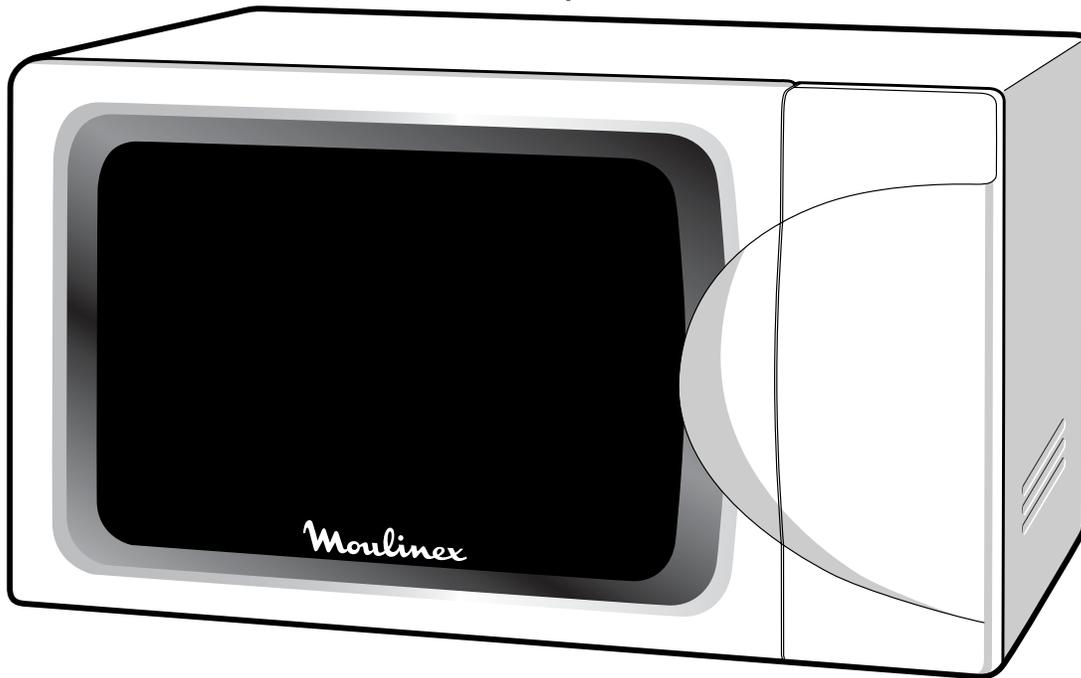


# Moulinex

**Ultimys**

**5130**  
**AFM1**

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.

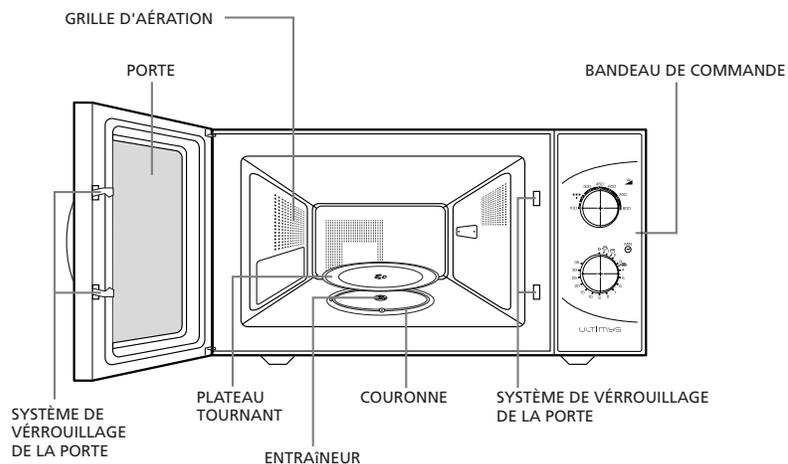


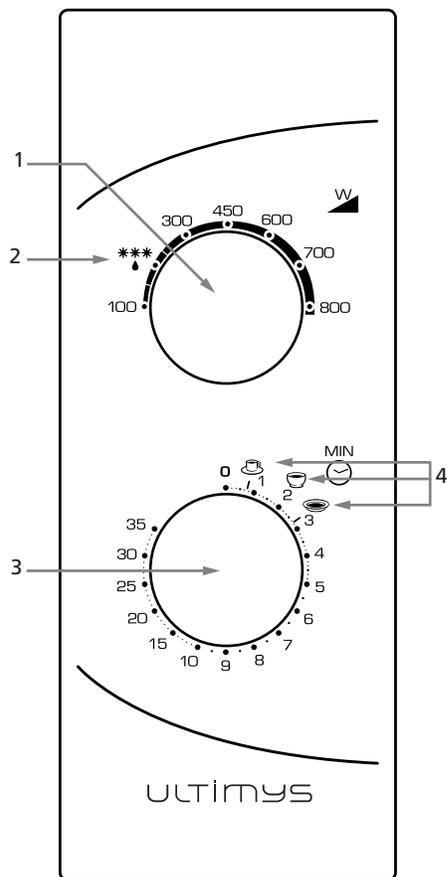
### Plateau tournant

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 et de mode  
 2- Position Décongélation  
 3- Bouton Sélecteur de durée
- 4- 3 positions de réchauffage automatique :  
 - Tasse  
 - Bol  
 - 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

F

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 les 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.

- ⓘ 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.

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

## Utilisation

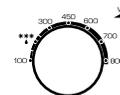
Le micro-ondes vous permet de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments.

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

### Cuisson – Réchauffage

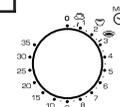
1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

2. Réglez la puissance à l'aide du sélecteur de puissance.



800 W	300 W
700 W	*** (décongélation)
600 W	*** (décongélation)
450 W	100 W

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



- ⓘ 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.

## Réchauffage automatique

Le sélecteur de durée possèdent 3 positions de réchauffage automatique :

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

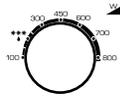
1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

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.

**i** 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

**i** 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.

**i** 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.

**i** 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.

•**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 côté à côté 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.

## 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.

Essai	Charge	Temps Approximatif (minutes)	Puissance	Réceptacle
Crème renversée	1000 g	15 -17	800 W	IEC 705 Réceptacle recommandé
Gâteau de Savoie	475 g	8 -10	600 W	
Pain de viande	900 g	18 -20	800 W	
Décongélation	500 g	10 -12	180 W	

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