

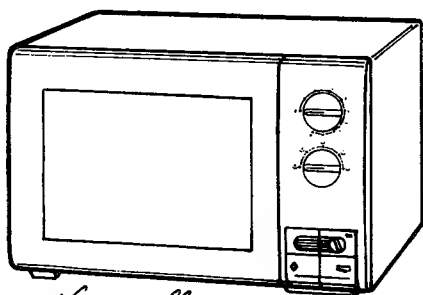
ORIGINAL

à ne pas expédier

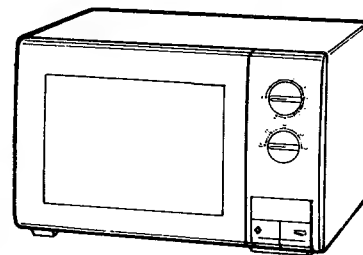
005
004
L620
026
04
E
D
116
166
E6

Fm₁ Fm₂ Fm₃

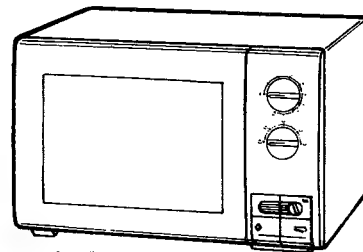
Fm₄ Fm₅



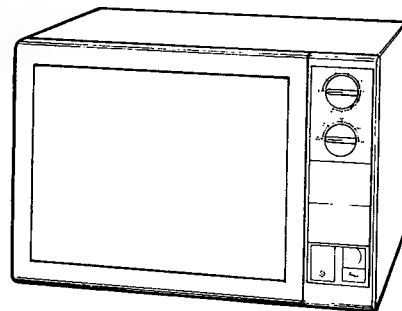
Nouvelle
ref. 0 824 539



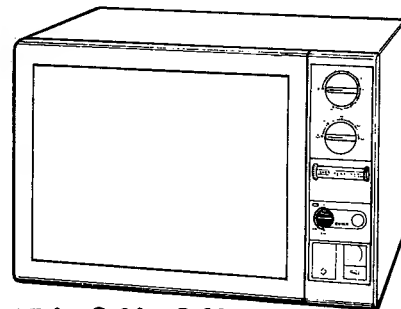
17 l. 27 l.



17 l. 27 l.

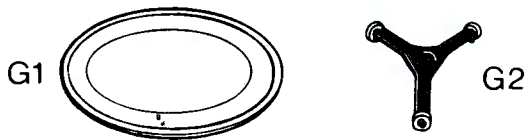


15 l. 24 l. 34 l.

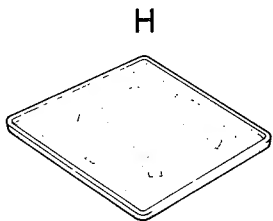


15 l. 24 l. 34 l.

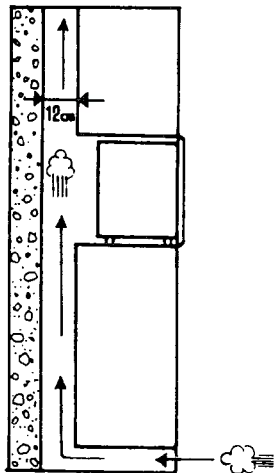
③



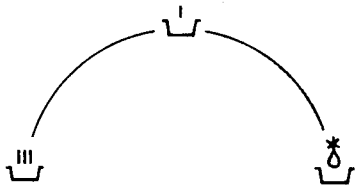
③



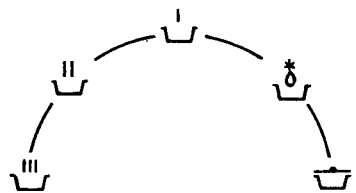
④



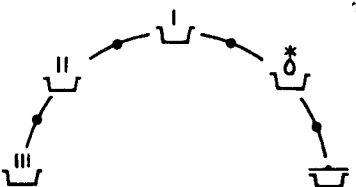
⑤



⑤

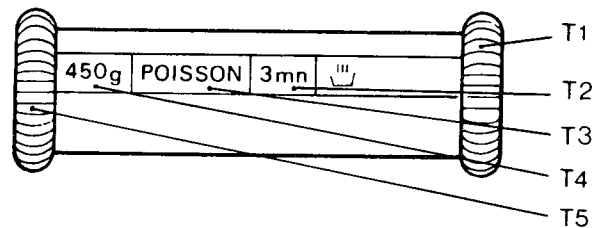


⑥



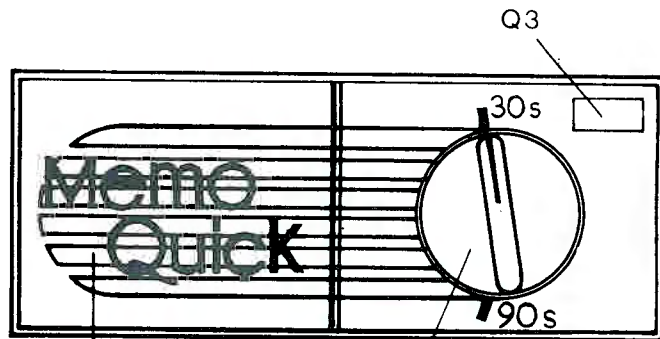
4

⑦



⑧

17 l. 27 l.

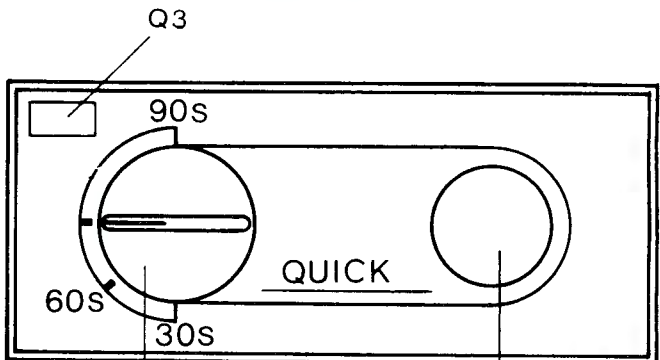


Q1

Q2

⑤

24 l. 34 l.



Q2

Q1

5

**FM 1..., FM 2..., FM 3...
FM A..., FM B...**

MICRO-ONDES

Français

p. 8

MICROWAVE OVEN

English

p. 17

MICROONDAS

Español

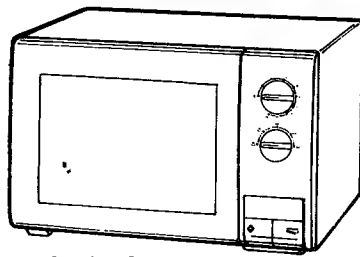
p. 26

MICRO ONDAS

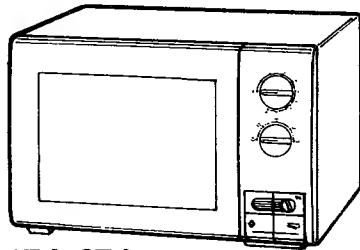
Português

p. 35

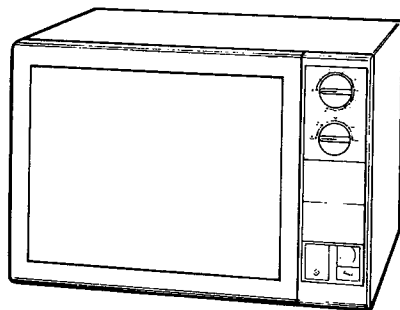
Moulinex



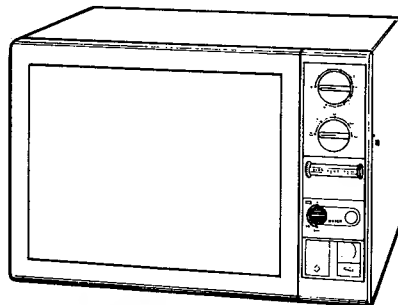
17 l. 27 l.



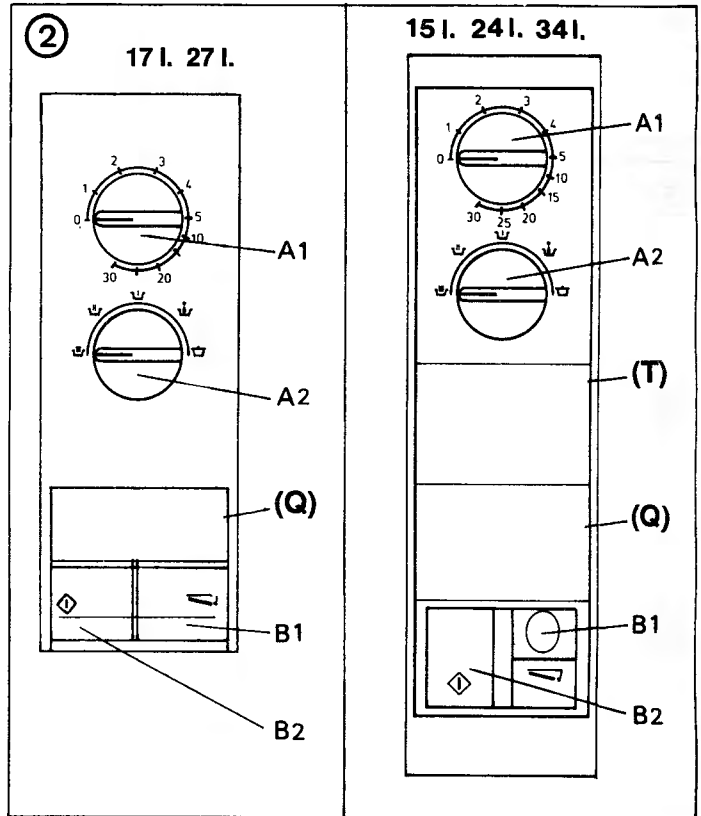
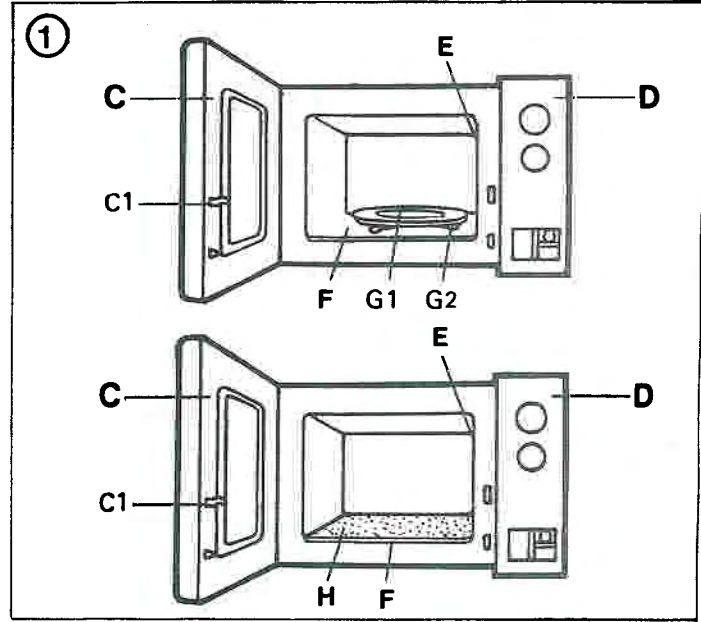
17 l. 27 l.



15 l. 24 l. 34 l.



15 l. 24 l. 34 l.



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.

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

| | |
|--------|------------------------------------|
| FM1xxx | micro-ondes de la gamme 15 l. |
| FMAxxx | micro-ondes de la gamme 17 l. |
| FMBxxx | micro-ondes de la gamme 27 l. |
| FM2xxx | micro-ondes de la gamme 24 l. |
| FM3xxx | micro-ondes de la gamme 34 l. |
| FMxxxT | micro-ondes avec tambour-recettes. |
| FMxxxQ | micro-ondes avec touche "Quick". |

exemple : FM 3935 QT micro-ondes 34 litres avec touche "Quick" et tambour-recettes.

Sommaire

| | |
|--|---------|
| Description | page 8 |
| Caractéristiques techniques | page 9 |
| Conseils de sécurité | page 9 |
| Avant une première utilisation | page 10 |
| Mise en service | page 11 |
| 1. Cuisson micro-ondes | page 11 |
| 2. La touche "Quick" (selon modèles) | page 11 |
| 3. Le tambour-recettes (selon modèles) | page 12 |
| Conseils pratiques | page 13 |
| Nettoyage | page 15 |
| Entretien | page 16 |
| Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ? | page 16 |

Description

Familiarisez-vous avec les différentes parties et accessoires de votre appareil et assurez-vous par précaution (bien que tous nos appareils soient contrôlés tout au long de leur fabrication) qu'il ne présente aucun indice de détérioration tant à l'intérieur qu'à l'extérieur (porte voilée, charnières de porte déformées, etc.). Si vous constatez une anomalie, ne le faites pas fonctionner et faites-le vérifier par un 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 **L'appareil**
 - C. Porte
 - C1. Verrou de porte
 - D. Tableau de bord
 - E. Lampe d'éclairage
 - F. Sole
 - G. Ensemble plateau tournant (G1, G2) } Selon le modèle
 - ou
 - H. Plat en verre fixe } que vous avez choisi
- ② **Le tableau de bord**
 - A1. Bouton de sélection du temps de cuisson (de 0 à 30 min)
 - A2. Bouton de sélection des puissances micro-ondes
 - B1. Curseur d'ouverture de porte et d'arrêt automatique de fonctionnement
 - B2. Touche de mise en marche
 - T. Tambour-recettes } Seulement sur les modèles équipés
 - Q. Touche "Quick" } de cette (ces) fonction(s)
- ③ **Accessoires**
 - G1. Plateau tournant
 - G2. Entraîneur de plateau tournant
 - ou
 - H. Plat carré fixe en verre

Caractéristiques techniques

- Sécurité thermique (arrêt automatique de l'appareil en cas de problème).
- 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.
- Tableau de bord :
 - variateur de puissance A2
 - minuterie de 0 à 30 min. A1
 - tambour-recettes (modèles FM....T)
- ⑦ - touche "Quick" (modèles FM....Q)
- ⑧

Conseils de sécurité

1/ Branchement

L'étiquette collée à l'arrière de votre appareil vous indique :
 - sa tension d'alimentation nominale : 220 V (plage d'utilisation 198 V à 233 V), 230 V (plage d'utilisation 207 V à 243 V).
 - sa puissance restituée : exemple : MW Output power/puissance restituée M.O. : 850 W. Cette valeur est inscrite en bas de l'étiquette et sur le cadre de la porte.

Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde à celle de votre installation électrique.

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.

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

2/ Installation

Veillez à ne pas obstruer les grilles d'aération et à ne pas y faire pénétrer de liquide. Installez-le suffisamment loin de toute source de chaleur.

Vous pouvez selon l'agencement de votre cuisine :

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

- ④ - **l'encastrer**. Votre meuble doit être équipé d'une colonne ventilée d'une section au moins égale à 650 cm².

Pour un meuble de 60 cm de largeur, la distance entre le fond du meuble et le mur doit être d'environ 12 cm.

Supprimez impérativement toute séparation entre la niche qui reçoit l'appareil et la colonne ventilée.

En cas d'encastrement avec un four à cuisson traditionnelle, votre micro-ondes devra obligatoirement être placé au-dessous.

3/ Précautions

Ne faites pas fonctionner votre micro-ondes à vide. Il doit contenir une préparation. Dans le cas contraire, vous risquez de le détériorer et de réduire ainsi sa durée de vie. 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.

Avant une première utilisation

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









Montage des accessoires :

- ③ **Le plateau tournant (G1)** (selon modèles). Placez le moyeu de l'entraîneur **(G2)** dans l'orifice central de la sole **(F)**. Tournez-le à la main vers la gauche où la droite jusqu'à ce qu'il se place naturellement et que les 3 roulettes soient en contact avec la sole **(F)**. Une fois qu'il est en position ne cherchez pas à le faire tourner manuellement. Posez le plateau tournant **(G1)** sur l'entraîneur **(G2)**. A la mise en marche, il tourne indifféremment vers la gauche ou la droite.

Le plat en verre (H) (selon modèles).
Posez-le directement sur la sole **(F)**.

Mise en service

1. Cuisson micro-ondes

- Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
 - **Sélectionnez la puissance** à l'aide du bouton **(A2)**.
- ⑤ Les 3 niveaux de puissance des modèles (FM13..) correspondent de gauche à droite par ordre décroissant à :
-  - cuisson et réchauffage.
 -  - décongélation rapide de petites portions
 -  - décongélation + maintien au chaud et cuisson de plats délicats
- ⑤ Les 5 niveaux de puissance des modèles (FM15.., FMA5.., FMB5.., FM..25.., FM35..) correspondent de façon décroissante à :
-  - 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.
- ⑥ Pour les modèles à 9 niveaux de puissance (FM19.., FMA9.., FMB9.., FM29.., FM39..), les 4 positions intermédiaires, représentées par des points entre les symboles, permettent d'affiner le réglage.
- Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide du bouton **(A1)**.

Important :

Pour un réglage correct des temps de cuisson inférieurs à 2 minutes, tournez le bouton au-delà du repère 2, puis ramenez l'index du bouton sur le temps désiré.

- Appuyez sur la touche **(B2)** pour mettre en marche. La lampe d'éclairage s'allume ; votre appareil fonctionne.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit, la cuisson s'arrête. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner.
- Ouvrez la porte en appuyant sur le curseur **(B1)**. Le plateau tournant et la ventilation s'arrêtent.
- Retirez votre préparation.
- **En cours de cuisson** : vous pouvez ouvrir la porte pour surveiller votre préparation. L'émission d'ondes s'arrête automatiquement et ne reprend qu'après fermeture de la porte et appui sur la touche de mise en marche **(B2)**.

2. La touche "Quick" (seulement sur modèles équipés de cette fonction FM... Q.)

- 8 Cette touche vous permet par une simple pression d'obtenir la mise en marche de votre appareil à pleine puissance pendant 90 secondes maximum. Cela simplifie encore les utilisations quotidiennes et répétitives (petits déjeuners, réchauffage d'une assiette...).

La touche "Quick" est prioritaire sur la fonction minuterie, quel que soit le temps affiché sur la minuterie.

- Placez votre préparation à l'intérieur de l'appareil.
- Vérifiez que le temps pré-sélectionné est adapté à votre préparation. Dans le cas contraire, tournez le bouton (Q2) pour obtenir le temps désiré.
- Fermez la porte et appuyez fermement sur la touche "Quick" (Q1).
- Vérifiez que le voyant (Q3) est allumé, confirmant que votre appareil est en fonction "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 repasser en mode minuterie. 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.
- Si vous modifiez le temps de la touche "Quick", faites-le lors que le micro-ondes n'est pas en marche.

3. Le tambour-recettes (seulement sur modèles équipés de cette fonction FM... T)

- 7 Il permet de déterminer le temps de cuisson en fonction de la préparation et de son poids.

Il comporte 3 couleurs correspondant aux différents types de cuisson :

- rose pour cuisson
 - bleu pour décongélation
 - jaune pour réchauffage.
- Choisissez votre préparation à l'aide de la molette (T1), celle-ci apparaît dans la fenêtre (T3) ainsi que l'allure conseillée.
 - Affichez le poids à l'aide de la molette (T5), celui-ci apparaît dans la fenêtre (T4).
 - Le temps de cuisson préconisé apparaît alors dans la fenêtre (T2).
 - Affichez ce temps à l'aide du bouton de minuterie (A1) et l'allure de cuisson avec le bouton (A2).
 - Appuyez sur la touche de mise en marche (B2), votre appareil fonctionne.

Conseils pratiques

1. Température des aliments (biberons, petits pots)

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

Pour éviter les **risques de brûlures, remuez toujours avant de servir et vérifiez soigneusement la température** ; en particulier pour les aliments destinés aux enfants : **petits pots, biberons...** Secouez bien les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre main.

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 de l'appareil. Pour éviter ce phénomène physique, mettez toujours une cuillère **en plastique** ou un batonnet de verre dans le liquide à chauffer.

2. Décongélation

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

Videz-les à mi-décongélation.

3. N'utilisez pas le micro-ondes pour

Cuire des œufs dans leur coquille ou des escargots farcis, ils pourraient éclater. Ouvrez tous les récipients avant réchauffage ; otez les couvercles des bocaux, bouteilles... et retirez les tétines des biberons.

4. Utilisez des récipients appropriés à la cuisson micro-ondes

Pour vérifier la "transparence" d'un récipient aux micro-ondes, il existe un test facile à réaliser :

- Placez le récipient vide dans votre **appareil** sur le plateau tournant ou sur votre plat en verre, avec un verre rempli d'eau.
- Sélectionnez 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.

5. Le plateau tournant (G1) ou le plat en verre (H) doit toujours être en place.

Toutefois, si votre récipient est trop haut ou trop grand pour aller sur le plat ou le plateau tournant en verre, vous pouvez le poser directement sur la sole, en enlevant le plat ou le plateau tournant et son entraîneur.

Pour une meilleure répartition de la température, faites pivoter la préparation à mi-cuisson et remuez avant de servir.

Vous devez **impérativement** remettre le plat ou le plateau tournant et son entraîneur en place après utilisation.

6. Barquettes métalliques

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

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

- Suivez les instructions indiquées sur l'emballage concernant le couvercle. Selon le cas, il faut le retirer ou le laisser en place. S'il n'y a pas d'indication, retirez-le par précaution.
- Centrez la ou les barquettes sur le plat en verre, à **1 cm au moins** des parois de la cavité. S'il y en a plusieurs, espacez-les entre elles **d'au moins 2 cm**.
- Pour les appareils à plat fixe, faites pivoter la préparation à mi-cuisson.
- Remuez et attendez 1 min. avant de servir.

7. Récipients jetables

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

8. La porte doit se refermer librement

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

9. Plat à brunir

Le plat à brunir est vendu séparément sous les références :

- 962 pour le petit modèle (21 cm)
- 840 pour le grand modèle (25 cm)

Posez-le impérativement sur la grille, le plat ou le plateau tournant en verre, afin d'éviter toute détérioration de votre micro-ondes (en particulier, ne les posez jamais) directement sur l'entraîneur du plateau tournant).

ATTENTION :

Si la puissance restituée de votre appareil est supérieure à 950 W, quelle que soit la marque de votre plat, vous ne devez pas le préchauffer plus de :

- 3 minutes si vous avez un plat petit modèle,
- 4 minutes si vous avez un plat grand modèle.

Au-delà, vous risquez de détériorer votre appareil.

10. Votre appareil a une puissance micro-ondes élevée

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

Pour déterminer les temps de cuisson correspondant 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-monsieur, 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. Votre appareil a une puissance supérieure (900 W, 1100 W ou autre), réduisez proportionnellement le temps comme indiqué ci-dessous.

| Puissance | Temps |
|-------------|--------------------------|
| pour 650 W | 4 à 6 mn sur l'emballage |
| pour 900 W | 3 à 4 mn 30 s. |
| pour 1100 W | 2 mn 30 s. à 3 mn 30 s. |

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 le temps de cuisson ou réchauffage que vous connaissez pour un four traditionnel.

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

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 matière plastique. 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 du Service Après-Vente **Moulinex**, qui seul, peut procéder à la remise en état.

• **Le tableau de bord** : nettoyez-le soigneusement avec un chiffon humide imprégné d'un produit pour la vaisselle, afin d'éliminer les traces grasses. Essuyez avec un chiffon doux.

• **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 parois de la cavité** : passez une éponge humide avec un détergent non abrasif **après chaque utilisation**. Si vous constatez des traces de graisse ou d'aliments séchés, faites bouillir de l'eau pendant 10 min. 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.

Si vous utilisez des produits nettoyants en aérosol **spéciaux pour micro-ondes, ne mettez pas de produit dans les trous d'aération**.

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

- **Les accessoires** (le plateau tournant ou le plat en verre fixe selon les modèles) : utilisez un produit pour la vaisselle ou lavez-les en machine.

Entretien

IMPORTANT : sachez qu'il est **dangereux** pour toute personne, autre qu'un technicien agréé et formé par **Moulinex** d'effectuer des réparations quelles qu'elles soient. Pour remplacer la lampe d'éclairage, le cordon d'alimentation, ainsi que pour toute intervention sur l'appareil, vous devez impérativement faire appel au Service Après-Vente **Moulinex** ou à un centre agréé par **Moulinex**.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

• La lampe d'éclairage ne s'allume pas ?

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

• L'aliment ne chauffe pas ?

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

- 1) vous n'avez pas oublié d'enlever le papier aluminium recouvrant la barquette d'aliments.
- 2) votre plat n'est pas fait de matière "absorbante" (**voir paragraphe "Conseils pratiques"**).
- 3) 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 ? En cas de surchauffe, votre appareil est équipé d'une **sécurité thermique**. Attendez 15 mn pour que cette sécurité se ré-enclenche. Si au-delà de ces 15 mn votre appareil ne fonctionne toujours pas, débranchez-le, ne l'utilisez plus. Adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un centre d'entretien agréé par **Moulinex** (voir dans le livret "*Moulinex Service*").



Cette enseigne vous signale l'emplacement de Points Service qui sont à même de vous proposer :

- Le dépannage et la vérification des appareils Moulinex sous et hors garantie,
- La vente de pièces détachées et d'accessoires,
- Des conseils d'utilisation et d'entretien.

Les Garanties

Votre appareil Moulinex bénéficie d'une garantie totale pièces et main-d'œuvre d'UN AN à compter de la date d'achat.

Voir les conditions de garantie détaillées dans le livret "*Moulinex Service*".

Le Service après-vente

Si vous rencontrez quelques difficultés à l'utilisation de votre appareil, consultez votre livret "*Moulinex Service*".

Vous serez assuré d'un Service efficace en faisant appel aux professionnels dont les adresses figurent sur ce document.

Les accessoires et les pièces détachées

Vous pouvez vous procurer les pièces détachées ainsi que les accessoires d'origine ou les options auprès du Centre Moulinex indiqué sur le livret "*Moulinex Service*" ou de votre revendeur habituel.

Le Service Consommateur

Un conseil quant à l'utilisation de votre appareil Moulinex... ?

Une suggestion pour une nouvelle recette... ?

Contactez le Service Consommateur indiqué dans votre livret "*Moulinex Service*". Des spécialistes sont à votre disposition pour vous aider à profiter au mieux de votre appareil Moulinex.