.

### . PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

Votre appareil dispose de 2 programmes qui sont fonction du poids de votre aliment :

-600g      +600g  
\*\*\*      \*\*\* + 600g

Ces 2 programmes assurent une décongélation rapide et optimale.

### Procédez comme suit :

- Placez l'aliment à l'intérieur du micro-ondes sur le plateau en verre (C) en position basse. Ne laissez pas le support (G) et le plateau en verre (F) dans la cavité.

- Fermez la porte.

- Sélectionnez le programme de décongélation à l'aide du sélecteur (A4) (+ ou - 600 g).

- Réglez le temps de fonctionnement avec le bouton rotatif (A3).

- Appuyez sur la touche de démarrage (A5). Votre four démarre.

- 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 de nouveau l'heure, votre four est prêt pour une nouvelle programmation.

### Remarques :

Toute action sur le sélecteur (A4) en cours de fonctionnement arrête l'appareil.

- Pour continuer, replacez le sélecteur (A4) sur la position initiale puis appuyez sur la touche (A5).

Pour volontairement arrêter une décongélation en cours : ouvrez la porte, l'appareil s'arrête puis appuyez sur la touche (A2). L'afficheur indique de nouveau l'heure, votre appareil est prêt pour une nouvelle programmation.

## 2) LES FONCTIONS MANUELLES

### Remarques :

En cours de fonctionnement, vous pouvez à tout moment :

. diminuer ou augmenter le temps, avec le bouton rotatif (A3).

. diminuer ou augmenter la puissance micro-ondes en actionnant le sélecteur (A4).

### . FONCTION MICRO-ONDES «MICRO»

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes sur le plateau en verre (C) en position basse ou sur les 2 niveaux pour 2 assiettes.

- Fermez la porte de votre four.

- Sélectionnez la puissance micro-ondes désirée avec le sélecteur (A4) :

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

150 W Maintien au chaud

0 Pas d'énergie micro-ondes dans la cavité

- Réglez le temps de fonctionnement souhaité à l'aide du bouton rotatif (A3).
- Appuyez sur la touche de démarrage (A5).

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.

Au bout de 10 minutes, l'appareil s'arrête tout seul ; 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.

### . CUISSON DIÉTÉTIQUE SUR 2 NIVEAUX (OPTIMO DUO UNIQUEMENT)

En fonction manuelle, vous pouvez cuire sur les deux niveaux des repas complets : poisson + 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, etc.) + légumes (pommes de terre, poireaux, carottes, etc.)

- Mettez le poisson 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 puissance maximum avec le sélecteur (A4).
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton rotatif (A3).
- Démarrez la cuisson avec la touche (A5).
- 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 <sup>ère</sup> face	4 min	6 min	8 min
Temps 2 <sup>ème</sup> face	8 min	12 min	16 min
Temps total	12 min	18 min	24 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 fort 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 manuelle «MICRO».

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.
  - Affichez 5 secondes avec le bouton rotatif (A3).
  - Sélectionnez la puissance 900 W avec le sélecteur (A4).
  - Appuyez sur la touche (A5).
- La fonction «maintien au chaud» démarre après le signal sonore pour 10 minutes.

## 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 puissance maximale avec le sélecteur (A4) et programmez 1 minute.
- Appuyez sur la touche (A5).
- 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.

### 2. Le plateau en verre (C) 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, il vous suffit d'enlever l'entraîneur (D) et de reposer le plateau verre sur la couronne (E). 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 plat en verre, à 1 cm au moins des parois de la cavité. S'il y en a plusieurs, espacez-les entre elles d'au moins 2 cm.

### 4. Le support (G) et son plateau en verre (F)

- Retirez-les de la cavité s'ils ne sont pas utilisés.

## Nettoyage

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

- Nettoyez régulièrement votre appareil 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.

- 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).
- 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, etc.),
- de produits à base de javel, d'ammoniaque ou de soude,
- de produits abrasifs,
- de décapants en aérosol.
- Évitez 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 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

- 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 lorsque vous avez terminé.

#### Remarques :

Sur le côté droit de la cavité se situent les 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 (D) en place et évitez toute pénétration de liquide dans le trou central.

### 3. Les accessoires et plateaux en verre

- Nettoyez le support plateau (G) avec de l'eau et du produit à vaisselle ; les plats 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 :

- La sécurité enfants est activée, désactivez-la.

### • 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 (différente de «0»).

### 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 minutes 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	Récipient
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	20 min	position 400g ***	Assiette plastique