

MICROCHEFF FMA 945 GS
AD24

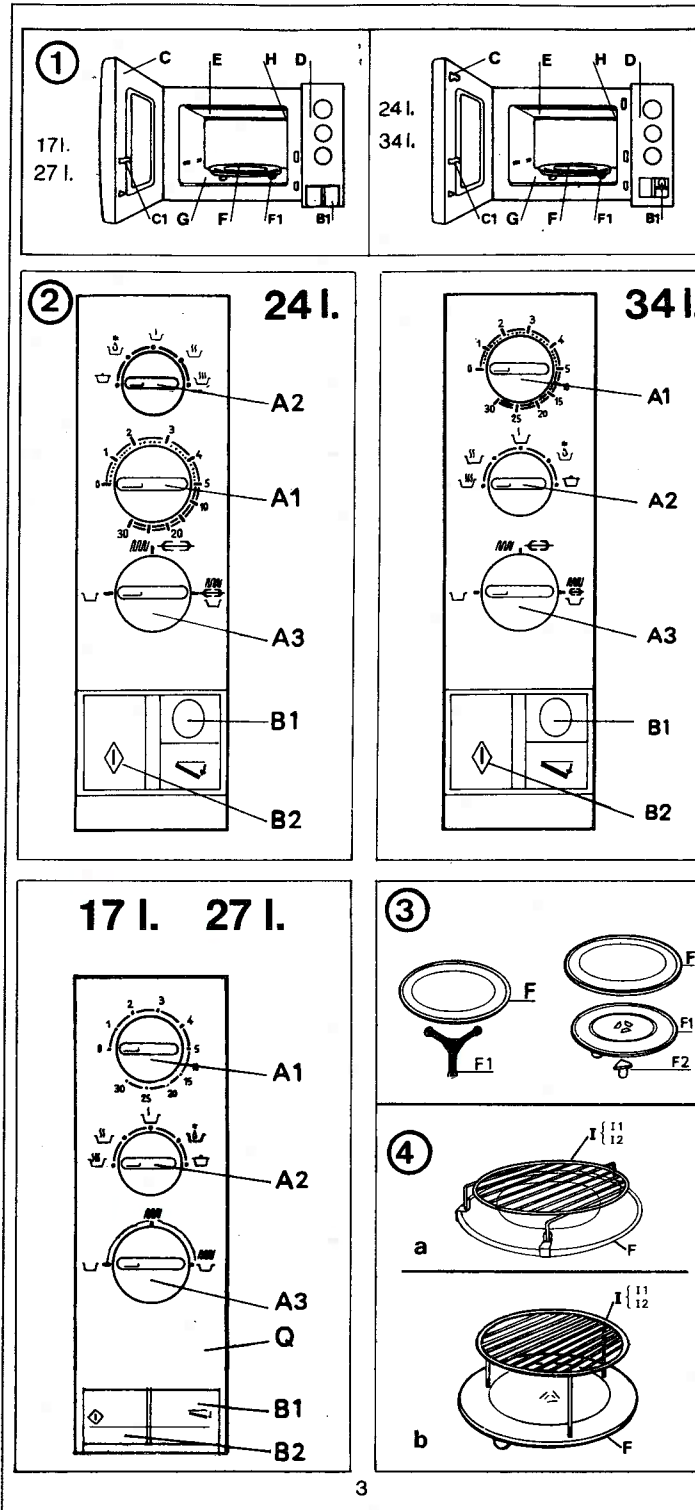
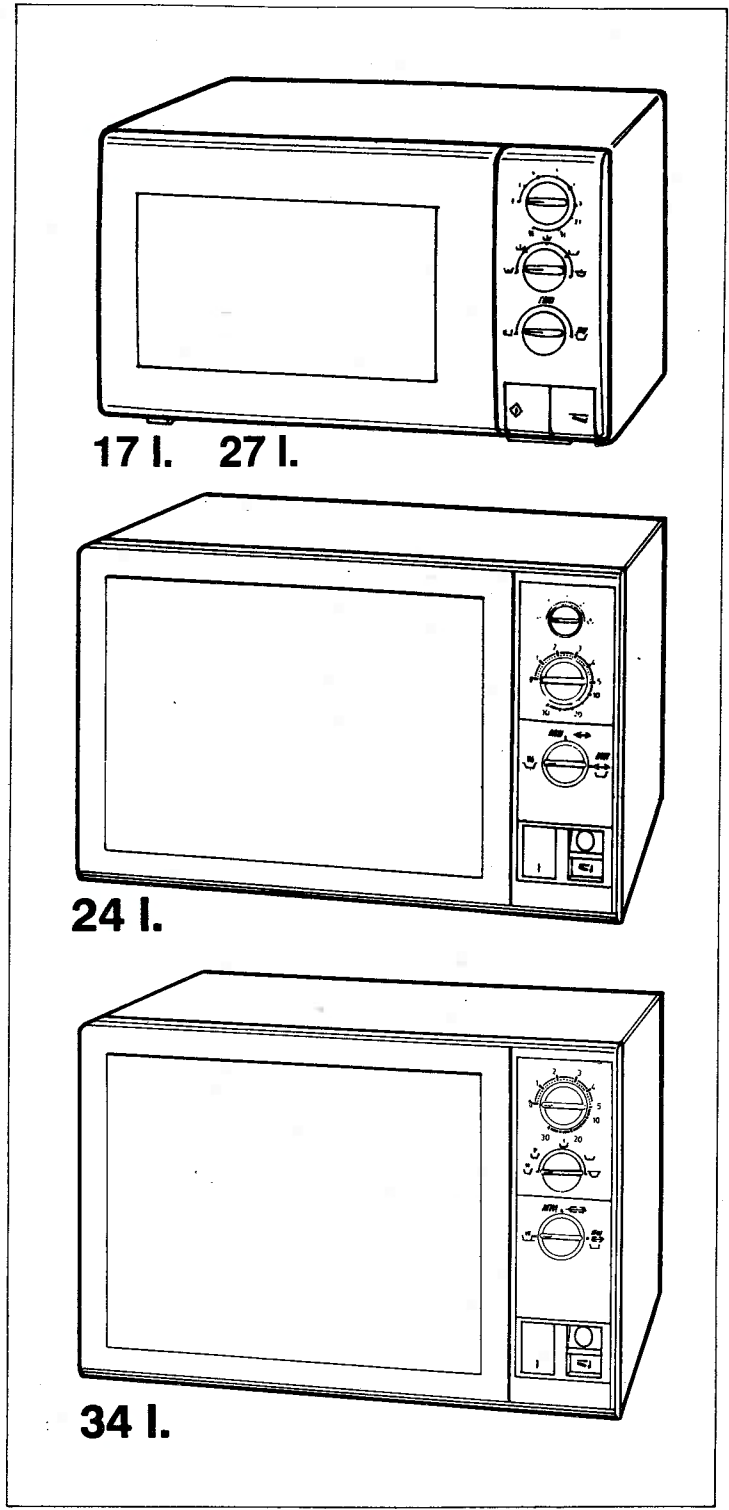
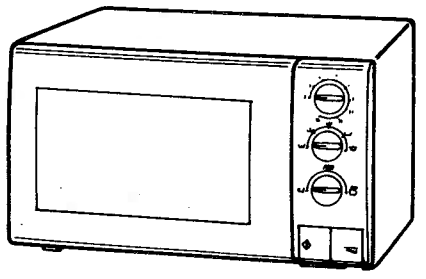
ORIGINAL

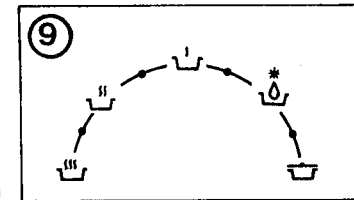
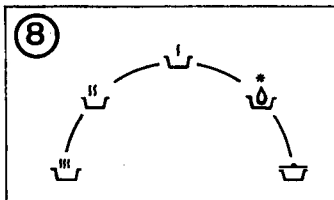
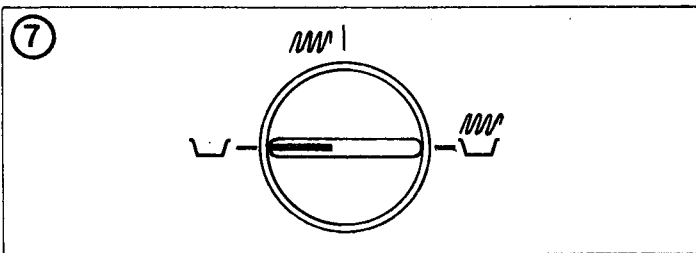
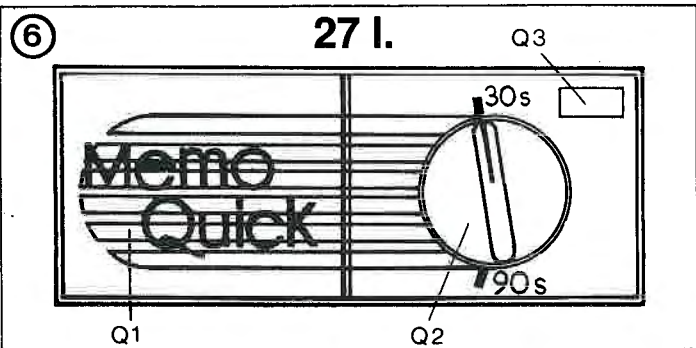
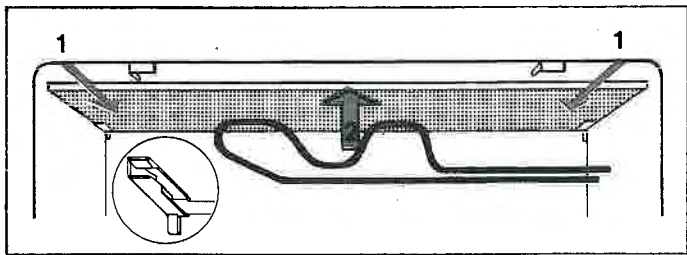
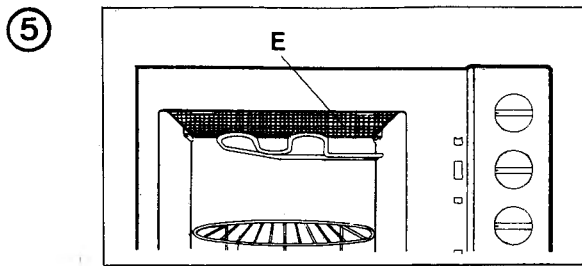
à ne pas expédier

ORIGINAL

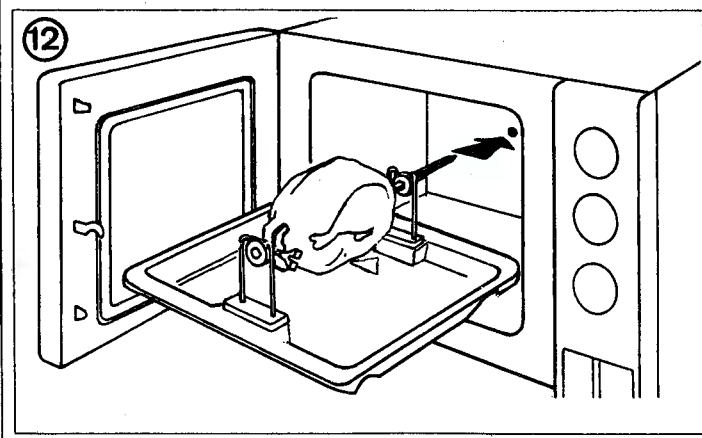
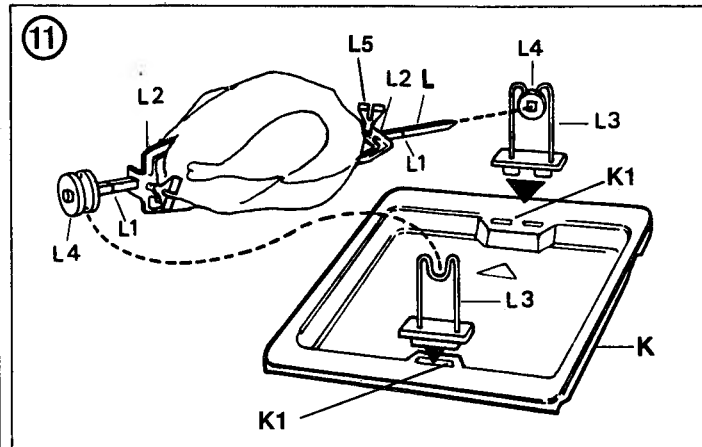
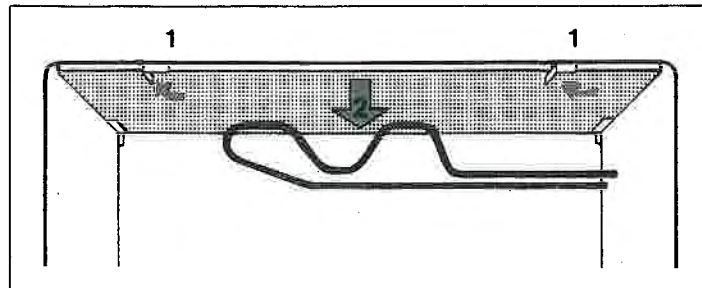
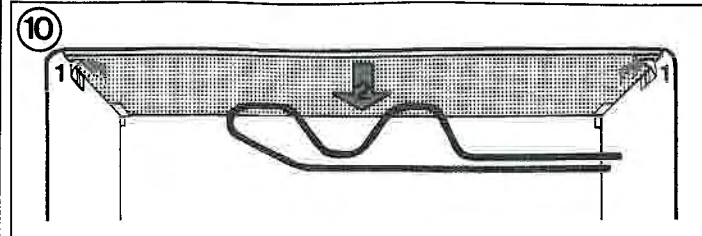
à ne pas expédier

Moulinex





4



5

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex**. Dans le monde entier, **Moulinex** cherche à vous faire bénéficier de son savoir-faire en restant à l'écoute des besoins des consommateurs.

Le modèle de **micro-ondes Moulinex** que vous avez choisi s'intègre dans une ligne de produits intelligents, sûrs et performants, qui vous faciliteront la vie.

Selon le modèle que vous avez choisi, votre micro-ondes vous permet 3 modes de cuisson :

- micro-ondes
- grill
- micro-ondes + grill en simultané
- ou
- micro-ondes
- quartz
- micro-ondes + quartz en simultané

Pour vous permettre d'identifier facilement votre nouvel appareil, reportez-vous au lexique ci-dessous :

FMAxxx	micro-ondes 17 L
FMBxxx	micro-ondes 27 L
FM2xxx	micro-ondes 24 L
FM3xxx	micro-ondes 34 L
FMxxxxGS	micro-ondes grill simultanés « SYNCHRO GRILL ».
FMxxxxGSB	micro-ondes grill simultanés + tournebroche « ROAST + SYNCHRO GRILL ».
FMxxxxZS	micro-ondes Quartz simultanés « SYNCHRO GRILL QUARTZ ».
FMxxxxZSB	micro-ondes Quartz simultanés tournebroche « ROAST + SYNCHRO GRILL QUARTZ ».

Exemple : FM B 945 ZSB Micro-ondes 27 Litres quartz simultané avec tournebroche.

Sommaire

• Description	page 9
• Caractéristiques techniques	page 10
• Conseils de sécurité	page 10
1. Branchement	page 10
2. Installation	page 10
3. Précautions d'emploi	page 10
• Avant la première utilisation	page 13
• Mise en service	page 13
1. Cuisson micro-ondes	page 14
2. Cuisson grill ou cuisson Quartz	page 14
3. Cuisson en fonction simultanée	page 15
4. Utilisation du tournebroche (selon modèles)	page 15
5. La touche Quick	page 16
• Nettoyage	page 16
• Entretien	page 17
• Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 17

Description

Familiarisez-vous avec les différentes parties et accessoires de votre appareil et assurez-vous par précaution (bien que tous nos appareils soient contrôlés tout au long de leur fabrication) qu'il ne présente aucun indice de détérioration tant à l'intérieur qu'à l'extérieur (porte voilée, charnières de porte déformées, ...).

Si vous constatez une anomalie ne le faites pas fonctionner, faites-le vérifier par un spécialiste agréé **Moulinex** (voir liste dans le livret Moulinex Service).

Dépliez le volet de la couverture. Les figures numérotées en rouge illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

① 1. L'appareil

- C** Porte
- C1** Verrou de porte
- D** Tableau de bord
- E** Voûte avec élément chauffant
- F** Plateau tournant
- F1** Entraîneur
- G** Sole
- H** Lampe d'éclairage

② 2. Le tableau de bord

- A1** Bouton de réglage du temps de cuisson (de 0 à 30 mn)
- A2** Bouton de sélection des puissances micro-ondes
- A3** Bouton de sélection du mode de cuisson
- B1** Touches d'ouverture de porte
- B2** Touche de mise en marche

③ 3. Les accessoires

- F** Plateau tournant (en verre)
- F1** Entraîneur circulaire
- F2** Prisme pour entraîneur circulaire
- ou **F** Plateau tournant (en verre)
- F1** Entraîneur à trois branches

④ 4. I Grilles rondes : 1 haute, 1 basse

⑪ 11 Sur modèles « Roast + Synchro Grill » ou « Roast + Synchro Grill Quartz » (équipés d'un tournebroche) uniquement

- K** Lèche-frite
- K1** Encoches
- L** Broche
- L1** Repères sur broche
- L2** Fourchettes
- L3** Supports de broche
- L4** Bagues de supports
- L5** Vis

Caractéristiques techniques

- Thermostat de régulation de température de l'élément chauffant.
- Sécurité thermique (arrêt automatique du four en cas de surchauffe).
- Sécurité de verrouillage de la porte : impossibilité de mettre l'appareil en marche si la porte n'est pas fermée correctement.
- Lampe d'éclairage permettant de surveiller la cuisson.

Conseils de sécurité

1) Branchement

L'étiquette collée à l'arrière de votre appareil vous indique :

- sa tension d'alimentation ; exemple : 230 V ~ 50 Hz
- sa puissance micro-ondes restituée : exemple : Puissance restituée MW Output Power 600 W. Cette valeur est inscrite en bas de l'étiquette.

Vérifiez que sa tension d'alimentation correspond à celle de votre installation électrique.

Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur le disjoncteur est d'au moins **16 ampères**.

Pour une bonne sécurité vous devez **impérativement** brancher votre appareil sur une **prise de courant avec terre correspondant aux normes électriques**. Évitez toute installation électrique non conforme.

TOUTE ERREUR DE BRANCHEMENT ANNULE LA GARANTIE.

2) Installation

Veillez à ne pas obstruer les grilles d'aération à l'arrière de l'appareil et à ne pas y renverser de liquide. Installez-le suffisamment loin de toute source de chaleur.

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

3) Précautions d'emploi

1. Ne faites pas fonctionner votre micro-ondes à vide.

Il doit contenir une préparation ou un verre d'eau. Dans le cas contraire, vous risquez de le détériorer et de réduire ainsi sa durée de vie. Si cela se produisait, votre appareil est équipé d'une protection thermique qui arrête son fonctionnement automatiquement. Vous devez alors ouvrir la porte de l'appareil et attendre 15 mn que la sécurité thermique se ré-enclenche afin de pouvoir l'utiliser à nouveau.

2. Biberons, petits pots

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

Grâce aux propriétés de la cuisson micro-ondes, seuls les aliments chauffent. Ainsi, le récipient peut être froid ou tiède bien que l'aliment qu'il contient soit brûlant.

Pour éviter les risques de brûlures, remuez toujours avant de servir et vérifiez soigneusement la température ; en particulier pour les aliments destinés aux enfants ; biberons, petits pots...

Secouez bien les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre main.

3. Décongélation

Les exsudats peuvent provoquer un échauffement autour de l'aliment.

Videz-les à mi-décongélation.

4. Réchauffage des liquides

En réchauffant des liquides (eau, café, thé, lait, etc.) il peut se produire un retard à l'ébullition, ce qui provoque une montée subite du liquide lorsque le récipient est sorti du four. Pour éviter ce phénomène physique, mettez toujours une cuillère en plastique ou un batonnet de verre dans le liquide à chauffer.

5. N'utilisez pas la cuisson micro-ondes pour

- Cuire ou réchauffer des œufs en coquille ou des escargots à la bourguignonne. Ils pourraient éclater.
- Réchauffer des récipients hermétiquement clos : biberons, bocaux, bouteilles. Pensez à les ouvrir.
- Cuire des aliments avec une coque (châtaignes), sans faire une entaille.
- Sécher du linge.

6. Utilisez des récipients appropriés

• Transparence aux micro-ondes

Pour vérifier l'aptitude d'un plat aux micro-ondes, il existe un test facile à réaliser :

- Placez le récipient vide dans votre appareil, sur le plateau tournant, avec un verre rempli d'eau.
- Sélectionnez en mode de cuisson micro-ondes la puissance maximale et faites chauffer 1 minute.
- Si après ce temps, le récipient demeure froid c'est qu'il est « transparent » et peut être utilisé au micro-ondes. Au contraire, s'il est chaud, il est « absorbant » : il ne faut pas l'utiliser pour ce type de cuisson.

• Barquettes métalliques

Hormis les grilles fournies avec l'appareil, il est conseillé d'éviter la présence de métal dans l'enceinte de votre four si vous utilisez la cuisson micro-ondes (fourchettes, cuillères, attaches métalliques d'emballages de plats surgelés).

Néanmoins, vous pouvez utiliser votre appareil en cuisson micro-ondes pour réchauffer ou décongeler certaines préparations en barquettes métalliques.

Pour cela :

- Suivez les instructions indiquées sur l'emballage concernant le couvercle. Selon le cas il faut retirer ou le laisser en place. S'il n'y a pas d'indication, retirez-le par précaution.
- Centrez la (ou les) barquette (s) sur le plateau tournant. Ne la posez en aucun cas sur l'une des grilles.
- S'il y a plusieurs barquettes, espacez-les entre elles d'au moins 2 cm.

Dans tous les cas, la barquette doit être à 1 cm des parois de la cavité au moins.

Ne posez pas directement la barquette sur la grille. Intercalez un plat en verre entre les deux.

• Récipients jetables

Ne laissez pas le four fonctionner sans surveillance lorsque de la nourriture est chauffée ou cuite dans des récipients en matière plastique, papier ou autre matériau combustible. Si vous constatez l'apparition de fumée, gardez la porte du four fermée, débranchez-le (coupez ou déconnectez-le de l'alimentation électrique).

• En grill ou Quartz

N'utilisez pas de vaisselle en matière plastique (sauf indication précise du fabricant) car elle fond.

• **En micro-ondes simultané**, utilisez de préférence des plats en terre à bords hauts. Les éclaboussures de graisses sont moins importantes dans ce type de plat que dans les récipients en verre à feu.

7. Votre appareil a une puissance micro-ondes élevée

Il vous permet de décongeler, réchauffer et cuire les aliments beaucoup plus rapidement qu'avec vos moyens de cuisson traditionnels.

Pour déterminer les temps de cuisson correspondants à vos préparations, reportez-vous au livre de recettes fourni avec l'appareil. Lorsqu'ils existent, suivez les conseils portés sur les emballages des plats préparés et des produits surgelés : pizzas, tartes, crêpes, croque-monsieurs, plats cuisinés, feuilletés, petits fours, etc...

Attention, les temps sont le plus souvent donnés pour des micro-ondes de puissance 650 W, y compris dans les livres de cuisine au micro-ondes vendus en librairie. Si votre appareil a une puissance supérieure (750 W, 850 W 1000 W ou autre), réduisez proportionnellement le temps comme indiqué ci-dessous.

Puissance	Temps
650 W	4 à 6 mn sur l'emballage
pour 850 W	3 à 5 mn
pour 1000 W	2,5 à 4 mn

En l'absence d'indications précises sur le temps à programmer choisissez toujours un temps court, que vous prolongerez éventuellement. Divisez au moins par trois les temps de cuisson ou réchauffage que vous connaissez pour un four traditionnel.

Ne programmez pas plus que la durée nécessaire. Vous éviterez ainsi les risques de sur-cuisson ou de carbonisation si vous oubliez la préparation dans le four.

8. Le plateau tournant (sauf utilisation de la lèche-frite doit toujours être en place).

Toutefois si votre récipient est trop haut ou trop large pour aller dans la cavité, vous pouvez le poser directement sur la sole en enlevant le plateau tournant et ses entraîneurs (utilisation en micro-ondes uniquement).

Pour une meilleure répartition de la température, faites pivoter la préparation à mi-cuisson et remuez avant de servir. N'oubliez pas ensuite de remettre les éléments en place.

9. Retirez la (les) grille (s) si elle n'est (ne sont) pas indispensable (s) en fonction micro-ondes afin de ne pas gêner la répartition des ondes dans la cavité.

10. En grill (Modèles « Synchro » et « Roast + Synchro grill »), veillez à disposer les aliments à 2 cm minimum de la résistance chauffante.

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

11. La porte doit se fermer librement

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

Avant la première utilisation

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

1. Montage des accessoires :

⑤ • La plaque de voûte (E)

La plaque de voûte se situe au-dessus de la résistance pour protéger le haut de la cavité des éclaboussures et de la chaleur.

Selon les modèles, elle est :

- fixe, revêtue d'émail autonettoyant. Elle est en place dans l'appareil.
- amovible et fournie avec les accessoires. Vous devez la monter. Elle doit toujours être en place pendant le fonctionnement de l'appareil.

Pour la monter suivez le schéma. Glissez la plaque sur les supports arrières et poussez-la vers le haut. Au besoin, tirez les supports pour permettre le passage de la plaque.

③ • Le plateau tournant (F)

Selon les modèles, l'entraîneur de plateau tournant est :

- monobloc à trois branches (F1),

ou

- constitué d'un entraîneur circulaire (F1) et d'un prisme (F2) reportez-vous à la figure.

Pour le montage :

S'il est monobloc, placez-le directement dans l'orifice central de la sole (G). Tournez-le à la main vers la gauche ou la droite jusqu'à ce qu'il se place naturellement. Une fois en place ne cherchez pas à le faire tourner manuellement.

S'il est en deux parties, placez d'abord le prisme (F2) de cette façon, puis posez par-dessus l'entraîneur circulaire (F1).

Posez par-dessus le plateau tournant en verre (F).

A la mise en marche, il tourne indifféremment vers la droite ou la gauche.

④ • La grille ronde

Elle facilite la cuisson de certains plats. Selon les modèles, elle se clipse (fig. a) ou elle se pose (fig. b) sur le plateau tournant.

Reportez-vous aux figures pour reconnaître votre grille.

Si votre appareil est équipé d'une grilleposable :

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

S'il est équipé d'une grille clipsable :

Pour la mettre en place, sortez le plateau tournant, engagez deux des crochets sur le bord du plateau et tirez légèrement le troisième pour assurer la fixation de l'ensemble.

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

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

Accessoires spécifiques des modèles avec tournebroche « Roast + Synchro Grill » et « Roast + Synchro Grill Quartz ».

⑪ • La lèche-frite (K)

Elle se place sur les supports inférieurs qui se trouvent dans la cavité. Enlevez le plateau tournant (F) et l'entraîneur (F1). Glissez-la dans le four en respectant impérativement le sens de la flèche marquée sur le fond : la pointe dirigée vers le fond de l'appareil.

⑪ • La broche (L) et les supports de broche (L3)

Elle comporte 2 repères (L1) situés aux deux extrémités. Vous devez placer les fourchettes (L2) entre ces deux repères. Les fourchettes (L2) servent à bloquer la pièce à rôtir sur la broche.

Elles se serrent à l'aide de leurs vis (L5).

Décalez-les l'une par rapport à l'autre, de 90° (l'une étant plantée horizontalement, l'autre verticalement). Placez les supports de broche (L3) dans leurs encoches respectives sur la lèche-frite (K).

Mise en service

Important : pour un réglage correct des temps de cuisson inférieurs à 2 minutes, tournez le bouton de la minuterie (**A1**) au-delà du repère 2, puis ramenez l'index du bouton sur le temps désiré.

En cours de cuisson : vous pouvez ouvrir la porte pour surveiller votre préparation. La cuisson s'arrête automatiquement et ne reprend qu'après la fermeture de la porte et l'appui sur la touche de mise en marche (**B2**).

En fin de cuisson :

– La sonnerie retentit, le plateau tournant s'arrête, la cuisson est terminée.

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

③ 1. Cuisson micro-ondes


Accessoires conseillés : plateau tournant (**F**) et entraîneur (s) (**F1, F2**).


Fonctionnement :

- Otez les grilles et la lèchefrite.
- Posez votre préparation sur le plateau tournant (**F**).
- Fermez la porte.
- Sélectionnez la fonction micro-ondes à l'aide du bouton (**A3**).

⑦ Les symboles signifient : modèles grill :

 micro-ondes ;

 grill ou quartz (selon modèles) ;


 micro-ondes + grill.

- Sélectionnez la puissance micro-ondes désirée avec le bouton (**A2**). Les niveaux de puissance correspondent de façon décroissante :

⑧ cuisson et réchauffage ;

 cuisson lente ou réchauffage des plats délicats ;

 décongélation rapide de petites portions ;

 décongélation + maintien au chaud et cuisson de plats délicats ;

 maintien au chaud.

⑨ • Les 4 positions intermédiaires des modèles FMA9..., FMB9..., FM29..., FM39... représentées par des points entre les symboles, permettant d'affiner le réglage.

- Réglez le temps de cuisson avec le bouton (**A1**).
- Appuyez sur la touche de mise en marche (**B2**), la lampe s'allume.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit.
- Ouvrez la porte en appuyant sur le curseur (**B1**).

2. Cuisson Grill ou cuisson Quartz (selon modèles)

Accessoires conseillés :

– plateau tournant (**F**) et entraîneur (s) (**F1, F2**) avec grille ronde haute (**I**) sur plateau tournant ou tournebroche si votre appareil en est équipé (voir 4. Utilisation du tournebroche).

Fonctionnement :

- Placez votre préparation sur l'accessoire indiqué dans votre livre de recettes.

- Glissez la lèchefrite dans l'appareil, dans le sens de la flèche. Si votre appareil n'a pas de lèchefrite, posez une assiette creuse sur le plateau tournant pour récupérer les graisses si nécessaire.
- Fermez la porte.
- Placez le bouton (**A3**) sur la position quartz ou grill (selon modèles).
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton (**A1**).
- Appuyez sur la touche (**B2**) pour mettre en marche, la lampe s'allume.
- En fin de cuisson, la sonnerie retentit. Ouvrez la porte avec le curseur (**B1**). Retirez votre préparation.

Attention

Après une cuisson en Quartz, la voûte protégeant les tubes Quartz est à haute température.

Prenez garde à ne pas y mettre les mains et attendez le refroidissement avant de procéder au nettoyage.

3. Cuisson en fonction simultanée

Accessoires conseillés :

– plateau tournant (**F**) et entraîneur (s) (**F1, F2**) avec grille ronde haute (**I**) sur plateau tournant ou tournebroche si votre appareil en est équipé (voir 4. Utilisation du tournebroche).

Important ; pour modèles grill :

Le préchauffage de la résistance, s'il est indiqué dans votre livre de recettes, doit être fait en fonction **grill seul**.

Fonctionnement :

- Placez votre préparation sur l'accessoire conseillé par votre livre de recettes.
- Fermez la porte.
- Placez le bouton (**A3**) sur la fonction micro-ondes + quartz ou micro-ondes + grill (selon modèles).
- ⑦ • Sélectionnez la puissance micro-ondes avec le bouton (**A2**).
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton (**A1**).
- Mettez en marche (**B2**). Votre appareil fonctionne en mode simultané.
- A la fin du temps de cuisson, la sonnerie retentit. Ouvrez la porte à l'aide du curseur (**B1**). Retirez votre préparation.

4. Utilisation du tournebroche

(uniquement sur modèles ROAST + SYNCHRO GRILL).

Accessoires conseillés : tournebroche et lèchefrite.

Mise en place :

- ⑪ • Transpercez la pièce à rôtir avec la broche (**L**) en la centrant afin que la viande tourne sans à-coup.
 - Maintenez-la avec les fourchettes (**L2**). Décalez les fourchettes l'une par rapport à l'autre de 90°. Cela assure une meilleure « prise » sur la viande et permet une meilleure circulation des ondes.
 - Centrez le tout entre les 2 repères (**L1**) de la broche. Bloquez-les à l'aide des vis (**L5**).
 - Hors de l'appareil, placez les supports de broche (**L3**) dans leurs encoches respectives sur la lèchefrite.
 - Introduisez l'extrémité nue de la broche dans la bague (**L4**) du support.
 - Posez l'autre extrémité munie de sa bague sur l'autre support.
 - Retirez le plateau (**F**) et son entraîneur (**F1**) et glissez l'ensemble lèchefrite et viande dans l'appareil en respectant **impérativement** le sens indiqué par la flèche placée au fond du plat.
 - Vérifiez que la lèchefrite soit bien engagée au fond de la cavité.
 - La broche se place automatiquement dans son entraîneur et s'enclenche au moment de la mise en marche.
- Ne cherchez pas à la faire tourner manuellement.**

- Programmez le temps, la puissance et le mode de cuisson en vous reportant aux paragraphes précédents.
- **L'entraîneur de broche ne tourne que lorsque le quartz ou le grill fonctionne.**

En cours de cuisson :

⑫ Pour assaisonner, ou vérifier la cuisson de votre viande :

- Ouvrez la porte (B1).
- Tirez la lèchefrite vers vous jusqu'à ce qu'elle se bloque automatiquement ;
- Assaisonnez puis repoussez le plat au fond de la cavité, la broche reprend sa place ;
- Fermez la porte et remettez en marche (B2), la cuisson reprend.

5. La touche « Quick » (seulement sur les modèles équipés de cette fonction)

⑥ Cette touche vous permet, par une simple pression, d'obtenir la mise en marche de votre appareil en fonction micro-ondes seule à pleine puissance pendant 90 secondes maximum.

Cela simplifie encore les utilisations quotidiennes et répétitives (petits déjeuners, réchauffage d'une assiette...).

Quel que soit le temps affiché par la minuterie, et quel que soit le mode de cuisson sélectionné, la touche « Quick » est prioritaire sur ces fonctions. Pour l'utiliser :

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes.
- Assurez-vous que le temps présélectionné est adapté à votre préparation. Dans le cas contraire, ramenez le bouton (Q2) au temps désiré.
- Fermez la porte et appuyez fermement sur la touche « Quick » (Q1). Le voyant (Q3) s'allume, confirmant que votre appareil fonctionne en « Quick ».
- Au signal sonore ou à l'extinction du voyant (selon les modèles), ouvrez la porte et sortez votre préparation.

A chaque utilisation de la fonction « Quick », répétez les opérations ci-dessus.

REMARQUES :

- L'ouverture de la porte par action sur la touche (B1) provoquera l'arrêt de votre appareil. Vous pouvez alors choisir le mode ou le temps de cuisson qui vous convient. Si vous appuyez de nouveau sur la touche « Quick », votre appareil fonctionnera à nouveau à pleine puissance pour la durée totale programmée sur la touche.
- Pour modifier le temps de la touche « Quick », le micro-ondes doit être à l'arrêt.

Nettoyage

- **La porte et l'encadrement de porte :** utilisez un chiffon ou une éponge humide pour éliminer toutes traces d'aliments après chaque utilisation. N'utilisez pas de solvants tels que l'éther ou l'acétone sur les surfaces en matières plastiques.
N'essayez en aucun cas de démonter la porte. Si la porte ou son encadrement sont détériorés, ne mettez pas l'appareil en marche. Faites appel à un technicien agréé par **Moulinex** qui, seul, peut procéder à la remise en état.
- **Surfaces extérieures :** nettoyez-les avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude additionnée d'un produit pour la vaisselle. Rincez, séchez avec un chiffon doux. Évitez d'utiliser d'autres détergents ménagers, produits abrasifs ou solvants. Les produits spéciaux en aérosol sont à proscrire.
- **Les parois en inox de la cavité :** passez une éponge humide avec un détergent non abrasif après chaque utilisation. Ce simple nettoyage se fait plus facilement lorsque l'appareil est encore tiède.

Si vous constatez des traces de graisse ou d'aliments séchés en trop grande quantité, faites bouillir de l'eau pendant 10 mn en fonction micro-ondes. La vapeur ramollira les salissures. S'il est nécessaire de retirer le plateau tournant et son entraîneur pour nettoyer la sole, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou central.

Et rappelez-vous que le chauffage en micro-ondes est plus efficace dans un appareil propre.

- **Le plateau tournant, les grilles (la lèchefrite, la broche, les vis et les fourchettes) :** utilisez un produit pour la vaisselle. Le plateau tournant peut être lavé en machine.

- **La plaque de voûte des modèles à plaque amovible :** Démontez-la pour le nettoyage après chaque utilisation. Tirez les deux pattes des supports. Soutenez la plaque et enlevez-la.

Utilisez un produit de nettoyage légèrement abrasif.

- **La voûte auto-nettoyante (suivant modèles) :**

Afin de préserver l'efficacité du revêtement auto-nettoyant, nous vous conseillons, dès l'apparition de taches graisseuses et de dégagement de fumée d'enlever le gros des projections avec une éponge imbibée d'eau chaude, puis de faire fonctionner l'appareil en grill ou quartz seul pendant une quinzaine de minutes.

Entretien

Sachez qu'il est **dangereux** pour toute personne, autre qu'un technicien agréé et formé par **Moulinex** d'effectuer les réparations quelles qu'elles soient.

Pour remplacer la lampe d'éclairage du micro-ondes, le cordon spécial d'alimentation, ainsi que pour toute intervention sur l'appareil, vous **devez impérativement** faire appel au Service **Moulinex** ou à un centre agréé par **Moulinex**.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- **La lampe d'éclairage ne s'allume pas lors de la mise en marche ?**

Si votre micro-ondes fonctionne normalement (chauffage), l'ampoule doit être grillée. Vous pouvez, sans problème, utiliser votre appareil en attendant de la faire remplacer.

- **L'aliment ne chauffe pas ?**

Si la lampe d'éclairage s'allume mais que l'aliment ne chauffe pas, assurez vous que :

1. vous n'avez pas oublié d'enlever le papier d'aluminium recouvrant une barquette d'aliments ;
2. votre plat n'est pas fait de matière « absorbante » (voir paragraphe « Conseils pratiques »).
3. que les orifices d'aération situés à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstrués.

La panne n'est due à aucune de ces causes ? Votre appareil est protégé **par une sécurité thermique** en cas de fonctionnement anormal ou d'utilisation prolongée, avec une faible quantité d'aliments. Il faut attendre 15 mn avant que cette sécurité se réenclenche. Si au-delà de ces 15 mn votre appareil ne fonctionne toujours pas, débranchez-le, ne l'utilisez plus. Faites appel à un technicien spécialisé agréé par **Moulinex** ; voir liste dans le livre « *Moulinex Service* ».