

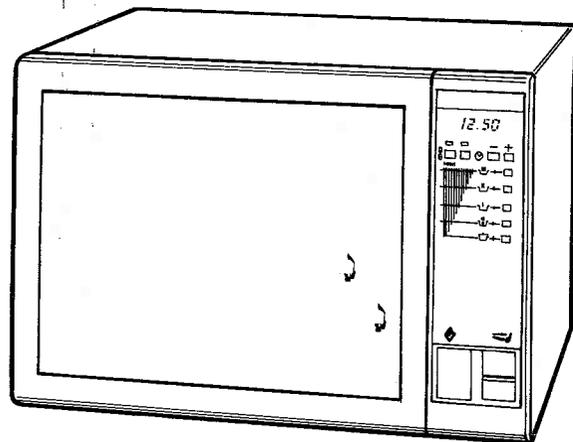
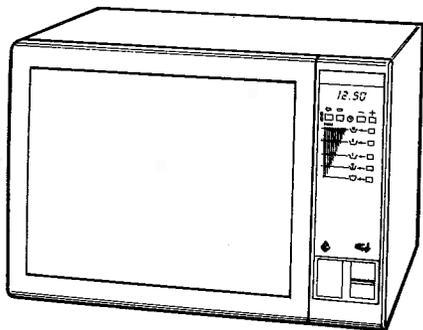
lettre 910

FA 11 E
TD 14 E

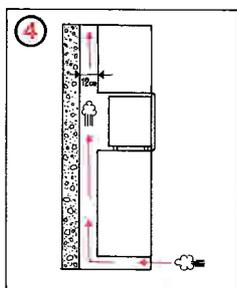
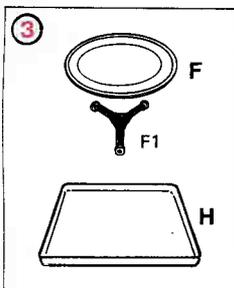
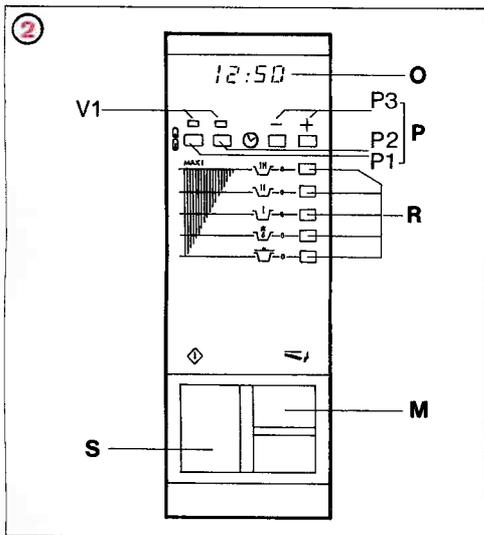
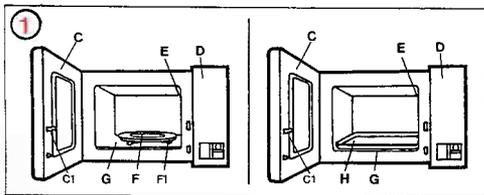
ORIGINAL

à ne pas expédier

Moulinex



15l. 24l.



FM 17...E
FM 27...E

MICRO-ONDES

Français p. 6

MIKROWELLE

Deutsch S. 14

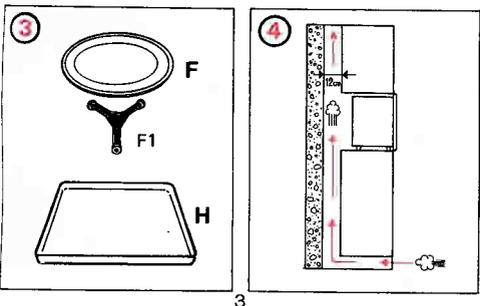
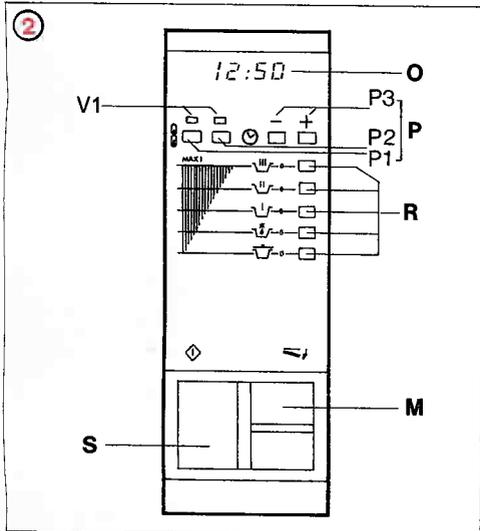
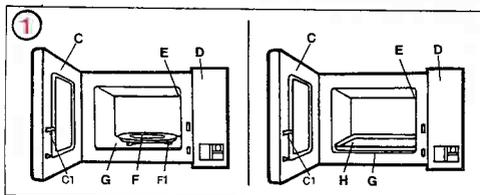
MAGNETRON-OVEN

Nederlands p. 22

MICRO-ONDE

Italiano p. 30

Moulinex



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 électronique 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 ; il vous aidera à traduire les lettres de référence correspondant à la catégorie et aux différentes possibilités de cuisson de votre micro-ondes.

FM1xxx E micro-ondes 15 litres électronique
 FM2xxx E micro-ondes 24 litres électronique
 FM3xxx E micro-ondes 34 litres électronique

Exemple :

FM 1735 E micro-ondes 15 litres électronique avec plateau tournant.

Sommaire

• Description	page 6
1. L'appareil	page 7
2. Le tableau de bord	page 7
3. Les accessoires	page 7
• Caractéristiques techniques	page 7
• Conseils de sécurité	page 7
1. Branchement	page 7
2. Installation	page 8
3. Précautions	page 8
• Avant la première utilisation	page 8
1. Montage des accessoires	page 8
2. Réglage de l'horloge	page 8
• Mise en service	page 9
Cuisson micro-ondes	page 9
• Conseils pratiques	page 9
• Nettoyage	page 11
• Entretien	page 12

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) au fur et à mesure que vous le sortez de son emballage, 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 et faites-le vérifier par un spécialiste agréé **Moulinex**.

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	} selon le modèle que vous avez choisi
C1	Verrou de porte	
D	Tableau de bord	
E	Lampe d'éclairage	
F	Plateau tournant	
F1	Entraîneur	
ou		
H	Plat carré en verre	
G	Sole	

2. Le tableau de bord

O	Affichage du temps ou de l'heure
P1	Fonction minuterie
P2	Fonction horloge
P3	Augmentation ou diminution des temps de minuterie et d'horloge
S	Commande de mise en marche
M	Commande d'ouverture de porte et d'arrêt automatique de fonctionnement

3. Les accessoires

F	Plateau tournant	} selon les modèles
F1	Entraîneur	
ou		
H	Plat carré en verre	

Dépliez une 2^e fois la couverture. Les chiffres rouges des pages suivantes renvoient aux croquis des pages 3, 4 et 5.

Caractéristiques techniques

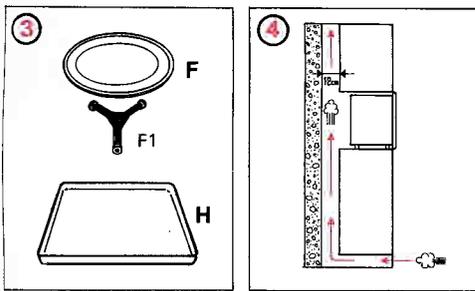
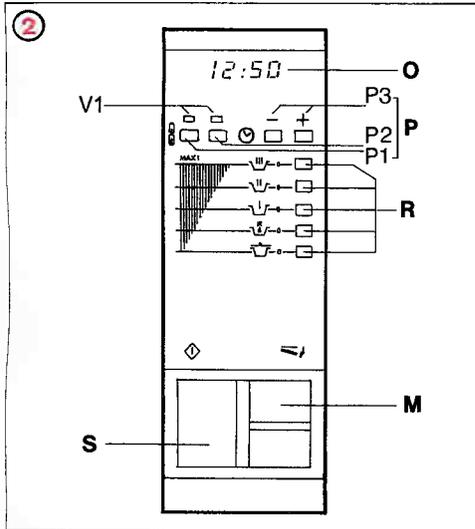
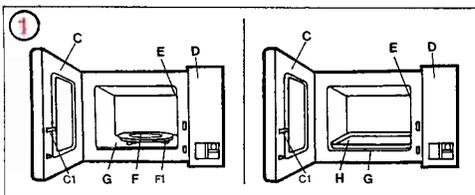
- Sécurité thermique (arrêt automatique du micro-ondes en cas de surchauffe).
- Lampe d'éclairage permettant de surveiller la cuisson.
- Sécurité de verrouillage de la porte : impossibilité de mettre l'appareil en marche si la porte n'est pas fermée correctement.
- Tableau de bord avec afficheur fluorescent et programmation électronique par clavier.

Conseils de sécurité

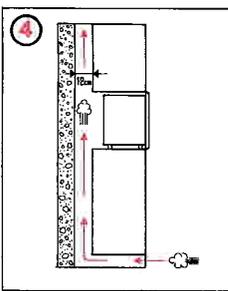
1. Branchement

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 correspond à celle de votre installation électrique.
 Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique



3



4

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 situées à l'arrière de l'appareil et 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** ;
- 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 le micro-ondes et la colonne ventilée. En cas d'encastrement avec un four à cuisson traditionnelle, votre micro-ondes devra obligatoirement être placé en 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 du micro-ondes et attendre 15 mn que la sécurité thermique se ré-enclenche afin de pouvoir utiliser à nouveau votre appareil.

Avant la première utilisation

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

1. **Montage des accessoires :**
 - Le plateau tournant (F) des modèles qui en sont équipés. Placez l'entraîneur (FI) dans l'orifice central de la sole (G). Tournez-la à la main vers la gauche ou la droite jusqu'à ce qu'il se place naturellement. Une fois qu'il est en position, ne cherchez pas à la faire tourner manuellement. Posez par-dessus le plateau tournant en verre (F). A la mise en marche, il tourne indifféremment vers la gauche ou la droite.
 - Le plat carré en verre (H) des modèles à plat fixe. Il se place directement sur la sole (G).

2. Réglage de l'horloge

- Appuyez sur la touche horloge (P2) le voyant témoin (V1) s'allume.
- Affichez l'heure en appuyant à la fois sur la touche horloge (P2) et l'une des deux touches. (P3) – ou +. Le défilement des chiffres est lent au cours des 6 premières secondes, rapide au-delà. L'heure est indiquée par 4 chiffres, 2 pour les heures et 2 pour les minutes séparés par 2 points clignotants.
- L'heure peut être affichée de 1 h 00 à 12 h 59.
- En cas d'erreur, recommencez la programmation au début de ce paragraphe.

En cas de micro-coupures électriques, l'affichage de l'heure est maintenu.

Mise en service

Remarques :

En cours de cuisson, vous pouvez :

- augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide des touches (P3) « + », « - » ;
- ouvrir la porte, l'émission micro-ondes s'arrête automatiquement et ne reprend qu'après fermeture de la porte et appui sur la touche de mise en marche ;
- modifier la puissance micro-ondes à l'aide de la touche (R) ;
- obtenir momentanément l'heure en appuyant sur la touche de l'horloge. Le décompte du temps de cuisson n'est pas modifié.

En fin de cuisson :

- la sonnerie retentit et le micro-ondes passe automatiquement en maintien au chaud pendant 90 mn maximum ;
- la ventilation, le plateau tournant et la lampe continuent de fonctionner jusqu'à ce que vous ouvriez la porte.

2 Cuisson micro-ondes

- Placez votre préparation sur le plat en verre et fermez la porte.
- Appuyez sur la touche minuterie (P1), le voyant (V1) correspondant s'allume et l'afficheur indique un temps « 0 ». L'appareil sélectionne automatiquement la plus forte puissance (cuisson/réchauffage). Si vous désirez une autre puissance, appuyez sur la touche (R) correspondant à la puissance choisie.

Les symboles signifient :

- 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.

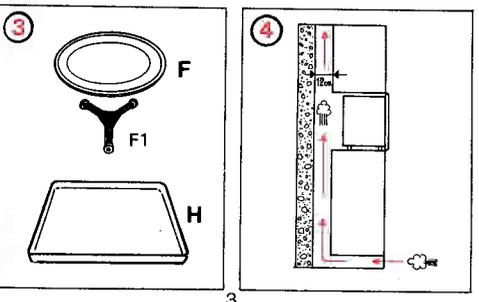
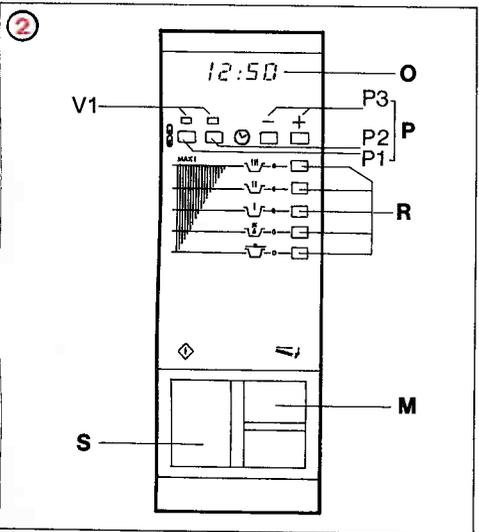
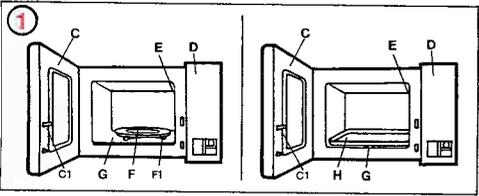
- Inscrivez sur l'afficheur le temps choisi à l'aide des touches (P3) (+ et -).
- Lancez le cycle de cuisson en appuyant sur la touche de mise en marche. L'afficheur (O) décompte de seconde en seconde.
- Appuyez sur la touche de mise en marche (S). L'afficheur (O) décompte de seconde en seconde.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit. Ouvrez la porte en appuyant sur la touche (M) et retirez votre préparation.

Conseils pratiques

1. Température des aliments (biberons, petits pots)

Grâce aux propriétés de la cuisson micro-ondes, seuls les aliments chauffent. Ainsi, le récepteur 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 les liquides (eau, café, thé, lait, etc.) il peut se produire un retard à l'ébullition, ce qui provoque une montée subite du liquide lorsque l'on sort le récipient du micro-ondes. Pour éviter ce phénomène physique, mettez toujours une cuillère en plastique ou un bâtonnet de verre dans le liquide à chauffer.

2. 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** correspondant à vos préparations, reportez-vous au livre de recettes fourni avec l'appareil ou à un livre de cuisine micro-ondes. 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.

En l'absence d'indications précises sur le temps à programmer, choisissez toujours un temps plus court, que vous prolongerez éventuellement. **Diminuez 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.

3. Décongélation

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

Videz-les à mi-décongélation.

4. N'utilisez pas la cuisson micro-ondes pour cuire des œufs dans leur coquille ou des escargots farcis, ils pourraient éclater.

N'oubliez pas d'ouvrir les récipients avant réchauffage. Otez les couvercles des bocaux, bouteilles... et retirez les tétines des biberons.

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

Toutefois, si votre récipient est trop haut ou trop large 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 plateau tournant et son entraîneur en place après utilisation.

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

Pour vérifier l'aptitude d'un plat à 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.

7. 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 au moins 1 cm 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 mn avant de servir.

8. Récipients jetables

Ne laissez pas le four 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-le (coupez ou déconnectez-le de l'alimentation électrique).

9. La porte doit se refermer librement

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

10. 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 : Ne dépassez pas le temps de préchauffage préconisé dans la notice fournie avec le plat à brunir.

11. 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-monsieurs, plats cuisinés, feuilletés, petitsfours, etc...

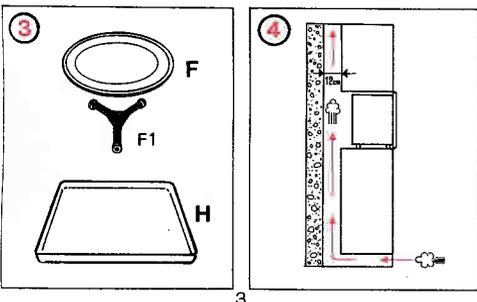
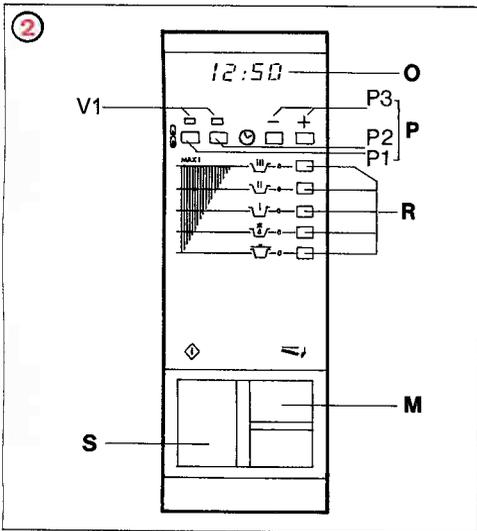
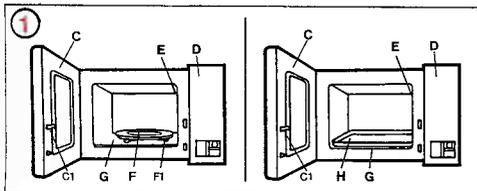
Attention, les temps sont le plus souvent donnés pour des micro-ondes de puissance 650 W, y compris dans les livres de cuisine au micro-ondes vendus en librairie. Votre appareil a une puissance supérieure, réduisez proportionnellement le temps comme indiqué ci-dessous :

	650 W	X temps indiqué sur l'emballage
Puissance de votre appareil en W		
Exemple : pour 650 W	4 à 6 mn	sur l'emballage
programmer 650 W	X 4 mn = 3 mn	
900 W		

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.

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 le micro-ondes 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. 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. Si vous utilisez des produits nettoyants en aérosol **spéciaux pour micro-ondes, ne mettez pas de produits dans les trous d'aération.** Rappelez-vous que le chauffage en micro-ondes est plus efficace dans un appareil propre.
- **Le plateau tournant (F) ou le plat carré (H) :** utilisez un produit pour la vaisselle ou lavez-les en machine.

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 d'alimentation, et pour toute autre intervention sur l'appareil, vous devez impérativement faire appel au Service Après-Vente Moulinex ou à un centre agréé **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 est 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'entendre le papier d'aluminium recouvrant une barquette d'aliments ;
2. votre plat n'est pas fait de matière « absorbante » (voir paragraphe « conseils pratiques ») ;
3. 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, en cas de fonctionnement anormal, par une **sécurité thermique**. 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 et ne l'utilisez plus. Faites appel à un technicien spécialisé d'un centre agréé **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 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**.