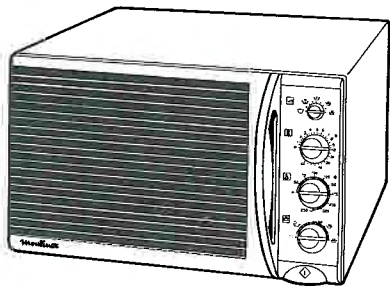
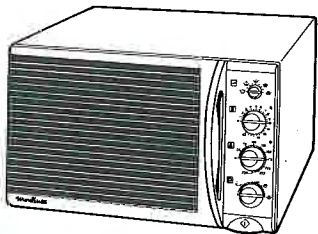


ORIGINAL  
à ne pas expédier

T61

SUPREME F10A...C

Moulinex



**SUPREME  
FMA...C**

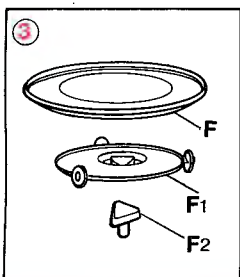
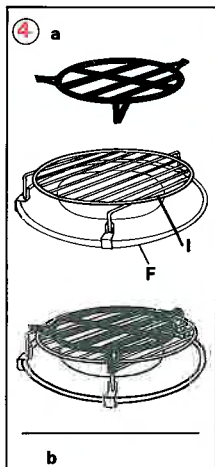
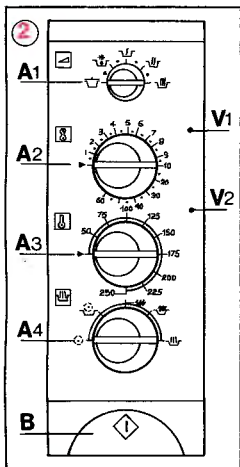
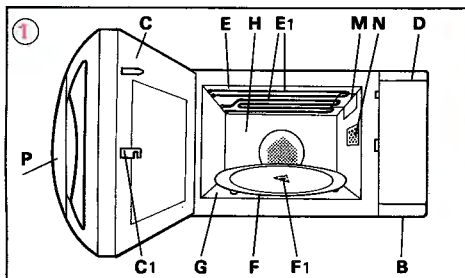
Français p. 6

Deutsch S. 19

Nederlands p. 33

Italiano p. 46

*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 de **Micro-Ondes Trifonction** que vous avez choisi s'intègre dans une ligne de produits intelligents, sûrs et performants, qui vous faciliteront la vie.

Votre appareil se caractérise par les avantages suivants :

- ses 3 modes de cuisson : micro-ondes, chaleur tournante et grill.
- sa possibilité de combiner : micro-ondes + chaleur tournante et micro-ondes + grill.

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 appareil.

FM Axxx	Four de la gamme 17L
FM xxxxC	Four trifonction : micro-ondes - chaleur tournante - grill
FM x9xx	Four 9 allures
FM x5xx	Four 5 allures
Exemples :	
FM A945C	Four 17L trifonction - 9 allures
FM A545C	Four 17L trifonction - 5 allures

## Sommaire

<b>.Description</b>	page 7
1. Le four	page 7
2. Le tableau de bord	page 7
3. Accessoires	page 8
<b>.Caractéristiques techniques</b>	page 8
<b>.Conseils de sécurité</b>	page 8
1. Branchement	page 8
2. Installation	page 8
3. Précautions d'emploi	page 9
<b>.Avant la première utilisation</b>	page 12
1. Montage des accessoires	page 12
2. Comment éliminer l'odeur de "neuf"	page 13
<b>.Mise en service</b>	page 13
1. Cuisson micro-ondes	page 14
2. Cuisson chaleur tournante	page 14
3. Cuisson micro-ondes + chaleur tournante	page 15

4. Cuisson grill	page 15
5. Cuisson micro-ondes + grill	page 15
<b>Nettoyage</b>	page 16
<b>Entretien</b>	page 17
<b>Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?</b>	page 17

## Description

Familiarisez vous avec les différentes parties et accessoires de votre appareil.

**Bien que tous nos appareils soient contrôlés tout au long de leur fabrication, assurez-vous 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 ou contactez le service consommateur (voir 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. Le four

C	Porte
C1	Verrou de porte
D	Tableau de bord
E	Plaque de voûte avec émail auto-nettoyant
E1	Éléments chauffants
F	Plateau tournant
F1	Entraîneur de plateau tournant
G	Sole
H	Fond avec ventilateur de chaleur tournante
N	Eclairage
M	Entrée des micro-ondes
P	Poignée d'ouverture de porte

### 2. Le tableau de bord

A1	Bouton de sélection de la puissance micro-ondes
A2	Bouton de sélection du temps de cuisson
A3	Bouton de réglage de la température de cuisson en chaleur tournante (de 50 à 250 ° C)
A4	Bouton de sélection du mode de cuisson
B	Bouton de mise en marche
V1	Voyant de fonctionnement
V2	Voyant de régulation de chaleur tournante

### 3. Accessoires

- F Plateau tournant
- F1 Entraîneur de plateau tournant
- F2 Prisme de l'entraîneur
- I Grille ronde avec dispositif isolant

## Caractéristiques techniques

- Eclairage pendant la cuisson
  - Sécurité thermique (arrêt automatique de la cuisson 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.
  - Thermostat de régulation de grill.
  - Thermostat de régulation de chaleur tournante.
  - Voyant de régulation de chaleur tournante.
  - Voyant de fonctionnement.
  - Consommation d'énergie :
- |                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| • Montée à 175°                   | 0,09 kWh |
| • Maintien pendant 1 heure à 175° | 0,63 kWh |
| TOTAL                             | 0,72 kWh |

## Conseils de sécurité

### 1) Branchement

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

- sa tension d'alimentation nominale : 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 éventuellement sur le cadre de la porte.

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

Assurez vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique 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**. Evitez toute installation électrique non conforme.

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

### 2) Installation

- Posez votre appareil **sur un plan de travail parfaitement stable**.

- Installez-le suffisamment loin de toute source de chaleur.
- Comme n'importe quel autre four, votre micro-ondes trifonction dégage de la chaleur en fonctionnant. Eloignez-le des parois pouvant être sensibles à cet échauffement.
- Veillez à ne pas obstruer les grilles d'aération situées à l'arrière et sur l'appareil et à ne pas y renverser de liquide.

### 3) Précautions d'emploi

**1. Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide (sans aliment à l'intérieur) en fonction micro-ondes seule ou combinée.** Il doit contenir une préparation ou un verre d'eau. Dans le cas contraire, vous risquez de le détériorer et de réduire sa durée de vie. Néanmoins, si cela se produisait, votre appareil est équipé d'une protection thermique qui arrête l'émission micro-ondes automatiquement.

Vous devez alors ouvrir la porte de l'appareil et attendre 15mn environ avant d'utiliser à nouveau votre appareil.

**2. Evitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.**

### 3. 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 la température des aliments destinés aux enfants : biberons, petits pots, ...
- Secouez bien les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre main avant de les donner à votre enfant.

### 4. Décongélation

Les exsudats (eau, sang...provenant de la décongélation) peuvent provoquer un échauffement autour de l'aliment.

- Videz-les à mi-décongélation.

### 5. 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.

## 6. N'utilisez pas la cuisson micro-ondes pour

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

## 7. Utilisez des récipients appropriés

### . Transparence aux micro-ondes

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

- Placez le récipient à tester, vide, 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 et plats métalliques

- **en cuisson micro-ondes et micro-ondes + grill**, en règle générale, il faut éviter la présence de métal dans l'enceinte de votre four (fourchettes, cuillères, attaches métalliques d'emballages de plats surgelés, plats en métal). Néanmoins, si vous respectez les consignes ci-dessous, vous pouvez utiliser ces fonctions pour réchauffer, décongeler ou cuire des préparations en barquettes métalliques :
  - pour les barquettes du commerce, suivez les instructions indiquées sur l'emballage concernant le maintien ou le retrait du couvercle. En l'absence d'indication, retirez-le par précaution.
  - centrez la barquette sur le plateau tournant ou sur la grille équipée de son dispositif isolant.
  - s'il y a plusieurs barquettes, espacez-les entre elles d'au moins 2 cm.
  - la barquette doit être à 1 cm au moins des parois de la cavité.
- **en cuisson chaleur tournante ou chaleur tournante + micro-ondes**, la source principale d'énergie étant la chaleur tournante, vous pouvez utiliser toutes sortes de plats métalliques. Posez le plat sur le plateau tournant ou sur la grille équipée de son dispositif isolant. En outre, pour les barquettes du commerce, suivez les instructions indiquées sur l'emballage concernant le couvercle. En l'absence d'indication, retirez-le par précaution.

### . 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 en chaleur tournante

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

### . En mode combiné,

#### pour les cuissons de viande :

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.

### . En cuisson chaleur tournante ou chaleur tournante + micro-ondes

Pour les cuissons de pâtes ou de gâteaux, utilisez de préférence des moules métalliques (avec le dispositif isolant pour les cuissons sur grille).

## 8. 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, 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, réduisez proportionnellement le temps comme indiqué ci-dessous.

Puissance	Temps
650 W	4 à 6 mn sur l'emballage
pour 850W	3 à 4 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 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.

### 9. Le plateau tournant 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 pour cuire ou réchauffer en fonction micro-ondes.

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.

10. Retirez la grille si elle n'est pas indispensable en fonction micro-ondes afin faciliter la circulation des ondes.

11. En 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.

12. N'utilisez pas de feuilles aluminium pour tapisser l'intérieur de votre micro-ondes combiné même en mode de cuisson chaleur tournante. Cela perturbe le fonctionnement du thermostat. De plus le fonctionnement avec micro-ondes pourrait créer des étincelles risquant de détériorer votre appareil.

### 13. La porte doit se refermer 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

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

### 1. Montage des accessoires :

#### ① . Le plateau tournant (F)

Placez le prisme (F2) dans l'axe central de la sole (G). Tournez le à la main vers la gauche ou la droite jusqu'à ce qu'il se place naturellement. Posez par dessus l'entraîneur (F1) puis le plateau tournant (F).

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

#### ② . La grille ronde

- Fixée sur le plateau tournant elle facilite la cuisson et la coloration de certains plats.

- 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.

- Remplacez l'ensemble dans la cavité sur l'entraîneur de plateau tournant.

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


- Associée à son dispositif isolant, elle permet l'utilisation de plats métalliques.

Selon les modèles, elle est équipée du dispositif isolant 4a ou 4b. Reportez-vous aux figures 4a et 4b pour reconnaître votre grille.

③ - Posez le dispositif isolant de façon à couvrir le haut des pieds de la grille. Il s'emboîte sur les barreaux.

④ - Ajustez la position des isolants en fonction de votre plat afin qu'il n'entre pas en contact avec la grille.

2. Pour éliminer l'odeur de "neuf" de votre appareil, mettez un récipient en verre rempli d'un litre d'eau sur le plateau tournant, et, en vous reportant au paragraphe "Mise en service", sélectionnez :

- la fonction chaleur tournante 

- la température : 250°C

- le temps : 20 minutes

Puis mettez l'appareil en marche.

Un léger dégagement de fumée pendant cette opération est possible et tout à fait normal.

## Mise en service

### ① Important :

#### Réglage des temps :



Pour un réglage correct des temps de cuisson inférieurs à 2 minutes, toumez le bouton de la minuterie (A2) au-delà du repère 2, puis ramenez l'index du bouton sur le temps désiré.

#### Préchauffage :

Sauf indication contraire dans certaines recettes du livre fourni avec l'appareil, les temps de cuisson ou réchauffage sont donnés pour un début de cuisson four froid.

Si votre appareil est déjà à température, diminuez le temps de cuisson.

En outre, si vous préchauffez le four, prenez garde à ne pas le faire en fonction combinée car vous provoqueriez un fonctionnement à vide.

- Sélectionnez la fonction chaleur tournante seule (ou grill seul) à l'aide du bouton (A4), position  ou .

#### En cours de cuisson :






Vous pouvez ouvrir la porte à l'aide de la poignée (P) pour surveiller votre préparation. La cuisson s'arrête automatiquement et ne reprend qu'après fermeture de la porte et appui sur le bouton de mise en marche (B).

### En fin de cuisson :






- La sonnerie retentit, le plateau tournant s'arrête, le voyant (V1) s'éteint : la cuisson est terminée.
- La lampe et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.

## 2 Les boutons de commande

### (A4) Sélection des fonctions :

-  Micro-ondes
-  Micro-ondes + grill simultanés
-  Grill
-  Micro-ondes + chaleur tournante simultanés
-  Chaleur tournante

### (A1) Puissances micro-ondes :


-  Cuisson et réchauffage
-  Cuisson lente ou réchauffage de plats délicats
-  Décongélation rapide de petites portions
-  Décongélation + maintien au chaud et cuisson de plats délicats
-  Maintien au chaud

Sur les modèles à 9 allures (FM A9xxx), les 4 positions intermédiaires permettent d'affiner le réglage.

### 1. Cuisson micro-ondes

#### 3 Accessoire conseillé : ensemble plateau tournant (F, F1, F2)


#### Fonctionnement :

- Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
-  - Sélectionnez ce mode de cuisson avec le bouton (A4).
- Choisissez l'une des puissances micro-ondes à l'aide du bouton (A1).
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton (A2).
- Appuyez sur la touche de mise en marche (B). Le voyant (V1) s'allume.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit. Ouvrez la porte à l'aide de la poignée et retirez votre préparation.

### 2. Cuisson chaleur tournante

#### 3 Accessoires conseillés : Plateau tournant (F, F1, F2) avec grille (I).

#### Fonctionnement :


- Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
-  - Placez le bouton (A4) sur la fonction chaleur tournante.

- Choisissez une température entre 50° C et 250° C avec le bouton (A3).
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton (A2).
- Appuyez sur la touche de mise en marche (B). Les voyants (V1) et (V2) s'allument. Le voyant de régulation (V2) s'éteint lorsque la température désirée est atteinte.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit. Ouvrez la porte et retirez votre préparation.

### 3. Cuisson micro-ondes + chaleur tournante

Accessoires conseillés : Suivant le livret de recettes.


#### Fonctionnement :

- Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
-  - Sélectionnez ce mode de cuisson en tournant le bouton (A4).
- Choisissez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (A1).
- Réglez ensuite la température de cuisson entre 50° C et 250° C (A3).
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton (A2).
- Appuyez sur la touche de mise en marche (B). Les voyants (V1) et (V2) s'allument. Le voyant de régulation (V2) s'éteint lorsque la température désirée est atteinte.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit. Ouvrez la porte et retirez votre préparation.

### 4. Cuisson Grill

#### 4 Accessoires conseillés : Plateau tournant (F, F1, F2) avec grille (I).


#### Fonctionnement :

- Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
- Si vous faites des grillades sur la grille, n'utilisez pas le dispositif isolant et placez une assiette creuse sur le plateau tournant pour récupérer les graisses.
-  - Sélectionnez ce mode de cuisson avec le bouton (A4).
- Réglez le temps de cuisson à l'aide de (A2).
- Appuyez sur la touche de mise en marche (B). Le voyant (V1) s'allume.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit. Ouvrez la porte et retirez votre préparation.

### 5. Cuisson micro-ondes + grill

Accessoires conseillés : Suivant le livret de recettes.

#### Fonctionnement :

- Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
-  - Sélectionnez ce mode de cuisson à l'aide du bouton (A4).
- Choisissez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (A1)

- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton (A2).
- Appuyez sur la touche de mise en marche (B). Le voyant (V1) s'allume.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit. Ouvrez la porte et retirez votre préparation.

## Nettoyage

• **Capot, façade et intérieur de porte** : nettoyez-les avec une éponge non abrasive ou un chiffon humide et de l'eau chaude additionnée d'un produit pour la vaisselle. Rincez, séchez avec un chiffon doux.

**Tous les autres produits sont à proscrire** : détergents ménagers, produits abrasifs, solvants tels que l'éther ou l'acétone, produits en aérosol préconisés ou non pour micro-ondes.

**N'essayez en aucun cas de démonter la porte.**

Si la porte ou son encadrement est détérioré, ne mettez pas le four en marche. Faites appel à un technicien du Service Après-Vente **Moulinex**, qui seul, peut procéder à la remise en état.

• **Les parois en inox de la cavité** : passez une éponge humide avec un détergent non abrasif après chaque utilisation.

Pour les taches persistantes, vous pouvez utiliser une spirale d'acier inoxydable spéciale inox.

Ce simple nettoyage se fait plus facilement lorsque le four est encore tiède.

Si vous constatez des traces de graisse ou d'aliments séchés en trop grande quantité, faites bouillir un bol d'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 four propre.

• **La voûte auto-nettoyante** : afin de préserver la durée et l'efficacité du revêtement auto-nettoyant, nous vous conseillons, dès l'apparition de taches grasses et de dégagement de fumées, d'enlever le gros des projections grasses avec une éponge imbibée d'eau chaude, puis de faire fonctionner le four 30 minutes **exclusivement en mode de cuisson chaleur tournante à 250 °C**. Tampons ou éponges métalliques, poudre à récurer, produits spéciaux pour le nettoyage des fours sont à proscrire.

• **Le plateau tournant** : utilisez un produit pour la vaisselle ou lavez-le en machine. Pour les taches persistantes, vous pouvez utiliser une spirale d'acier inoxydable.

• **La grille** : utilisez un produit pour la vaisselle.

## 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 four, le cordon spécial d'alimentation, ainsi que pour toute intervention sur le four, vous **devez impérativement** faire appel au Service Après-Vente 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 appareil fonctionne normalement (chauffage), c'est que l'ampoule est grillée. Vous pouvez, sans problème, utiliser votre appareil.

**L'aliment ne chauffe pas en fonction micro-ondes ?**

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 une barquette d'aliments.
- 2) votre plat n'est pas fait de matière «absorbante» (voir paragraphe «Précautions d'emploi»).
- 3) que les orifices d'aération situés à l'arrière et sur 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 entraînant une surchauffe ou d'utilisation prolongée en micro-ondes avec une petite quantité d'aliments.

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. Faites appel à un technicien spécialisé d'un centre agréé **Moulinex**; voir dans le livret "Moulinex Service".