

Moulinex

Optimo

Français	p. 2
English	p. 8
Español	p. 14
Italiano	p. 20



Sommaire

Description de l'appareil	2
Accessoires	2
Bandeau de commandes	3
Installation de l'appareil	3
Préparation	3
Branchement	3
Mise en place	3
Conseil de sécurité	4
Conseil d'utilisation	4
Aliments	4
Récipients	5
Temps de cuisson	5
Temps de repos	5
Utilisation	5
Arrêt du four	6
Nettoyage	6
Problèmes techniques	6
Consignes d'élimination des déchets	7
Données pour les essais de performances	7

Accessoires

Entraîneur

Cette pièce fixe est située sous le plateau tournant, au milieu du four. Elle est reliée au moteur et entraîne la rotation du plateau tournant.



Couronne

Cette pièce se place sous le plateau tournant, au milieu du four. Equipée de roulettes, elle soutient le plateau tournant et permet sa rotation.

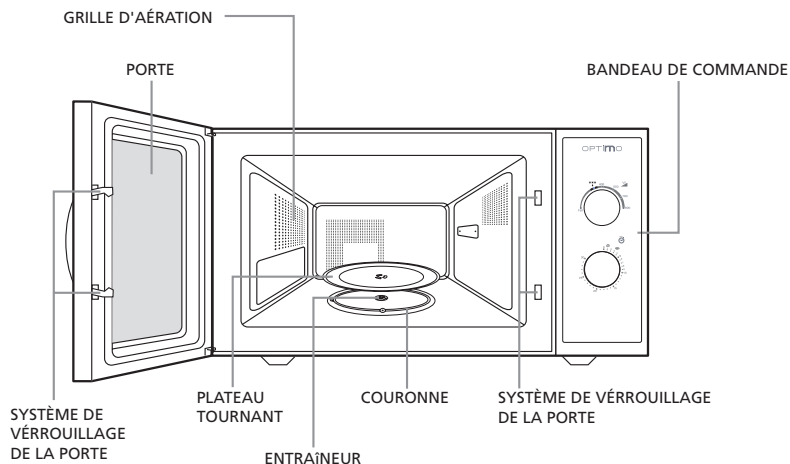


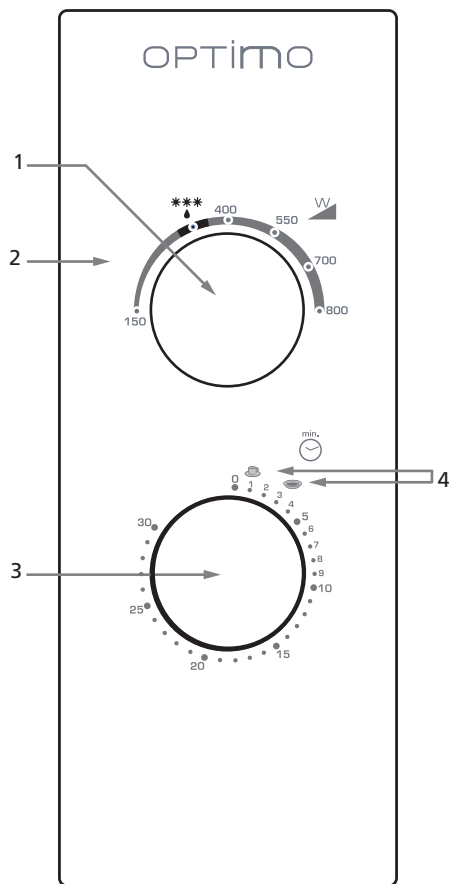
Plateau tournant

Ce plateau en verre se place au milieu du four, sur la couronne et doit être calé sur l'entraîneur. Il est utilisable pour tous les types de cuisson. Il permet de poser les récipients utilisés pour la cuisson ou de récolter les liquides et particules s'échappant des aliments pendant leur cuisson. Il se retire très facilement pour le nettoyage.



Description de l'appareil





- 1- Bouton Sélecteur de puissance
- 02- Position Décongélation
- 3- Bouton Sélecteur de durée

- 4- 2 positions de réchauffage automatique :
 - Tasse
 - Assiette à soupe

Préparation

Déballer les accessoires, lavez-les et essuyez-les soigneusement. Placez la couronne puis le plateau tournant au centre du four.

i *Le plateau tournant doit être bien calé sur l'entraîneur.*

Branchement

Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique collée à l'arrière de l'appareil : elle indique sa tension nominale: ex : 220-230V).

Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 16 Ampères.

Enfin, pour une bonne sécurité, vous devez impérativement brancher votre appareil sur une prise de courant possédant une fiche de terre correspondant aux normes électriques.

Placez l'appareil de telle façon que la prise soit accessible à tout moment afin de pouvoir le débrancher facilement.

Vérifiez également que vous pouvez accéder à votre disjoncteur.

i *Les recommandations concernant l'alimentation électrique doivent être strictement respectées.*

Mise en place

Vous pouvez placer l'appareil soit :

- *Sur un plan de travail* : Placez-le sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le four doit être manipulé avec précaution. Le côté du four où se trouve le tableau de bord est plus lourd.
- *Dans une niche* : La niche doit être au minimum à 85 cm du sol. Centrez l'appareil dans son logement pour qu'il ne touche pas les parois de la niche.

i *La chaleur doit pouvoir s'évacuer librement : laissez un espace minimum de 20 cm au dessus du four, de 10 cm sur les côtés et de 10 cm à l'arrière.*

Installez l'appareil suffisamment loin de toute source de chaleur (ex : four traditionnel et radiateur) car il est conçu et testé pour une utilisation à température ambiante de 35°C au maximum.

i *Veillez à ne pas obstruer les orifices d'aération de l'appareil.*

Instructions de sécurité importantes

Lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

1. Votre appareil est à usage domestique. Il est exclusivement destiné à la cuisson, au réchauffage, ou à la décongélation des aliments ou des boissons. Ne l'utilisez qu'à cet effet.

2. **Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.**

ⓘ Attention aux risques de brûlures.

3. **Évitez de toucher les surfaces qui ont pu s'échauffer** lors du fonctionnement de votre four : la porte, les parois de la cavité, le capot.

ⓘ Afin d'éviter les risques de brûlure en sortant les récipients et accessoires du four, utilisez toujours des gants isolants.

4. Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide. Vous risquez de le détériorer. Si vous vous exercez à la programmation, placez un verre d'eau à l'intérieur : les ondes seront ainsi absorbées et votre four ne sera pas endommagé.

5. La porte doit se refermer librement : N'intercalez pas d'objets entre la porte et la façade (torchon, gant de cuisson, plat trop grand...). Si la porte de votre appareil n'est pas fermée correctement, un système de sécurité empêche sa mise en marche.

6. N'obstruez jamais les bouches d'aération : le four pourrait surchauffer. Dans ce cas, votre appareil s'arrêtera automatiquement et restera alors inopérant jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi.

7. Précautions pour éviter d'éventuelles expositions aux micro-ondes :

- N'essayez pas de faire fonctionner votre appareil lorsque la porte est ouverte, de toucher au système de verrouillage de sécurité de la porte ou d'insérer quoi que ce soit dans ce système.
- Ne placez aucun objet pouvant gêner l'ouverture ou la fermeture de la porte.
- Ne laissez aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les joints de la porte. Assurez-vous que la porte et ses joints restent propres. Après utilisation, essuyez-les avec un linge humide puis séchez-les soigneusement.
- Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucun défaut au niveau de la porte, des joints, des charnières, du cordon d'alimentation.

ⓘ N'utilisez jamais votre four s'il est endommagé.

ⓘ Votre four ne doit en aucun cas être réglé ou réparé par quelqu'un d'autre qu'un technicien qualifié du service micro-ondes et formé par le fabricant.

Conseil d'utilisation

Les recommandations suivantes vous aideront à utiliser votre four de manière optimale, lisez-les attentivement.

Les Aliments

Aliments interdits

Vous ne devez jamais :

- Frir des aliments car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile ou des matières grasses (risque d'inflammation).
- Cuire ou réchauffer des œufs avec leur coquille, des œufs durs avec ou sans coquille ou des escargots : ils pourraient éclater.
- Cuire des aliments à coque (châtaignes) ou ayant une peau dure (tomates, pommes de terre, saucisses). Pensez toujours à faire une entaille.

Température des aliments

ⓘ Grâce aux propriétés des micro-ondes, seuls les aliments chauffent. Le récipient peut donc rester froid ou tiède alors que l'aliment qu'il contient est brûlant.

Pour éviter les risques de brûlure, remuez toujours avant de servir et vérifiez soigneusement la température, en particulier pour les aliments destinés aux enfants.

Secouez bien les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre poignet afin d'en vérifier la température.

Préparation des aliments

Avant le réchauffage des biberons et des petits pots, ôtez les tétines et les couvercles.

Pensez à couvrir les aliments afin :

- d'éviter les projections dans la cavité du four,
- de conserver un taux d'humidité suffisant pour la cuisson.

Réchauffage des liquides

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

Les récipients

Vous trouverez ci-dessous le détail des différents types de récipients conseillés ou interdits au micro-ondes.

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 sur le plateau tournant de votre appareil, ainsi qu'un verre rempli d'eau, puis démarrez le four pendant 1 minute à puissance maximale.

Après 1 minute :

- Si le récipient est froid : il est «transparent» et peut être utilisé en mode micro.
- Si le récipient est chaud ou tiède : il est «absorbant» et ne peut pas être utilisé en mode micro.

N'utilisez jamais de récipients hermétiquement clos.

Pensez à retirer les couvercles et bouchons des biberons, bocaux, bouteilles et récipients en plastique.

Récipients jetables

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance lorsque vous utilisez des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible.

Si vous constatez l'apparition de fumée, maintenez la porte du micro-ondes fermée et débranchez votre appareil.

Récipients métalliques

N'utilisez jamais de récipients et matériaux métalliques en mode micro. Cependant, vous pouvez utiliser votre appareil pour réchauffer ou décongeler certaines préparations en barquette métallique à condition que cette barquette n'ait pas une hauteur supérieure à 4 cm sans le couvercle.

Concernant le couvercle, suivez les instructions indiquées sur l'emballage. Selon les cas, il faut le retirer ou le laisser en place. S'il n'y a pas d'indications, retirez-le par précaution.

Centrez la ou les barquettes sur le plateau tournant et laissez au moins 1 cm entre les parois de la cavité et la barquette. S'il y a plusieurs barquettes, espacez-les entre elles d'au moins 2 cm.

Temps de cuisson

Pour déterminer le temps de cuisson adaptés à vos préparations, suivez les conseils indiqués sur les emballages des plats préparés et des produits surgelés.

En l'absence d'indications précises, divisez au moins par trois les temps de cuisson ou de réchauffage qui s'appliqueraient à un four traditionnel.

- i** *Ne programmez pas plus que la durée nécessaire. Vous éviterez ainsi les risques de surcuisson ou d'inflammation des aliments.*

Temps de repos

Les micro-ondes agissent essentiellement en surface et pénètrent les aliments jusqu'à 2/3 centimètres de profondeur. Une fois que la surface est chaude, le cœur des aliments est réchauffé par conduction, c'est à dire que les parties chaudes réchauffent les parties froides.

- i** *Il convient donc de laisser reposer l'aliment sorti du micro-ondes afin que la chaleur se propage jusqu'au centre.*

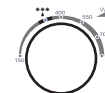
Utilisation

Le micro-ondes vous permet de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments.

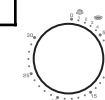
- i** *Utilisez uniquement des récipients résistants aux micro-ondes.*

Cuisson – Réchauffage

1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez la puissance à l'aide du sélecteur de puissance.



800 W	400 W
700 W	*** (décongélation)
550 W	150 W



3. Réglez la durée à l'aide du sélecteur de durée.

- i** *Pour régler des temps inférieurs à 1 minute, tournez le sélecteur de durée sur 2 minutes et revenez sur le temps désiré.*

4. Lorsque la durée est sélectionnée, le four démarre automatiquement. La lumière intérieure s'allume et le plateau tourne.

Décongélation

1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez la puissance sur position Décongélation. ***
3. Réglez la durée à l'aide du sélecteur de durée.
4. La décongélation commence.

- i** *A la moitié de la durée, ouvrez la porte pour vous permettre de retourner les aliments et d'obtenir ainsi une décongélation parfaitement homogène. Retournez les aliments et fermez la porte pour redémarrer le cycle de décongélation.*

Réchauffage automatique

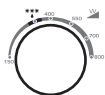
Le sélecteur de durée possède 2 positions de réchauffage automatique :

	Quantité	Durée	Temps de repos
Tasse	10 cl	45 sec	1 minute
Assiette à Soupe	30 cl	2 min 45	2 minutes

1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

2. Sélectionnez la puissance maximale (800 W) à l'aide du sélecteur de puissance.

3. Positionnez le sélecteur de durée en face de l'aliment que vous souhaitez réchauffer.



❗ **Pour régler des temps inférieurs à 1 minute, tournez le sélecteur de durée sur 2 minutes et revenez sur le temps désiré.**

4. Le four démarre.

Arrêt du four

Votre four s'arrête automatiquement quand le compte à rebours du sélecteur de durée est terminé.

En cours de cuisson, vous pouvez :

- Interrompre la cuisson en ouvrant la porte du four. Le four s'arrête et redémarre lorsque vous refermez la porte.
- Annuler la cuisson en ramenant le sélecteur de durée sur 0.

Nettoyage

Nettoyage du four

Les parties suivantes de votre micro-ondes doivent être nettoyées régulièrement pour éviter que la graisse et les particules d'aliments ne s'accumulent :

- Les surfaces intérieures et extérieures de votre appareil
- La porte et ses joints
- L'entraîneur, la couronne et le plateau

❗ **Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.**

❗ **Assurez-vous que la porte ferme correctement.**

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un linge doux et de l'eau savonneuse. Rincez puis séchez soigneusement.

- La vapeur ramollira les salissures. Rincez et séchez.
- Nettoyez toutes les particules ou tâches se trouvant à l'intérieur de votre appareil ou sur la couronne avec un linge savonneux. Rincez puis séchez soigneusement.
- Pour faciliter le nettoyage des particules d'aliments et enlever les mauvaises odeurs, placez un verre de jus de citron dilué dans l'eau sur le plateau tournant et faites chauffer votre appareil pendant 2 minutes à puissance maximale. La vapeur ramollira les salissures. Rincez et séchez.
- Veillez à ne jamais faire couler d'eau dans les bouches d'aération.
- N'utilisez aucun produit abrasif ou solvant.
- Nettoyez avec soin les joints de la porte en vous assurant qu'aucune particule ne s'accumule ou n'empêche la porte de se fermer correctement.
- Nettoyez la cavité de votre appareil après chaque utilisation avec un détergent adapté.

❗ **Laissez toujours votre four refroidir avant de le nettoyer.**

Nettoyage des accessoires

- Le plateau en verre peut être lavé au lave-vaisselle.

Problèmes techniques

Votre appareil ne doit pas être utilisé si la porte ou les joints de la porte sont endommagés : Charnières cassées/Joints détériorés/Cavité déformée.

Adressez-vous au service après-vente pour effectuer vos réparations (cf. liste ci-jointe).

Devenir familier avec un nouvel appareil demande toujours un peu de temps. Si vous avez l'un des problèmes listés ci-dessous, essayez d'appliquer les solutions proposées.

• **Les phénomènes suivants sont parfaitement normaux et ne doivent pas vous alarmer :**

- Condensation à l'intérieur du four
- Evacuation de l'air autour de la porte et des parois extérieures
- Réflexion de lumière autour de la porte et sur les parois extérieures
- Vapeur s'échappant de la porte ou des bouches d'aération

• **Si vous constatez que la nourriture n'est pas cuite du tout :**

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Assurez-vous que le disjoncteur n'a pas sauté ou le fusible fondu.

• **La nourriture est trop cuite ou pas assez cuite :**

- Assurez-vous que le temps de cuisson est adapté à votre préparation.
- Assurez-vous d'avoir choisi le niveau de puissance approprié.
- Assurez-vous que vous n'avez pas oublié d'enlever le papier aluminium recouvrant la barquette d'aliments.
- Assurez-vous que le plat utilisé n'est pas "absorbant".
- Assurez-vous que les orifices d'aération situés à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstrués.

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.

Essai	Charge	Temps Approximatif (minutes)	Puissance	Réceptier
Crème renversée	1000 g	17 - 19 min	800 W	IEC 705 Réceptier recommandé
Gâteau de Savoie	475 g	8 - 10 min	700 W	
Pain de viande	900 g	18 - 20 min	800 W	
Décongélation	500 g	8 - 10 min	320 W	

Ces éléments sont donnés pour un appareil de puissance 800 W.

•Des claquements/étincelles apparaissent à l'intérieur du four :

- Assurez-vous que vous n'avez pas utilisé de vaisselle comportant des décors métalliques.
- Assurez-vous que vous n'avez pas laissé une fourchette ou un ustensile métallique à l'intérieur du four.
- Assurez-vous que vous n'avez pas placé de papier aluminium trop près des parois intérieures, mal centré une barquette métallique (ou 2 côte à côte trop près) ou oublié le lien métallique sur vos sachets de congélation.

•L'éclairage intérieur ne s'allume pas alors que votre four fonctionne normalement :

- L'ampoule est probablement grillée. Votre appareil est tout de même utilisable.

•En cas de surchauffe ou d'utilisation prolongée avec une petite quantité d'aliment, votre appareil est équipé d'une sécurité thermique qui bloque automatiquement le fonctionnement. Attendez 15 minutes que cette sécurité se désactive. Si votre appareil ne fonctionne toujours pas après ces 15 minutes, débranchez-le et ne l'utilisez plus.

Si ces directives n'ont pas fonctionné pour résoudre votre problème, munissez-vous des numéros de modèle et de série imprimés à l'arrière du four, de la garantie et d'une description précise de votre problème. Contactez votre revendeur local ou le Service Après Vente.

Traitements des déchets

Moulinex fait tout son possible pour que ses emballages respectent l'environnement. Ceux-ci sont fabriqués en carton ondulé 100 % recyclable.

Le type de matériau est indiqué sur chacun des éléments en plastique de l'appareil. Ainsi, ils peuvent être recyclés.

Pour en savoir plus sur le traitement de chaque matériau, contactez les autorités locales en charge du traitement des déchets. Ces organismes peuvent aussi vous indiquer la meilleure manière d'éliminer vos déchets, y compris les appareils usagés.

Pour toute question sur l'élimination des déchets, adressez-vous aux autorités locales compétentes ou au service après-vente agréé par Moulinex.



La protection de l'environnement avant tout !

- Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- Déposez-le dans un centre de collecte adapté.

Contents

Appliance description	8
Accessories	8
Control panel	9
Installing the appliance	9
Preparation	9
Connecting	9
Position	9
Safety instructions	10
Instructions for use	10
Foods	10
Containers	11
Cooking time	11
Resting time	11
Use	11
Stopping the oven	12
Cleaning	12
Technical problems	12
Waste disposal requirements	13
Performance testing data	13

Accessories

Drive

This fixture is located in the middle of the oven, beneath the turntable. It is connected with the motor and drives the turntable round.



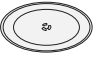
Ring bearing

This component is placed in the middle of the oven, beneath the turntable. It has rollers to support the turntable while leaving it free to rotate.

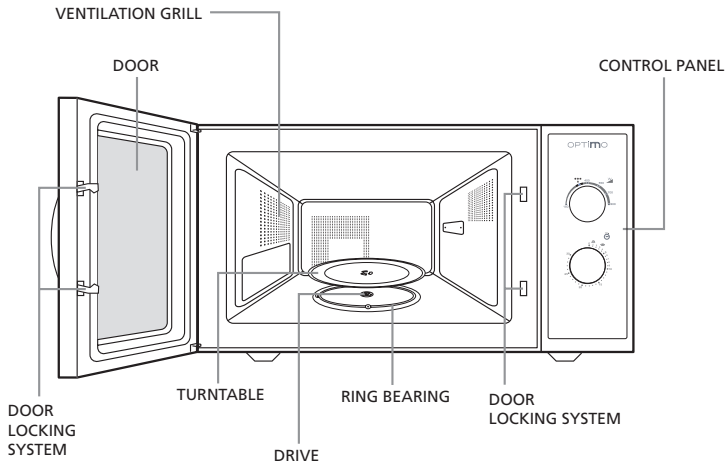


Turntable

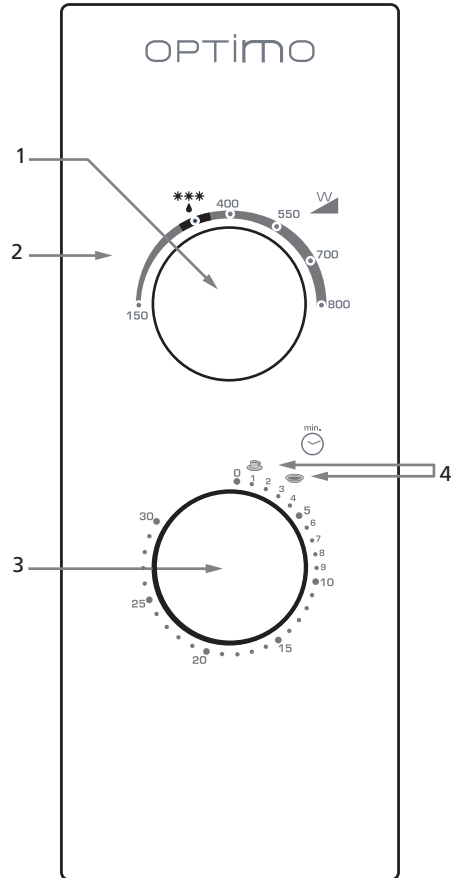
This glass plate is placed on the ring bearing in the middle of the oven and must be engaged with the drive. It can be used for all types of cooking. Containers containing food to be cooked or to collect particles and juices produced by food during cooking are placed on the turntable. It is easily removed for cleaning.



Appliance description



Control panel



- 1- Power selector switch
- 2- Defrost position
- 3- Time selector switch

- 4- 2 automatic reheating positions:
 - cup,
 - soup plate

Installation

Preparation

Unpack the accessories, wash them and wipe them off carefully. Position the ring bearing and then the turntable in the centre of the oven.

i *The turntable must be properly engaged with the drive.*

Connecting

Check that the supply voltage marked on the type label glued on the rear of the appliance matches the voltage of your supply. The label indicates the nominal supply voltage of the appliance, e.g. 220-230 V.

Ensure that the current marked on your electricity meter and circuit breaker / fuse is at least 16 Amperes.

Finally, for proper safety, it is essential to connect your appliance to an outlet socket with an earth connection in accordance with electrical installation regulations and standards.

Position the appliance in such a way that the supply socket is readily accessible so that it can be easily disconnected.

You should also ensure that you can gain access to your circuit breaker / fuse.

i *It is imperative to comply with the above instructions regarding the electrical supply.*

Position

Your appliance can be installed in one of two ways

- *On a worktop:* position the appliance on a flat and stable surface, capable of supporting the oven and its contents. The oven must be handled with care, remembering that the control panel side is the heavier.
- *In a niche:* The niche must be at least 85 cm above floor-level. Centre the appliance in the niche so that it does not touch the side-walls.

i *Adequate ventilation is essential: the minimum clearances are 20 cm above the oven and 10 cm at the sides and rear.*

Install the appliance away from any source of heat such as a traditional oven or radiator. It has been designed and tested for use in ambient temperatures up to 35°C.

i *Ensure that the ventilation holes of the appliance are not obstructed.*

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference.

1. Your appliance is for domestic use. It is intended only for cooking, heating and defrosting foods and drinks. Use it only for these purposes.

2. **Do not allow children to use the appliance without supervision.**

ⓘ Beware of the risk of burns.

3. **Avoid touching any surfaces that may have become hot** during operation of your oven: the door, the inner walls, the top.

ⓘ In order to avoid burns when removing containers and accessories from the oven, always use oven gloves.

4. Do not operate your appliance when empty. This can cause damage. To try out programming the appliance, place a glass of water in the oven. This will absorb the microwaves and protect your oven against damage.

5. The door must be free to close properly:

Do not obstruct the door in any way (with oven cloths, oven gloves, over-size dishes etc.). If the door of your appliance is not properly closed, a safety mechanism will prevent its being turned on.

6. Never obstruct the ventilation holes. This can cause the oven to over-heat. If this happens, your appliance will stop automatically and will not start again until it has cooled sufficiently.

7. Precautions against exposure to microwaves:

- Never attempt to operate your appliance with the door open, to interfere with the safety door-locking mechanism or to insert anything in this mechanism.
- Never place anything in the way of opening and closing the door.
- Never allow food or cleaning product residues to accumulate on the door seals, ensure that the door and its seals remain clean, after use, wipe them with a damp cloth and dry then carefully.
- It is particularly important that the oven door should close correctly and that there is no defect in: the door, the seals, the hinges or the supply cable.

ⓘ Never use your oven if it is damaged.

ⓘ In no case should your oven be adjusted or repaired by anyone other than a qualified microwave appliance repair technician, trained by the manufacturer.

Instructions for use

The following recommendations will help you get the greatest benefit from using your oven. Please read them carefully.

Foods

Forbidden foods

You should never:

- Attempt to fry food – it is impossible to control the temperature of the oil and other fats – fire-risk.
- Attempt to cook or warm up eggs in their shells, hard-boiled eggs or snails – they may explode.
- Attempt to cook food in an intact shell (e.g. chestnuts) or hard skin (tomatoes, potatoes, sausages) – always make a slit.

Food temperatures

ⓘ The action of microwaves is such that only the food is heated. The container may, therefore, remain cold or cool while the food that it contains is burning hot.

To avoid any risk of burning, always stir and check the temperature carefully before serving – especially to children.

Shake feeding bottles well and try a few drops on the back of your wrist to check the temperature.

Preparing food for cooking

Before warming feeding bottles and small pots, remove teats and covers.

Remember to cover the food in order to:

- Avoid any splashing of the oven cavity.
- Retain sufficient moisture for cooking.

Heating liquids

When heating liquids, a sudden overflow may occur when you take the container to remove it from the appliance. In fact, when the temperature reaches boiling point, steam tends to remain trapped in the liquid until it is disturbed.

To avoid this superheating effect and the consequent risk of scalding, always place a plastic spoon in the liquid to be heated.

Containers

Below, you will find details of the various types of containers, which can be used or must not be used for the chosen cooking method.

Use containers suitable for microwave cooking

A container can easily be tested for microwave "transparency".

Place the empty container on the turntable together with a glass of water and run the oven for one minute at maximum power.

After one minute:

- If the container is cold, it is "transparent" and can be used for microwave cooking.
- If the container is warm or hot, it is absorbent and must not be used for microwave cooking.

Never use hermetically sealed containers.

Remember to remove covers and stoppers from feeding bottles, jars, bottles and plastic containers.

Disposable containers

Never leave the appliance to run unsupervised when using disposable containers in plastic, paper or other inflammable materials.

If you see smoke appear, keep the oven door closed and disconnect your appliance.

Metal containers

Never use metal containers. You can, however, use your appliance to heat or defrost certain preparations in metallic trays, provided the height of the tray does not exceed 4 cm, not including the cover.

With regard to the cover, follow the instructions on the package. It will have to be removed or left in place, as the case may be. If not indicated otherwise, play safe and remove it.

Centre the tray(s) on the turntable, leaving at least 1 cm clearance from the oven walls. If there are several trays, space them at least 2 cm apart.

Cooking time

To determine the right cooking time for your foods, follow the instructions on the packaging of ready-made dishes and deep-frozen products.

In the absence of any precise indication, divide the cooking or reheating time given for a conventional oven by at least three.

- i** Do not programme a cooking time longer than necessary. You will then avoid any risk of overcooking or setting fire to your food.

Resting time

Microwaves act close to the surface and penetrate food to a depth of 2 to 3 cm. Once the surface layers are hot, heat penetrates to the centre of the food by conduction, i.e. the hot parts heat the cold parts.

- i** This makes it a good idea to allow the food to rest after removing it from the microwave so that the heat can penetrate to the centre.

Use

Your microwave can be used to cook, reheat or defrost all kinds of food.

- i** Only use containers suitable for microwaves.

Cooking – reheating

1. Place the food at the centre of the turntable and close the door.

2. Set the power with the power selector switch.

800 W	400 W
700 W	*** (defrosting)
550 W	150 W



3. Set the cooking time with the time selector switch.



- i** To set times under 1 minute, turn the timer knob to 2 minutes and then back to the desired time.

4. When the cooking time is selected, the oven will start automatically. The internal lighting will be switched on and the turntable will rotate.

Defrosting

1. Place the food at the centre of the turntable and close the door.

2. Set the power selector switch to the Defrost position. ***

3. Set the cooking time with the time selector switch. 

4. Defrosting will start.

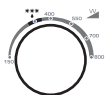
- i** Halfway through the process, open the oven door to allow you to turn the food for perfectly even defrosting. Turn the food and close the door to restart the defrost cycle.

Automatic heating

The cooking time selector switch has 2 automatic heating positions:

	Quantity	Time	Resting time
Cup	10 cl	45 sec	1 minute
Soup plate	30 cl	2 min 45	2 minutes

1. Place the food at the centre of the turntable and close the door.
2. Set the power to maximum (800 W) with the power selector switch.
3. Set the cooking time selector to the food that you wish to heat.



i To set times under 1 minute, turn the timer knob to 2 minutes and then back to the desired time.

4. The oven will start.

Stopping the oven

Your oven will stop automatically when the time selector switch has finished counting down.

During cooking you can :

- Interrupt cooking by opening the oven door, the oven will stop and will restart when you close the door again,
- Cancel cooking by turning the time selector switch back to 0.

Cleaning

Cleaning the oven

The following parts of your microwave must be cleaned regularly to avoid any accumulation of food particles and grease :

- the inner and outer surfaces of your appliance,
- the door and its seals,
- the drive, the ring bearing and the turntable.

i Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

i Make sure that the door closes correctly.

- Clean the outer surfaces with a soft cloth and soapy water. Rinse and dry carefully.

- The steam will soften the dirty marks. Rinse and dry.
- Remove any particles or stains inside your appliance or on the ring bearing with a soapy cloth. Rinse and dry carefully.
- To help dislodge food particles and eliminate bad smells, put a glass of lemon juice diluted in water on the turntable and run your appliance for 2 minutes at maximum power. The steam will soften the dirty marks. Rinse and dry.
- Take care not to allow water to run into the ventilation holes.
- Never use abrasive or solvent cleaners.
- Clean the door seals carefully, ensuring that there is no accumulation of particles to prevent the door from closing properly.
- Clean the inside of your appliance after every use with a suitable detergent.

i Always allow your oven to cool down before cleaning it.

Cleaning the accessories

- The glass turntable may be cleaned in the dishwasher.

Technical problems

Your appliance must not be used if the door or door seals are damaged, for example: broken hinges – damaged seals – internal deformation. Please contact the after-sales service for any repairs (cf : attached list).

It always takes time to become familiar with a new appliance. If you have one of the problems listed below, try the solutions suggested.

•The following occurrences are perfectly normal and should give no cause for alarm :

- condensation inside the oven,
- the escape of air around the door and the outer walls
- light reflections around the door and on the outer walls,
- steam escaping from the door or the ventilation holes.

•If you find that the food is not cooked at all :

- make sure that the door closes correctly,
- make sure that the circuit breaker is not tripped or the fuse blown.

•The food is overcooked or undercooked :

- make sure that the programmed cooking time is correct for the food you are cooking,
- make sure that you have chosen the right power level,
- make sure that you have not forgotten to remove the aluminium foil covering the food tray,
- make sure that you are not using an "absorbent" container,
- make sure that the rear ventilation holes of the appliance are not obstructed.

•Cracks can be heard or sparks can be seen inside the oven :

- make sure that you have not used containers with metallic decoration,

- make sure that you have not left a metal utensil (fork etc.) inside the oven,
- make sure that you have not positioned aluminium foil too close to the oven walls, positioned a metal tray badly or too close to another metal tray or forgotten to remove the metal fastener from a freezer bag.

• **The interior lighting does not work, although your oven works normally :**

- the bulb is probably blown, your appliance nevertheless remains usable.

• **In the event of overheating or prolonged use with a small quantity of food,** the thermal safety device fitted in your appliance may operate, turning it off. Wait for 15 minutes for the safety device to deactivate. If your appliance still does not work after this 15-minute period, unplug it and do not use it.

If these suggestions do not solve your problem, collect the following information: the model and serial numbers printed on the rear of the oven, your guarantee and a clear description of your problem. You should then contact your local dealer or the after-sales service.

Waste disposal requirements

Moulinex endeavours to respect the environment as far as is possible in the manufacture of its packaging. The package is made of 100% recyclable corrugated cardboard.

The plastic parts of the appliance have a marking that indicates the type of material. This enables the parts to be recycled.

You can obtain more detailed information on the disposal of each material from your local authority department with responsibility for waste disposal. This department can also advise you on the disposal of any waste, including used appliances.

Your questions regarding disposal can be addressed to your local waste disposal service or to your Moulinex approved service centre.



Environment protection first !

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Performance testing data

According to standard IEC 705

The sub-committee of the International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative heating performance testing of various microwave ovens. We recommend the following for the model in your possession.

Test	Load	Approximative time (minutes)	Power	Container
Egg Custard	1000 g	17 - 19 min	800 W	IEC 705 Recommended container
Sponge Cake	475 g	8 - 10 min	700 W	
Meatloaf	900 g	18 - 20 min	800 W	
Defrost	500 g	8 - 10 min	320 W	

These data are given for an appliance with a nominal power rating of 800 W.

Índice

Descripción del aparato	14
Accesorios	14
Panel de mandos	15
Instalación del aparato	15
Preparación	15
Conexión	15
Colocación	15
Consejos de seguridad	16
Consejos de utilización	16
Alimentos	16
Recipientes	17
Tiempos de cocción	17
Tiempos de reposo	17
Utilización	17
Parada del horno	18
Limpieza	18
Problemas técnicos	18
Indicaciones para la eliminación de residuos	19
Información para las pruebas de rendimiento	19

E

Accesorios

Eje

Esta pieza fija está situada debajo del plato giratorio, en medio del horno. Está unida a un motor y es responsable de la rotación del plato.



Aro giratorio

Esta pieza se sitúa debajo del plato giratorio, en el centro del horno. Equipada con unas pequeñas ruedas, sostiene el plato y permite su rotación.

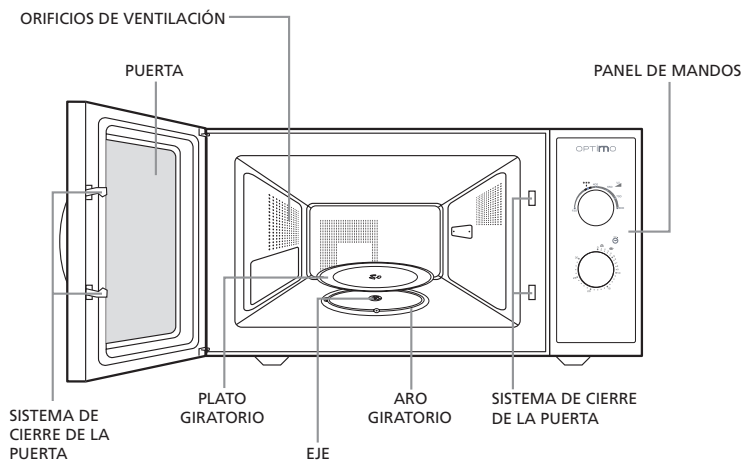


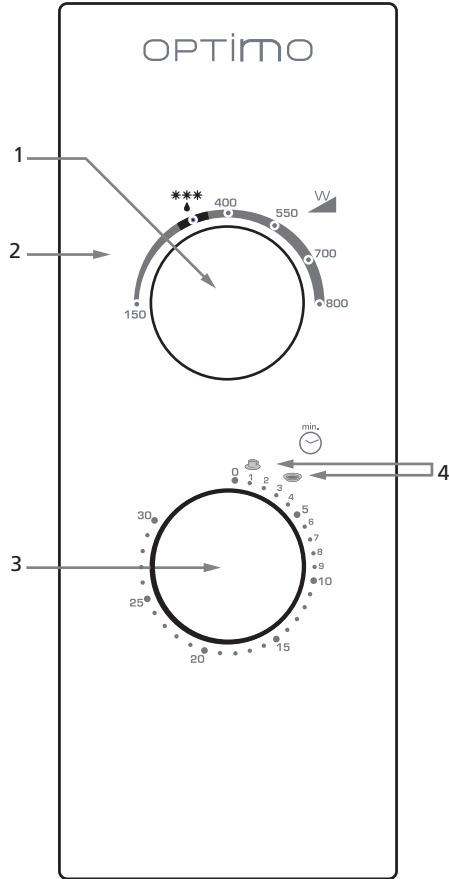
Plato giratorio

Este plato de cristal se coloca en el centro del horno, sobre el aro giratorio, que debe estar bien insertado en el eje. Se utiliza para todo tipo de cocción. Sirve para colocar encima los recipientes que se utilizan o recoger los líquidos y restos que desprenden los alimentos durante su cocción. Se retira fácilmente para una limpieza cómoda.



Descripción del aparato





- 1- Botón Selector de potencia
2- Posición Descongelación
3- Botón Selector de tiempo

- 4- 2 posiciones de calentamiento automático :
- Taza
- Plato de sopa

Preparación

Desembale los accesorios, lávelos y séquelos cuidadosamente. Coloque el aro giratorio y luego el plato giratorio en el centro del horno.

i *El plato giratorio debe estar bien insertado en el eje.*

Conexión

Compruebe que la tensión de alimentación del aparato se corresponde perfectamente con la de su instalación eléctrica (véase la etiqueta técnica pegada en la parte posterior del aparato: indica su tensión nominal: ej.: 220-230V).

Compruebe que los amperios indicados en el contador eléctrico y en el disyuntor son 16 amperios como mínimo.

Finalmente, para una mayor seguridad, debe enchufar el aparato a una toma de corriente que cuente con una toma de tierra, respetando las normas eléctricas.

Compruebe que la toma del aparato esté accesible en todo momento, con el fin de poder desenchufarlo fácilmente.

Asegúrese igualmente de que el disyuntor también esté accesible

i *Las recomendaciones correspondientes a la alimentación eléctrica deben respetarse estrictamente.*

Colocación

Puede colocar el aparato :

- **Sobre una superficie** : Colóquelo sobre una superficie plana y estable, capaz de soportar el horno y su contenido. El horno debe manipularse con precaución. El lado del panel de mandos es el más pesado.
- **En un hueco** : El hueco debe estar a una distancia mínima de 85 cm del suelo. Centre el aparato en el hueco, de manera que no toque las paredes.

i *El calor debe evacuarse libremente: deje un espacio mínimo de 20 cm por encima del horno, de 10 cm a los costados y de 10 cm por detrás.*

Instale el aparato lo suficientemente lejos de cualquier fuente de calor (p.ej.: horno tradicional y radiador), puesto que ha sido concebido y probado para su utilización a una temperatura ambiente de 35°C como máximo.

i *No obstruya los orificios de ventilación del aparato.*

Instrucciones de seguridad importantes

Lea atentamente y guarde para futuras consultas.

1. Este aparato es para uso doméstico. Está exclusivamente destinado a la cocción, al calentamiento, o a la descongelación de alimentos o bebidas. No debe utilizarse para ningún otro fin.

2. **No deje que los niños utilicen el aparato sin vigilancia.**

ⓘ Atención! Peligro de quemaduras.

3. **Evite tocar las superficies que pueden haberse calentado** durante el funcionamiento del horno: la puerta, las paredes de la cavidad, la tapa.

ⓘ A fin de evitar los riesgos de quemaduras al extraer los recipientes y accesorios del horno, utilice siempre guantes protectores.

4. No ponga a funcionar el aparato sin nada dentro. Puede estropearse. Si realiza pruebas para dominar los programas de cocción, coloque un vaso de agua en el interior; absorberá las ondas y evitará que el horno se estropee.

5. La puerta debe cerrarse sin dificultad :

No ponga objetos entre la puerta y el cuerpo del horno (pañó, guante, bandeja demasiado grande...). Si la puerta del aparato no está bien cerrada, un sistema de seguridad impedirá su puesta en marcha.

6. No obstruya nunca los orificios de ventilación: el horno podría recalentarse. En ese caso, el aparato se detendrá automáticamente y permanecerá inoperante hasta que se haya enfriado suficientemente.

7. Precauciones para evitar posibles exposiciones a las microondas:

- No haga funcionar el aparato con la puerta abierta, no toque el sistema de apertura de seguridad de la puerta ni inserte ningún objeto en dicho sistema.
- No coloque ningún objeto que pueda impedir la apertura o el cierre de la puerta.
- No deje que ningún residuo de alimento o de productos limpiadores se acumule en las juntas de la puerta. Compruebe que la puerta y sus juntas están siempre limpias. Tras su utilización, límpielas con un paño húmedo y luego séquelas cuidadosamente.
- Es especialmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no haya ningún defecto a nivel de la puerta, las juntas, las bisagras o el cable de alimentación.

ⓘ No utilice jamás el horno si está estropeado.

ⓘ El horno debe ser siempre revisado y reparado por un técnico cualificado del servicio de microondas y formado por el fabricante.

Consejos de utilización

Las siguientes recomendaciones le ayudarán a utilizar su horno de manera óptima. Léalas atentamente.

Los Alimentos

Alimentos prohibidos

Jamás debe:

- Freír los alimentos, puesto que no es posible controlar la temperatura del aceite ni de las materias grasas (peligro de que se inflame).
- Cocer o calentar huevos con cáscara, huevos duros con o sin cáscara ni caracoles; podrían explotar.
- Cocer los alimentos con cáscara (castañas), o los que tengan una piel dura (tomates, patatas, salchichas). Primero hágalos siempre un corte.

Temperatura de los alimentos

ⓘ Gracias a las propiedades de las microondas, sólo se calientan los alimentos. El recipiente puede quedar frío o templado mientras que el alimento está muy caliente.

Para evitar quemarse, remueva siempre antes de servir y compruebe con cuidado la temperatura, especialmente de los alimentos destinados a los niños.

Agite bien el biberón y vierta unas gotas de líquido en la parte interna de la muñeca para comprobar que está a la temperatura correcta.

Preparación de los alimentos

Antes de calentar biberones o potitos, quite las tetinas y las tapas.

Cubra los alimentos para :

- evitar las salpicaduras dentro del horno,
- conservar una tasa de humedad suficiente para la cocción.

Calentamiento de líquidos

Al calentar líquidos, éstos pueden rebosar repentinamente del recipiente en el momento de retirarlo del aparato. En efecto, dado que el líquido ha alcanzado la temperatura de ebullición, las burbujas quedan aprisionadas en el fondo del recipiente hasta que éste se mueve.

Para evitar este fenómeno físico y todo riesgo de quemaduras, introduzca siempre una cucharilla de plástico en el recipiente que vaya a calentar.

Los recipientes

A continuación encontrará detallados los distintos tipos de recipientes aconsejados o prohibidos para el microondas.

Utilice recipientes apropiados para la cocción a microondas.

Para verificar la "no absorbencia" de un recipiente para microondas, se puede realizar una sencilla prueba.

Coloque el recipiente vacío sobre el plato giratorio, así como un vaso lleno de agua, y luego encienda el horno durante 1 minuto a la potencia máxima.

Tras 1 minuto :

- Si el recipiente está frío : es "no absorbente" y puede utilizarse en modo microondas.
- Si el recipiente está caliente o templado: es "absorbente" y no puede utilizarse en modo microondas.

No utilice jamás recipientes herméticamente cerrados.

Recuerde siempre retirar las tapas y tapones de los biberones, tarros, botellas y recipientes de plástico.

Recipientes desechables

No deje jamás el aparato funcionando sin vigilancia al utilizar recipientes desechables de plástico, papel u otro material combustible.

Si observa que sale humo, mantenga la puerta del microondas cerrada y desenchufe el aparato.

Recipientes metálicos

No utilice nunca recipientes o materiales metálicos. Sin embargo, puede utilizar el horno para calentar o descongelar ciertas preparaciones en recipientes metálicos, siempre que éstos no superen los 4 cm de altura sin la tapa.

En cuanto a la tapa, siga las instrucciones indicadas en el envase. Según el caso, habrá que retirarla o dejarla. Si no hay ninguna indicación, quite la tapa por precaución.

Centre el o los recipientes sobre el plato giratorio y deje al menos 1 cm entre las paredes interiores del horno y el recipiente. Si hay varios recipientes, deje un espacio de al menos 2 cm entre ellos.

Tiempos de cocción

Para determinar los tiempos de cocción adecuados para sus preparaciones, siga los consejos indicados en los envases de los platos preparados y de los productos congelados.

En ausencia de indicaciones precisas, reduzca a un tercio el tiempo de cocción o de calentamiento que se aplicaría en un horno tradicional.

- i** *No programe más tiempo del necesario. Así evitará que los alimentos se cocinen en exceso o que se prendan fuego.*

Tiempos de reposo

Las microondas actúan esencialmente en la superficie y penetran en los alimentos hasta 2 ó 3 centímetros de profundidad. Una vez que la superficie está caliente, el centro del alimento se calienta por conducción, es decir, que las partes calientes transmiten el calor a las partes frías.

- i** *Por lo tanto, conviene dejar reposar el alimento fuera del microondas, con el fin de que el calor se propague hasta el centro.*

Utilización

El microondas permite cocinar, calentar o descongelar alimentos.

- i** *Utilice únicamente recipientes resistentes a las microondas.*

Cocción – Calentamiento

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



2. Ajuste la potencia con la ayuda del selector de potencia.

800 W	400 W
700 W	*** (descongelación)
550 W	150 W

3. Ajuste el tiempo con el selector de tiempo.



- i** *Para programar tiempos inferiores a 1 minuto, gire el selector de tiempo a 2 minutos y retroceda hasta el tiempo deseado.*

4. Una vez seleccionado el tiempo, el horno comienza a funcionar automáticamente. La luz interior se enciende y el plato gira.

Descongelación

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Ajuste la potencia a posición descongelación. ***
3. Ajuste el tiempo con el selector de tiempo.
4. La descongelación comienza.

- i** *Al llegar a la mitad del tiempo establecido, abra la puerta para permitirle dar vuelta los alimentos y obtener así una descongelación perfectamente homogénea. Dé vuelta los alimentos y cierre la puerta para poner en marcha nuevamente el ciclo de descongelación.*

Calentamiento automático

El selector de tiempo tiene 2 posiciones de calentamiento automático :

	Cantidad	Tiempo	Tiempo de reposo
Taza	10 cl	45 sec	1 minuto
Plato de sopa	30 cl	2 min 45	2 minutos

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Seleccione la potencia máxima (800 W) con el selector de potencia.
3. Coloque el selector de tiempo en la posición del alimento que desea calentar.



i Para programar tiempos inferiores a 1 minuto, gire el selector de tiempo a 2 minutos y retroceda hasta el tiempo deseado.

4. El horno comienza a funcionar.

Parada del horno

El horno se detiene automáticamente cuando la cuenta atrás del selector de tiempo llega a cero.

Durante la cocción, puede:

- Interrumpir la cocción abriendo la puerta del horno. El horno se detiene y volverá a funcionar cuando cierre nuevamente la puerta.
- Cancelar la cocción llevando el selector de tiempo a cero.

Limpeza

Limpeza del horno

Las siguientes partes de su microondas deben limpiarse regularmente para evitar la acumulación de grasa y de restos de alimentos :

- Las superficies interiores y exteriores del aparato
- La puerta y las juntas
- El eje, el aro giratorio y el plato

i Si no realiza una limpieza periódica del aparato podría provocar el deterioro de la superficie y afectar negativamente a la duración del aparato.

i Asegúrese de que la puerta cierra bien.

- Limpie las superficies exteriores con un paño suave y agua con jabón. Enjuague y luego seque cuidadosamente.

- El vapor reblandecerá la suciedad. Aclare y seque.
- Elimine todos los restos o manchas del interior del aparato o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuague y luego seque cuidadosamente.
- Para facilitar la eliminación de los restos de alimentos y evitar los malos olores, coloque un vaso con zumo de limón diluido en agua sobre el plato giratorio y caliente durante 2 minutos a la potencia máxima. El vapor reblandecerá la suciedad. Aclare y seque.
- No deje correr el agua en los orificios de ventilación.
- No utilice nunca productos abrasivos ni disolventes.
- Limpie con cuidado las juntas de la puerta, verificando que ningún resto se acumule o impida que la puerta cierre bien.
- Limpie el interior de su aparato después de cada utilización con un detergente adaptado.

i Deje siempre enfriar el horno antes de limpiarlo.

Limpeza de los accesorios

- El plato de cristal puede lavarse en el lavavajillas.

Problemas técnicos

El aparato no debe utilizarse si la puerta o las juntas están dañadas : Bisagras rotas / Juntas deterioradas / Cavidad deformada.

Para cualquier reparación, diríjase al servicio SAV (postventa) (ver lista adjunta).

Familiarizarse con un aparato nuevo exige siempre algo de tiempo. Si tiene alguno de los problemas listados aquí abajo, intente aplicar las soluciones propuestas.

•Los siguientes fenómenos son perfectamente normales y no son motivo de alarma :

- Condensación en el interior del horno
- Evacuación del aire alrededor de la puerta y de las paredes exteriores
- Reflejo de la luz alrededor de la puerta y de las paredes exteriores
- Escapes de vapor de la puerta o de los orificios de ventilación

•Si los alimentos no están cocidos del todo :

- Compruebe que la puerta está bien cerrada.
- Compruebe si el disyuntor ha saltado o si los fusibles se han fundido.

•Los alimentos están demasiado cocidos o no lo suficiente :

- Asegúrese de que el tiempo de cocción programado está adaptado a su preparación.
- Compruebe que el nivel de potencia es el apropiado.
- Asegúrese de haber quitado el papel de aluminio que recubre el recipiente.
- Asegúrese de que el recipiente utilizado no es "absorbente".
- Asegúrese de que los orificios de ventilación situados en la parte posterior del aparato no están obstruidos.

Información para las pruebas de rendimiento

Según la norma CEI 705

La Comisión Electrotécnica Internacional SC 59H ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas de rendimiento energético de los diferentes hornos microondas. Nosotros recomendamos lo siguiente para el modelo que ha adquirido.

Prueba	Carga	Tiempo aproximado (minutos)	Potencia	Recipiente
Natillas	1000 g	17 - 19 min	800 W	IEC 705 recipiente recomendado
Bizcocho	475 g	8 - 10 min	700 W	
Pan de carne	900 g	18 - 20 min	800 W	
Descongelación	500 g	8 - 10 min	320 W	

Estos elementos se indican para un aparato de 800W de potencia.

- **Hay chasquidos/chispas en el interior del horno :**
 - Asegúrese de que la vajilla utilizada no tiene decoraciones metálicas.
 - Asegúrese de no haber dejado un tenedor o un utensilio metálico en el interior del horno.
 - Asegúrese de no haber colocado el papel de aluminio demasiado cerca de las paredes interiores, haber situado un recipiente metálico mal centrado (o 2 recipientes demasiado cerca el uno del otro) u olvidado quitar el cierre metálico de las bolsas de congelación.

- **La luz interior no se enciende aunque el horno funciona normalmente :**
 - Es probable que la bombilla esté quemada. El aparato puede seguir funcionando.

- **En caso de sobrecalentamiento o de utilización prolongada con una cantidad pequeña de alimento,** el aparato está equipado con un dispositivo de seguridad térmica que bloquea automáticamente el funcionamiento. Espere 15 minutos a que el dispositivo se desactive. Si el aparato sigue sin funcionar tras esos 15 minutos, desenchúfelo y no vuelva a utilizarlo.

Si a pesar de las instrucciones no logra solucionar el problema, tenga a mano los números de modelo y de serie impresos en la parte posterior del horno, la garantía y una descripción clara del problema. Póngase en contacto con su vendedor local o con el Servicio Postventa.

Normativa de eliminación de residuos

Moulinex se esfuerza en lo posible para respetar el medio ambiente en la fabricación de sus embalajes. El embalaje está hecho en un 100% de cartón ondulado reciclable.

Las partes de plástico del aparato tienen una marca que indica el tipo de material. Esto permite que dichas partes se puedan reciclar.

Puede obtener información más detallada sobre el lugar de eliminación de cada material en el departamento de la autoridad local encargado de la eliminación de residuos. Este departamento puede también aconsejarle sobre la eliminación de cualquier residuo, incluyendo los aparatos usados. Puede dirigir sus preguntas relativas a la eliminación al servicio local de eliminación de residuos o a un servicio técnico autorizado de Moulinex.



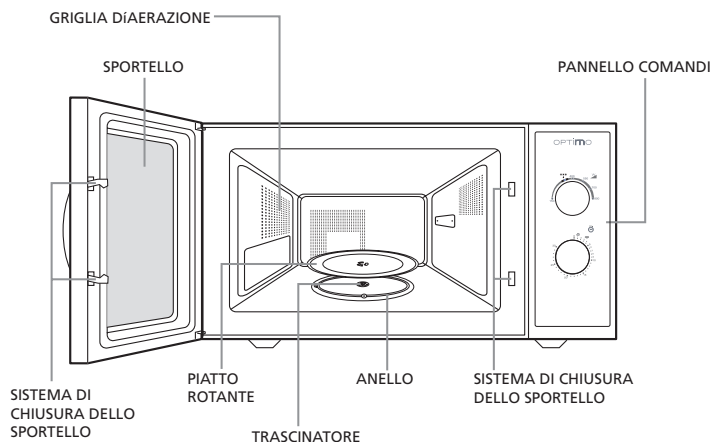
¡La protección del medio ambiente es lo primero!

- El aparato contiene materiales de valor que pueden recuperarse o reciclarse.
- Déjelo en un punto de recogida de residuos local.

Sommario

Descrizione	20
Accessori	20
Pannello comandi	20
Installazione dell'apparecchio	21
Preparazione	21
Collegamento	21
Installazione	21
Consigli di sicurezza	21
Consigli d'utilizzo	22
Alimenti	22
Contenitori	22
Tempi di cottura	22
Tempo di riposo	23
Utilizzo	23
Spegnimento del forno	23
Pulizia	23
Problemi tecnici	24
Consigli per l'eliminazione dei rifiuti	24
Coordinate per le prove di prestazione	24

Descrizione



Accessori

Trascinatore

Si tratta di un dispositivo fisso collocato al di sotto del piatto rotante, al centro del forno. Collegato al motorino, innesta la rotazione del piatto rotante.



Anello

Si tratta di un dispositivo collocato al di sotto del piatto rotante, al centro del forno. Provvisto di rotelle, sostiene il piatto rotante consentendone la rotazione.

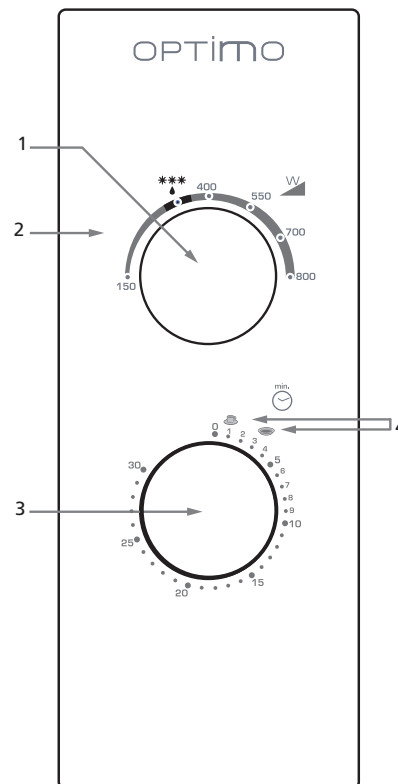


Piatto rotante

Questo piatto in vetro è collocato al centro del forno, sull'anello e deve essere posizionato sul trascinatore. E' possibile utilizzarlo per tutte le tipologie di cottura. Esso consente di posizionare i recipienti utilizzati per la cottura o di raccogliere i liquidi e i residui prodotti dagli alimenti in fase di cottura. Si estrae facilmente per le operazioni di pulizia.



Pannello comandi



- 1- Selettore potenza
- 2- Posizione Scongelo
- 3- Selettore della durata

- 4- 3 posizioni di riscaldamento automatico:
 - Tazza
 - Ciotola
 - Piatto fondo

Installazione

Preparazione

Togliete gli accessori dall'imballo, lavateli e asciugateli con cura. Posizionate l'anello e successivamente il piatto rotante al centro del forno.

i *Il piatto rotante deve essere perfettamente inserito sul trascinatore.*

Collegamento

Verificate prima che il voltaggio del vostro apparecchio corrisponda a quello del vostro impianto elettrico (consultate l'etichetta segnaletica posta dietro il vostro apparecchio. Essa indica il voltaggio nominale dello stesso, es: 220-230V).

Assicuratevi che il numero di ampere indicato sul vostro contatore elettrico e sul salvavita sia di almeno 16 ampere.

Per ragioni di sicurezza, dovrete assolutamente collegare il vostro apparecchio ad una presa di corrente provvista di messa a terra e conforme alle norme elettriche vigenti.

L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale che la presa di corrente sia facilmente accessibile e di rapido scollegamento.

Verificate che anche il salvavita sia accessibile.

i *Le istruzioni in materia d'alimentazione elettrica devono essere rispettate scrupolosamente.*

Installazione

Potrete posizionare l'apparecchio sia:

• *Su un piano di lavoro: posizionate l'apparecchio su una superficie piana e stabile in grado di sostenere il peso del forno e del suo contenuto. Il forno deve essere manipolato con cura. Il lato del forno nel quale si trova il pannello comandi è più pesante.*

• *In una nicchia: la nicchia deve presentare un'altezza massima dal suolo di 85 cm. Posizionate l'apparecchio al centro dell'apposito alloggiamento affinché non tocchi le pareti della nicchia.*

i *L'evacuazione del calore dovrà avvenire liberamente: predisponete uno spazio minimo di 20 cm al di sopra del forno, 10 cm sui lati e 10 cm sul retro.*

Mantenete l'apparecchio a debita distanza da eventuali fonti di calore (es: forno tradizionale e radiatore) in quanto il forno è concepito e testato per un utilizzo a temperatura ambiente di massimo 35°C.

i *Prestate attenzione a non ostruire le griglie d'aerazione dell'apparecchio.*

Importanti avvertimenti per la sicurezza

Leggere attentamente e conservare per future consultazioni.

1. Il vostro apparecchio è stato ideato per il solo uso domestico. Esso è esclusivamente riservato alla cottura, riscaldamento e allo scongelamento di alimenti o bevande. Non utilizzatelo per scopi diversi.

2. **Non lasciate che i bambini usino il forno senza sorveglianza.**

i *Prestate attenzione ai rischi di bruciature.*

3. **Evitate di toccare le superfici che possono essersi riscaldate** durante il funzionamento del forno: lo sportello, le pareti della cavità, la parte superiore dell'apparecchio.

i *Onde evitare eventuali bruciature, utilizzate guanti isolanti per estrarre dal forno recipienti e accessori.*

4. Non avviate il vostro apparecchio a vuoto: rischiate così di danneggiarlo. Se desiderate provare i diversi programmi, posizionate un bicchiere d'acqua all'interno dell'apparecchio: le onde saranno così assorbite e il vostro forno non subirà alcun danno.

5. Lo sportello deve richiudersi liberamente:

Non inserite oggetti tra lo sportello e la cavità (canovacci, guanti da forno, piatti eccessivamente grandi...). Se lo sportello del vostro apparecchio non risulta correttamente chiuso, un sistema di sicurezza ne rende impossibile l'avviamento.

6. Non ostruite i fori d'aerazione: il forno potrebbe surriscaldarsi. In tal caso, il vostro apparecchio si arresterà automaticamente, rimanendo inattivo sino a quando non si sia sufficientemente raffreddato.

7. Precauzioni per evitare eventuali esposizioni alle microonde:

- Non tentate di far funzionare il vostro apparecchio con lo sportello aperto, d'intervenire sul sistema di chiusura di sicurezza, né tanto meno d'inserire oggetti nel sistema stesso.
- Evitate di inserire oggetti suscettibili di causare l'apertura o la chiusura dello sportello.
- Non lasciate che alcun residuo d'alimento o di detergente s'accumuli sulle guarnizioni dello sportello. Assicuratevi che lo sportello e le guarnizioni siano sempre pulite. Dopo ciascun utilizzo, pulite il tutto con un panno umido e asciugate accuratamente.
- E' molto importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non sia presente alcun difetto a livello di sportello, guarnizioni, cerniere, cavo d'alimentazione.

i *Non utilizzate il vostro forno se quest'ultimo è danneggiato.*

i *Le operazioni di regolazione e riparazione del vostro forno dovranno essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato del servizio microonde e appositamente formato dal fabbricante.*

Consigli d'utilizzo

I seguenti consigli vi aiuteranno a utilizzare il vostro forno in modo ottimale; leggete quindi attentamente quanto segue.

Gli Alimenti

Alimenti da evitare

Se utilizzate sistemi di cottura impieganti le microonde, non dovrete in nessun caso:

- Friggere gli alimenti, poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio e dei grassi (rischio di autocombustione).
- Cuocere o riscaldare uova nel proprio guscio, uova sode con o senza guscio, lumache: potrebbero esplodere.
- Cuocere alimenti con guscio (castagne) o dalla buccia particolarmente resistente (pomodori, patate, salsicce). Ricordatevi d'inciderli.

Temperatura degli alimenti

- i** **Grazie alle proprietà della cottura a microonde, si riscaldano solo gli alimenti. I contenitori possono risultare freddi o tiepidi, mentre il loro contenuto bollente.**

Per evitare rischi di bruciature, mescolate sempre gli alimenti prima di servirli e verificatene accuratamente la temperatura, soprattutto per i cibi destinati ai bambini.

Agitate bene i biberon e versate qualche goccia del liquido sul dorso della vostra mano, per verificarne la temperatura.

Preparazione degli alimenti

Prima di riscaldare, togliete le tettarelle dai biberon e i coperchi dai vasetti.

Ricordate di coprire gli alimenti al fine:

- d'evitare eventuali schizzi all'interno del forno,
- di conservare un tasso d'umidità sufficiente alla cottura.

Riscaldamento di liquidi

Durante il riscaldamento dei liquidi, è possibile che questi trabocchino nel momento stesso in cui estraete il contenitore dal forno. In effetti, una volta raggiunto il grado d'ebollizione, le bolle rimangono sul fondo del contenitore sino a quando quest'ultimo non viene mosso.

Per ovviare a questo fenomeno e all'eventuale rischio di bruciatura, inserite sempre un cucchiaino di plastica nel contenitore da riscaldare.

I contenitori

Riportiamo di seguito la lista dei diversi tipi di contenitori consigliati o vietati, per la cottura al microonde.

Utilizzate contenitori appropriati alla cottura a microonde

Per verificare la "trasparenza" di un contenitore alle microonde, è possibile realizzare questa semplice prova.

Posizionate il contenitore vuoto sul piatto rotante del vostro apparecchio assieme ad un bicchiere pieno d'acqua, fate poi funzionare il forno per 1 minuto alla massima potenza.

Trascorso 1 minuto:

- Se il recipiente è freddo: significa che è "trasparente" e può essere utilizzato in modalità microonde.
- Se il recipiente è caldo o tiepido: significa che è "assorbente" e non può essere utilizzato in modalità microonde.

Non utilizzate in alcun caso contenitori chiusi ermeticamente

Ricordate di togliere tappi e tettarelle da biberon, vasetti, bottiglie e contenitori in plastica.

Contenitori usa e getta

Controllate sempre l'apparecchio se utilizzate contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.

Nel caso vedeste apparire del fumo, tenete chiuso lo sportello del microonde e scollegate l'apparecchio.

Contenitori in metallo

Non utilizzate in alcun caso contenitori/materiali in metallo. Potrete tuttavia utilizzare il vostro apparecchio per scaldare o scongelare determinate preparazioni contenute in recipienti metallici a patto che questi non presentino un'altezza superiore a 4 cm, coperchio escluso.

Per quanto concerne il coperchio, attenetevi alle istruzioni indicate sull'imballaggio. A seconda dei casi, vi sarà richiesto di toglierlo o di lasciarlo in posizione. In assenza d'indicazioni, toglietelo per sicurezza.

Inserite correttamente il o i recipienti sul piatto rotante e lasciate almeno 1 cm tra le pareti interne e il contenitore. In caso di più contenitori, distanziateli tra loro di almeno 2 cm.

Tempi di cottura

Per stabilire i tempi di cottura dei vostri preparati, seguite le istruzioni riportate sulle confezioni dei piatti già pronti e dei prodotti surgelati.

In assenza di precise indicazioni, dividete almeno per tre i tempi di cottura o di riscaldamento normalmente usati con il forno tradizionale.

- i** **Non programmate più del tempo necessario. Eviterete così i rischi di sovracottura o bruciatura dei cibi.**

Tempo di riposo

Le microonde agiscono prevalentemente in superficie, penetrando gli alimenti sino a 2, 3 centimetri di profondità. Quando la superficie è calda, il cuore degli alimenti viene riscaldato per conduzione, in altre parole le parti calde riscaldano quelle fredde.

- i** *E' dunque opportuno lasciar riposare l'alimento, una volta estratto dal microonde, affinché il calore si propaghi sino al centro.*

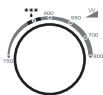
Utilizzo

Il microonde vi consente di cuocere, riscaldare o scongelare qualsiasi tipo di alimento.

- i** *Utilizzate esclusivamente contenitori resistenti al microonde.*

Cottura - Riscaldamento

1. Posizionate gli alimenti al centro del piatto rotante e chiudete lo sportello.
2. Selezionate il tempo di cottura con il selettore di potenza.



800 W	300 W
700 W	*** (scongelamento)
550 W	*** (scongelamento)
450 W	100 W

3. Impostate la durata con il selettore di durata.



- i** *Per impostare tempi inferiori a 1 minuto, girate il selettore di durata su 2 minuti e ritornate quindi sul tempo desiderato.*

4. Una volta selezionato il tempo di cottura, il forno s'avvia automaticamente. La lampadina interna s'accende e il piatto inizia a girare.

Scongelamento

1. Posizionate gli alimenti al centro del piatto rotante e chiudete lo sportello.
2. Regolate la potenza a scongelamento. ***
3. Impostate la durata con il selettore di durata. *
4. Lo scongelamento inizia.

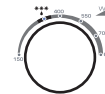
- i** *A metà scongelamento, Aprite lo sportello per permettervi di girare il preparato e ottenere uno scongelamento perfettamente omogeneo. Girate gli alimenti e chiudete lo sportello per riavviare il ciclo di scongelamento.*

Riscaldamento automatico

Il selettore di durata è provvisto di 2 posizioni di riscaldamento automatico:

	Quantità	Durata	Tempo di riposo
Tazza	10 cl	45 sec	1 minuto
Piatto fondo	30 cl	2 min 45	2 minuti

1. Posizionate gli alimenti al centro del piatto rotante e chiudete lo sportello.
2. Selezionate la massima potenza (800 W) agendo sul selettore di potenza.
3. Posizionate il selettore di durata in corrispondenza dell'alimento che volete riscaldare.



- i** *Per impostare tempi inferiori a 1 minuto, girate il selettore di durata su 2 minuti e ritornate quindi sul tempo desiderato.*

4. Il forno s'avvia.

Spegnimento del forno

Il vostro forno si spegne automaticamente, una volta concluso il conto alla rovescia della durata.

Con cottura in corso potrete:

- Interrompere la cottura, aprendo lo sportello del forno. Il forno si spegne e si riavvia non appena chiudete lo sportello.
- Annullare la cottura, riportando il selettore di durata in posizione 0.

Pulizia

Pulizia del forno

Le seguenti parti del vostro microonde devono essere pulite regolarmente onde evitare che grasso e residui di alimenti si accumulino:

- Le superfici interne ed esterne del vostro apparecchio
- Lo sportello e le guarnizioni
- Il trascinatore, l'anello e il piatto

- i** *Una mancata manutenzione del forno potrebbe portare al deterioramento della superficie; il che potrebbe ridurre la durata dell'apparecchio e renderne pericoloso l'utilizzo.*

- i** *Assicuratevi che lo sportello si chiuda correttamente.*

- Pulite le superfici esterne con un panno morbido e acqua saponata. Sciacquate e asciugate con cura.

- Il vapore rammollirà la sporcizia. Sciacquate ed asciugate.
- Pulite gli eventuali residui o macchie presenti all'interno del vostro apparecchio o sull'anello con un panno insaponato. Sciacquate e asciugate con cura.
- Per facilitare la pulizia dei residui di alimenti ed eliminare i cattivi odori, posizionate un bicchiere contenente succo di limone diluito con acqua sul piatto rotante e fate riscaldare il vostro apparecchio per 2 minuti alla massima potenza. Il vapore rammollirà la sporcizia. Sciacquate ed asciugate.
- Verificate che l'acqua non penetri nelle griglie d'aerazione.
- Non utilizzate prodotti abrasivi o solventi.
- Pulite accuratamente le guarnizioni dello sportello, assicurandovi che nessun residuo si accumuli o impedisca allo sportello di chiudersi correttamente.
- Pulite la cavità interna del vostro apparecchio dopo ciascun utilizzo, impiegando un detergente adatto.

i Fate raffreddare il forno prima di pulirlo.

Pulizia degli accessori

- Il piatto in vetro è lavabile in lavastoviglie.

Problemi tecnici

Non utilizzate l'apparecchio se lo sportello o le sue guarnizioni risultano danneggiate: Cerniere rotte/ Guarnizioni usurate/ Cavità interna deformata. Per le riparazioni rivolgetevi al Servizio Assistenza (vedi lista allegata). Familiarizzare con un nuovo apparecchio richiede sempre un po' di tempo. Se doveste incontrare uno dei problemi di seguito riportati, tentate di mettere in atto le soluzioni proposte.

•Questi fenomeni sono del tutto normali e non devono in alcun caso allarmarvi:

- Condensa all'interno del forno
- Evacuazione dell'aria dallo sportello e dalle pareti esterne
- Luce riflessa sullo sportello e sulle pareti esterne
- Vapore fuoriuscito dallo sportello o dai fori d'aerazione

•Se vi rendete conto che gli alimenti non risultano perfettamente cotti:

- Assicuratevi che lo sportello si chiuda correttamente.
- Assicuratevi che il salvavita non sia saltato o che il fusibile non si sia bruciato.

•Gli alimenti sono eccessivamente o poco cotti:

- Assicuratevi che il tempo di cottura sia adatto al vostro preparato.
- Assicuratevi di aver selezionato il livello di potenza appropriato.
- Assicuratevi di avere estratto la carta d'alluminio che copriva la confezione contenente il preparato.
- Assicuratevi che il piatto utilizzato non sia del tipo "assorbente".
- Assicuratevi che i fori d'aerazione posti dietro all'apparecchio non siano ostruiti.

•Delle scintille sono visibili all'interno del forno:

- Assicuratevi di non aver utilizzato stoviglie provviste di decorazioni in metallo.
- Assicuratevi di non aver dimenticato una forchetta o un utensile metallico all'interno del forno.
- Assicuratevi di non aver posizionato il foglio d'alluminio eccessivamente

vicino alle pareti interne, di non aver mal centrato all'interno del forno un contenitore metallico (o 2 contenitori troppo vicini l'uno all'altro) o di non aver dimenticato il cordoncino di metallo sui sacchetti da freezer.

•La lampadina interna non si accende anche se il vostro forno funziona regolarmente:

- La lampadina deve essersi bruciata. Potete comunque utilizzare il vostro apparecchio.

•In caso di surriscaldamento o di utilizzo prolungato con quantità ridotte di alimenti, il vostro forno è provvisto di una sicurezza termica che ne blocca automaticamente il funzionamento. Attendete 15 minuti affinché la sicurezza si disattivi. Se il problema persiste trascorsi i 15 minuti, scollegate l'apparecchio ed evitate ulteriori utilizzi.

Se il problema persiste, munitevi dei numeri di modello e di serie stampigliati dietro il forno, della garanzia e di una descrizione precisa del vostro problema. Contattate poi il vostro rivenditore di fiducia o il Servizio di assistenza post vendita.

Requisiti per lo smaltimento dei rifiuti

Nei limiti delle proprie possibilità, Moulinex si impegna a rispettare l'ambiente relativamente alla produzione delle sue confezioni. L'imballaggio è interamente costituito da cartone ondulato riciclabile.

Le parti di plastica dell'apparecchio riportano l'indicazione del tipo di materiale per consentirne il riciclaggio.

Per informazioni dettagliate sullo smaltimento di ciascun materiale, rivolgersi all'ufficio dell'autorità locale responsabile dello smaltimento dei rifiuti. L'ufficio può inoltre fornire consigli sullo smaltimento di qualsiasi rifiuto, compresi gli apparecchi usati.

Le domande sullo smaltimento possono essere indirizzate al servizio di smaltimento rifiuti locale o al proprio centro autorizzato Moulinex.

Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!



- L'apparecchio contiene materiali valorizzabili che possono essere recuperati o riciclati.
- Lasciateli al punto di raccolta rifiuti urbani locale.

Coordinate per le prove di prestazione

Secondo la normativa CEI 705.

La commissione Elettrotecnica Internazionale SC 59H ha stabilito una norma per le prove comparative relativamente all'azione riscaldante fra i vari modelli di forni a microonde. Vi raccomandiamo i seguenti dati relativi al vostro modello.

Prova	Carico	Tempo approssimativo (minuti)	Potenza	Contenitore
Budino	1000 g	17 - 19 min	800 W	IEC 705 recipiente consigliato
Pan di Spagna	475 g	8 - 10 min	700 W	
Polpettone di carne	900 g	18 - 20 min	800 W	
Scongelamento	500 g	8 - 10 min	320 W	

Questi elementi sono validi per un apparecchio avente una potenza di 800 W.