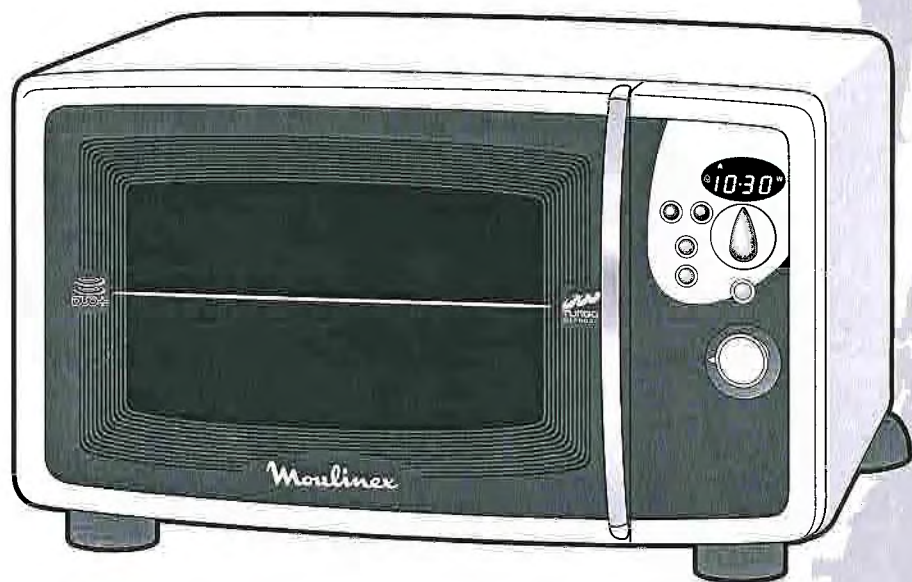
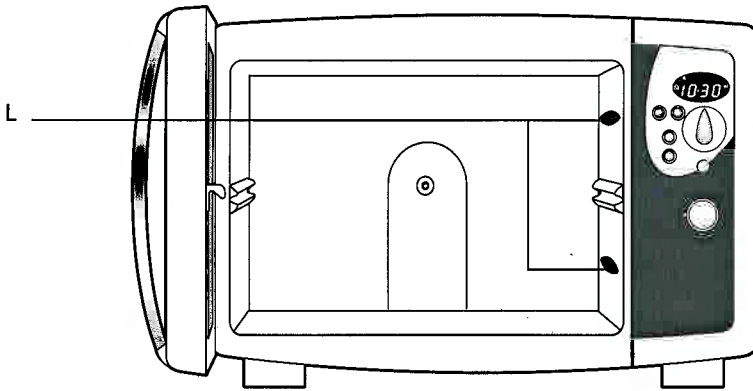


# Moulinex

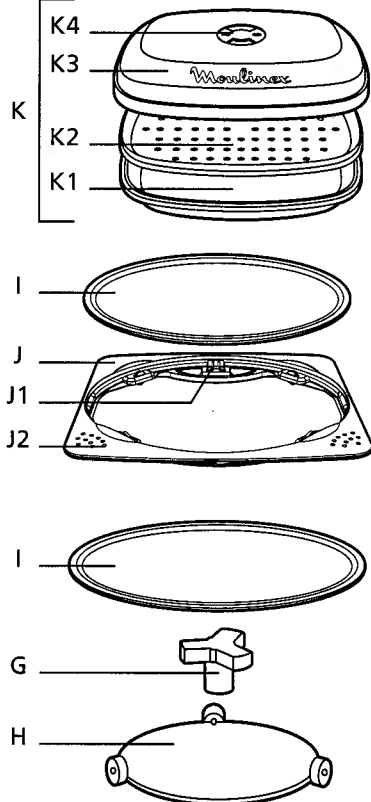


[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

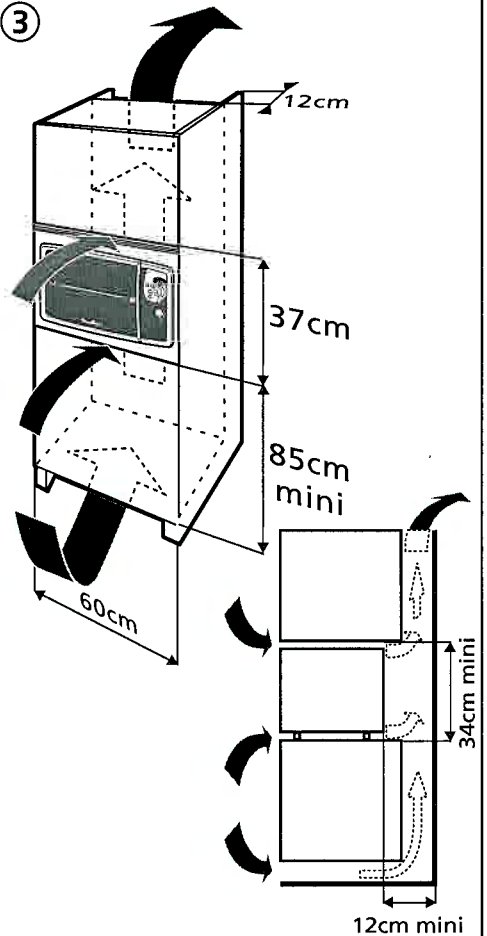
①



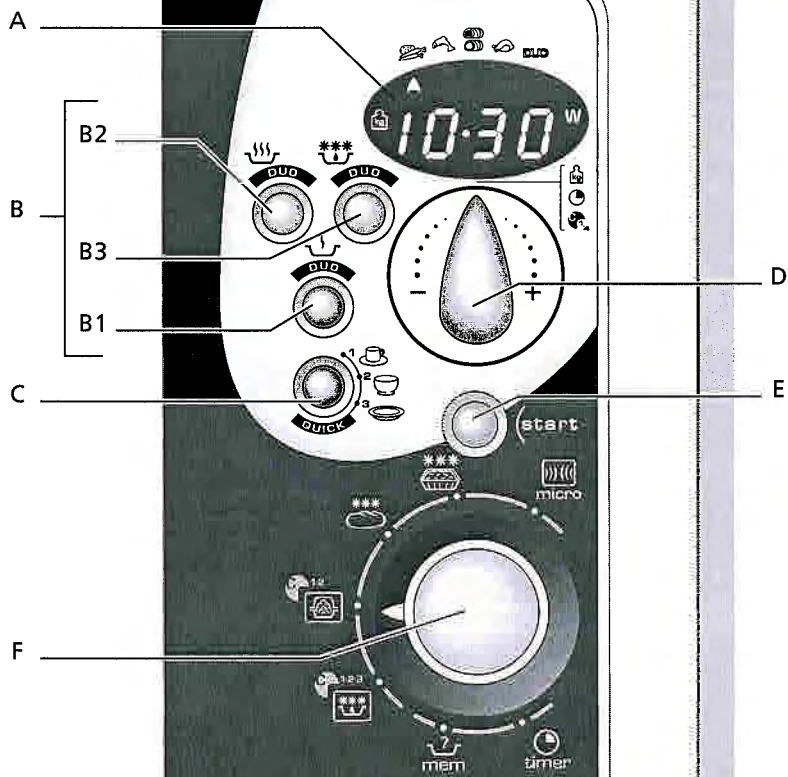
②



③



4



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

## Description

- 1/ Tableau de bord**
- A** Afficheur
  - B** Touches "DUO" (sur 2 niveaux) :
  - B1** Touche réchauffage
  - B2** Touche cuisson
  - B3** Touche Turbo décongélation
  - C** Touche réchauffage tasse, bol, assiette "QUICK"
  - D** Bouton : temps, poids, aliment
  - E** Touche "Start"
  - F** Bouton sélecteur :
    - . des fonctions automatiques :
      - Plats cuisinés surgelés
      - Décongélation du pain
      - Vapeur
      - Turbo décongélation
      - Réchauffage personnalisé
      - Timer
    - . de la fonction manuelle :
      - Micro
- 2/ Les accessoires**
- G** Entraîneur
  - H** Couronne
  - I** 2 plateaux tournants
  - J** Support de plateau supérieur
  - J1** Broche d'entraînement
  - J2** Zone de préhension
  - K** Accessoire Vapeur
  - K1** Cuve
  - K2** Panier
  - K3** Couvercle
  - K4** Soupape
- 3/ Intérieur cavité**
- L** Sorties des micro-ondes

## Conseils de sécurité importants

- 1. Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour de futures utilisations. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.**
- 2. Assurez-vous régulièrement que votre appareil ne présente aucun indice de détérioration tant à l'intérieur qu'à l'extérieur (porte voilée, charnières de porte défor-**

mées, câble d'alimentation, ...). **Il est dangereux pour toute personne, autre qu'un technicien agréé par Moulinex, d'effectuer des réparations quelles qu'elles soient. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex.**

**3. Ne laissez pas un enfant utiliser l'appareil sans surveillance sauf si des instructions appropriées lui ont été données, afin qu'il puisse utiliser l'appareil de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect. Il est recommandé de ne laisser les jeunes enfants utiliser cet appareil que sous la surveillance et la responsabilité d'un adulte. Attention aux risques de brûlures : voir notamment les paragraphes 8 et 9 ci-dessous.**

**4. Ne faites pas fonctionner votre four micro-ondes à vide ou sans plateau tournant (1). Il doit contenir une préparation pour ne pas se détériorer.**

**5. Votre appareil a une puissance micro-ondes de 900 Watts. Ne programmez pas un temps de cuisson trop long à une puissance trop élevée pour éviter les risques d'inflammation des aliments. Il est conseillé de rester à proximité de l'appareil pendant son utilisation.**

**6. La porte doit se refermer librement. N'intercalez pas d'objets entre la porte et la façade.**

**7. N'utilisez pas le four micro-ondes pour:**

- Frire.
- Cuire ou réchauffer des œufs en coquille, des œufs durs avec ou sans coquille, des escargots à la bourguignonne : ils pourraient éclater, même après la fin de cuisson.
- Réchauffer des récipients hermétiquement clos (risque d'explosion). Pensez à les ouvrir.

**8. Température des aliments : biberons, petits pots.**

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

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

**- Pour éviter les risques de brûlures, retirez 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 main.**

## 9. Réchauffage des liquides :

Lors du réchauffage de liquides, il est possible qu'un débordement se produise subitement au moment où vous prenez le récipient pour le sortir de l'appareil. Il y a risque de brûlure par projection. Pour éviter ce phénomène, mettez toujours une cuillère en plastique dans le récipient à chauffer.

### 10. Récipients jetables :

Surveillez votre appareil lorsque vous utilisez des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible. Il y a risque d'inflammation.

11. Si vous constatez l'apparition de fumées, gardez la porte du four micro-ondes fermée, débranchez votre appareil ou coupez votre disjoncteur.

12. Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

13. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de main des enfants.

14. Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptées à votre appareil.

15. Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.

## Mise en service

### 1/ Branchement

- Vérifiez que les caractéristiques de votre appareil correspondent à celles de votre installation électrique. Pour votre sécurité, vous devez impérativement brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre correspondant aux normes électriques.

**Toute erreur de branchement annule la garantie.**

- Veillez à ce que la prise de courant soit facilement accessible après l'installation de votre appareil.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être en contact ou à proximité d'une source de chaleur ou d'un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex Service").

### 2/ Installation de l'appareil

- Veillez à ne pas obstruer les orifices d'aération de l'appareil.
- Installez-le loin de toute source de chaleur car il est conçu et testé pour une utilisation à température ambiante de 35° C au maximum.

Vous pouvez selon l'agencement de votre cuisine :

#### - le poser sur un plan de travail :

- . Vérifiez sa stabilité.
- . La hauteur, entre le haut de votre micro-ondes et le bas de l'élément pouvant se trouver au-dessus, doit être de 11 cm minimum.

#### - l'installer dans une niche :

- . Votre appareil doit avoir un espace minimum de 11 cm sur le dessus et 12 cm à l'arrière et être centré dans son logement.

#### - l'intégrer dans une colonne de cuisson de 60 cm de largeur :

Le meuble doit être équipé d'un espace ventilé d'une section égale à 650 cm<sup>2</sup>.

- . Veillez à ce qu'aucune séparation ne se trouve entre votre micro-ondes et l'espace ventilé.

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

### 3/ Avant la première utilisation

- Lavez les accessoires. Rincez et séchez.
- Placez la couronne (H) et l'entraîneur (G) puis installez un des plateaux tournants (I) sur l'ensemble.

## Utilisation des fonctions de l'appareil

#### • Les fonctions automatiques :

- utilisables sur 2 niveaux (DUO) ou sur 1 niveau :
- . Réchauffage
- . Cuisson «Duo»
- . Turbo Décongélation
- utilisables uniquement sur 1 niveau :
- . Vapeur
- . Plats cuisinés surgelés
- . Décongélation du pain
- . Réchauffage personnalisé

#### • La fonction manuelle : "Micro"


#### • Les fonctions complémentaires :

- . Horloge
- . Timer
- . Sécurité enfants
- . Annulation

## 1. LES FONCTIONS AUTOMATIQUES


### . PROGRAMMES DE RÉCHAUFFAGE :

#### . "Duo"

 pour le réchauffage de 2 assiettes de 300 g (B1)

- Placez une assiette sur chaque plateau tournant.
  - Appuyez sur la touche (B1), selon votre goût:
    - . 1 appui : chaud
    - . 2 appuis successifs : très chaud
- Un signal sonore indique la fin du programme.

#### . "Quick"


 pour réchauffer une tasse (10 cl), un bol (30cl), une assiette (300 g) (C)


- Placez l'aliment sur le plateau tournant inférieur.
  - Appuyez sur la touche (C) :
    - . 1 appui pour 1 tasse
    - . 2 appuis pour 1 bol
    - . 3 appuis pour 1 assiette
- Un signal sonore indique la fin du programme.


### . Remarques :

- Pendant le fonctionnement, à l'aide du bouton (D), vous pouvez diminuer le temps ou l'augmenter jusqu'à 10 min en "QUICK" et 30 min en "DUO".
- Vous pouvez stopper immédiatement le réchauffage en ouvrant la porte.


### . PROGRAMME DE CUISSON "Duo"

 Ce programme est prévu pour des menus pour **2 à 4 personnes** comprenant une viande ou un poisson (niveau supérieur) + des légumes (niveau inférieur), dans les proportions suivantes : 2/3 de viande ou poisson, 1/3 de légumes.

- Ajoutez 3 à 5 cuillères à soupe d'eau sur les légumes, selon la quantité, et couvrez -les d'un film.
- Appuyez sur la touche (B2). Le voyant «DUO» s'allume et le voyant «» clignote.
- Choisissez à l'aide du bouton (D), parmi les aliments suivants :

 Poisson (Truites, dames,...)

 Viande blanche (Filet de porc,...)

 Volaille (Morceaux)


- Validez avec la touche "Start" (E).
- Affichez le poids total des aliments (viande ou poisson + légumes) à l'aide du bouton (D), de 500 g à 1,5 kg.
- Appuyez sur la touche "Start" (E). La cuisson démarre.

Pour un résultat optimal, un signal sonore vous invite à retourner ou à remuer les aliments en cours de cuisson. Dans ce cas, appuyez de nouveau sur la touche "Start" (E) pour reprendre la cuisson. Un signal sonore indique la fin du programme.

### . PROGRAMMES DE TURBO DÉCONGÉLATION


#### . "Duo"

Le programme DUO Turbo Décongélation est prévu pour décongeler rapidement une grande quantité de pièces (8 à 10) de viande ou poisson (steaks, morceaux de volaille, filets, dames...).

- Placez les aliments sur chaque plateau tournant en proportion égale.
- Appuyez sur la touche (B3). Le voyant «DUO» s'allume et le voyant «» clignote.
- Choisissez à l'aide du bouton (D), parmi les aliments suivants :


 Poisson de 600 g à 1,4 kg


 Viandes de 800 g à 1,8 kg

 Volaille de 800 g à 1,8 kg


- Validez avec la touche "Start" (E).
  - Affichez le poids des aliments à l'aide du bouton (D).
  - Appuyez sur la touche "Start" (E). La décongélation démarre.
- Un signal sonore indique la fin du programme.

#### . Sur 1 niveau

- Placez l'aliment sur le plateau tournant inférieur.
- Positionnez le sélecteur (F) sur «».
- Choisissez à l'aide du bouton (D), parmi les aliments suivants :

 Poisson de 100 g à 1,4 kg

 Viandes de 100 g à 1,8 kg

 Volaille de 100 g à 1,8 kg

- Validez avec la touche "Start" (E).
- Affichez le poids de l'aliment à l'aide du bouton (D).
- Appuyez sur la touche "Start" (E). La décongélation démarre.

Un signal sonore indique la fin du programme.

### Remarque :

Pour un résultat optimal, nous vous conseillons de vider l'eau et le sang (exsudats) à mi-décongélation. Pour des aliments supérieurs à 1 kg (Duo) ou 800 g (1 niveau), un signal sonore vous y invite. Dans ce cas, appuyez de nouveau sur la touche "Start" (E) pour reprendre la décongélation.




## . VAPEUR

L'accessoire vapeur (K) permet la cuisson de légumes et de poissons.

### Remarques importantes :

- Utilisez l'accessoire vapeur obligatoirement avec de l'eau dans la cuve (K1).
- Respectez la quantité d'eau conseillée (350 ml), il en restera dans la cuve après utilisation : videz-la à la fin de chaque utilisation.

### Utilisation :

- Enlevez le panier (K2) et versez 350 ml d'eau dans la cuve (K1).
- Remplacez le panier sur la cuve et posez les légumes ou le poisson.
- Placez le couvercle avec la soupape (K4) en position fermée (tournez-la si nécessaire).
- Mettez l'accessoire vapeur (K) sur le plateau tournant inférieur.
- Positionnez le sélecteur (F) sur «».
- Choisissez à l'aide du bouton (D) parmi les aliments suivants :



Légumes de 100 g à 800 g



Poisson de 200 g à 800 g


- Validez avec la touche "Start" (E).
- Affichez le poids des aliments à l'aide du bouton (D).
- Appuyez sur la touche "Start" (E). La cuisson démarre.

Un signal sonore indique la fin du programme.

**Attention** : l'accessoire est chaud, utilisez des gants isolants afin d'éviter toute brûlure. Tournez la soupape (K4) en position ouverture avant d'ôter le couvercle (K3) de l'accessoire vapeur (K).

## . PLAT CUISINÉS SURGELÉS


Cette fonction est prévue pour le réchauffage de plats cuisinés surgelés.

- Placez le plat sur le plateau tournant inférieur.
- Mettez le sélecteur (F) sur la position «».
- Affichez le poids du plat cuisiné à l'aide du bouton (D) : de 150 g à 1,2 kg.
- Appuyez sur la touche "Start" (E). Le réchauffage démarre.

Pour un résultat optimal, un signal sonore vous invite à remuer les aliments en cours de cuisson. Dans ce cas, appuyez de nouveau sur la touche "Start" (E) pour reprendre le réchauffage.


Un signal sonore indique la fin du programme et l'appareil bascule automatiquement en fonction maintien au chaud pendant 10 minutes.

## . DÉCONGÉLATION DU PAIN


- Placez un papier absorbant sur le plateau tournant inférieur puis posez le pain dessus.
  - Positionnez le sélecteur (F) sur «».
  - Affichez le poids du pain à l'aide du bouton (D) : de 150 g à 800 g.
  - Appuyez sur la touche "Start" (E). La décongélation commence.
- Un signal sonore indique la fin du programme.

## . RÉCHAUFFAGE PERSONNALISÉ


Cette fonction vous permet de mémoriser un temps pour un aliment que vous avez l'habitude de réchauffer régulièrement. La mémorisation est possible pour un temps compris entre 5 secondes et 10 minutes.

Si vous utilisez cette fonction (sélecteur positionné sur «») sans avoir préalablement enregistré un temps, un signal sonore retentit.

### Programmation du temps :

- Porte fermée, placez le sélecteur (F) sur la position «».
- Affichez le temps à enregistrer à l'aide du bouton (D).
- Appuyez sur la touche "Start" (E). Un signal sonore vous indique que le temps est enregistré.

### Utilisation de la mémoire :

- Placez le sélecteur (F) sur la position «».
- Appuyez sur la touche "Start" (E). Le réchauffage démarre.

Un signal sonore indique la fin du programme.

## 2. LA FONCTION MANUELLE MICRO-ONDES


### Important :

- Vous devez toujours choisir la fonction "Micro" avant de programmer le temps de cuisson.
- En cours de fonctionnement, vous avez accès à tout moment :
  - au réglage du temps avec le bouton (D),
  - au réglage de la puissance micro-ondes, par appuis successifs sur la touche "Start" (E) :

900W	Cuisson et réchauffage rapides
700W / 600W / 500W	Cuisson lente ou réchauffage de plats délicats
400W / 300W	Décongélation et cuisson de plats délicats
200W / 100W	Maintien au chaud

**Ce réglage n'est possible qu'après le démarrage du programme (appui sur la touche "Start" (E)).**

En cours d'utilisation, vous pouvez vérifier la puissance en appuyant sur la touche "Start" (E).



- Placez l'aliment sur le plateau tournant inférieur.
  - Positionnez le sélecteur (F) sur «».
  - Affichez le temps souhaité à l'aide du bouton (D).
  - Appuyez sur la touche "Start" (E). L'appareil démarre en puissance maximum.
- Un signal sonore indique la fin du programme et l'appareil bascule automatiquement en fonction maintien au chaud pendant 10 minutes.

### 3. LES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

#### . HORLOGE

Au branchement de l'appareil, l'afficheur (A) indique deux points.


##### Porte ouverte :

- Appui prolongé sur la touche «» (B2) pour le réglage des heures.
- Appui prolongé sur la touche «» (B3) pour le réglage des minutes.

#### . TIMER

Cette fonction est indépendante de l'utilisation du micro-ondes et vous permet de décompter un temps (maximum 60 minutes) lorsque vous en avez besoin.

Cette fonction s'utilise lorsque le four est au repos (aucune autre fonction n'est activée).

- Placez le sélecteur (F) sur la position «».
- Affichez le temps à décompter à l'aide du bouton (D).
- Appuyez sur la touche "Start" (E).

Un signal sonore vous indique la fin du temps programmé.

**Remarque :** le décompte peut se faire porte ouverte ou fermée.

#### . SÉCURITÉ ENFANTS

Un système de verrouillage des commandes situées sur le tableau de bord empêche tout démarrage intempestif.

Ce mode n'est accessible que lorsque votre four micro-ondes est à l'arrêt.

##### Pour verrouiller :

- Ouvrez obligatoirement la porte.
  - Appuyez 3 secondes sur la touche (C).
- Un signal sonore retentit, un message "SEC" s'inscrit dans l'afficheur : la sécurité enfants est activée. Toute action de démarrage génère un signal sonore.

#### Pour déverrouiller :

- Procédez de la même façon que pour le verrouillage.

**Remarque :** une coupure de courant déverrouille la fonction Sécurité enfants.

#### . ANNULATION

Pour arrêter volontairement une programmation en cours :

- ouvrez la porte, le programme s'arrête : appuyez sur la touche "Start" (E). Deux points ou l'heure s'inscrivent dans l'afficheur : votre appareil est prêt pour une nouvelle programmation.

### Conseils pratiques

1. Le plateau tournant (I), la couronne (H) et l'entraîneur (G) doivent toujours être en place.

#### 2. Utilisez des récipients appropriés à la cuisson micro-ondes

Pour vérifier la "transparence" d'un récipient aux micro-ondes :

- placez le récipient vide sur le plateau tournant, avec un verre rempli d'eau.

- appuyez une fois sur la touche «» (C).

Au signal sonore de fin de programme, si 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 d'appareil.

#### 3. Barquettes et objets métalliques

Il est conseillé d'éviter la présence de métal dans l'enceinte de votre micro-ondes (fourchettes, cuillères, attaches métalliques d'emballages plastiques de plats surgelés).

Néanmoins, vous pouvez utiliser votre appareil pour réchauffer ou décongeler certaines préparations en barquettes métalliques. Pour cela :

- retirez ou laissez en place le couvercle suivant les instructions indiquées sur l'emballage. S'il n'y a pas d'indication, retirez-le par précaution.
- centrez la barquette sur le plateau tournant.

### Nettoyage

Un four à micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et débarrassé de tout résidu alimentaire. Une absence d'entretien du four peut détériorer ses surfaces, affecter sa durée de vie et provoquer une utilisation risquée.



- N'utilisez jamais un nettoyeur vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Débranchez l'appareil.
- Attention à ne pas faire pénétrer d'eau dans les orifices d'aération.
- Avec une éponge humide (eau chaude ou eau chaude + produit à vaisselle), nettoyez l'extérieur de l'appareil et la porte (intérieur et extérieur). Frottez sans exercer de pression puis rincez et séchez.
- **N'essayez jamais de démonter la porte pour la nettoyer.**

L'intérieur de la cavité se nettoie avec de l'eau et du produit à vaisselle. **L'utilisation de tout autre produit de nettoyage est strictement interdite.** En cas de salissures tenaces, faites bouillir un bol d'eau pendant 5 minutes dans la cavité. La vapeur permettra d'éliminer plus facilement les salissures. En cas d'odeurs éventuelles, vous pouvez ajouter une rondelle de citron à l'eau.

#### Remarques :

- Sur le côté droit de la cavité se trouvent les 2 sorties d'ondes (L). Ces pièces fragiles sont essentielles au bon fonctionnement de votre appareil ; procédez avec délicatesse pour ne pas les endommager.
- Lors du nettoyage de l'intérieur de la cavité, laissez l'entraîneur (G) en place et évitez toute pénétration de liquide dans le trou central.
- **Le plateau et l'accessoire vapeur :** nettoyez-les avec de l'eau et du produit à vaisselle ou mettez-les au lave-vaisselle.

### Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez :
  - . l'alimentation électrique,
  - . la bonne fermeture de la porte,
  - . votre programmation : voir le chapitre "Utilisation des fonctions de l'appareil". En cas d'erreur de programmation, "ERR" apparaît dans l'afficheur : recommencez la programmation souhaitée.
- Relisez le chapitre "Conseils pratiques".
- Débranchez et rebranchez l'appareil après 5 secondes.
- Laissez l'appareil au repos 15 min et réessayez.


**Vous avez suivi ces instructions et l'appareil ne fonctionne toujours pas ?** Adressez-vous à un Centre Service Agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex Service").

### Consignes d'élimination des déchets

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 répondra volontiers à toutes vos questions.

### Données pour les Essais de Performance

• Selon la norme CEI 60 705, nous recommandons ce qui suit pour l'appareil que vous possédez. La charge doit être placée sur le plateau tournant inférieur.

Essai	Charge	Temps Approx.	Niveau de puissance	Réceptif
A	1000 g	13 min	900 W	Plat Pyrex 3.226
B	475 g	4 min 30 s	900 W	Plat Pyrex 3.827.80
C	900 g	17 min	600 W	Plat Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hachée	500 g	3 min	 + affichage 500 g	Posé sur plateau tournant