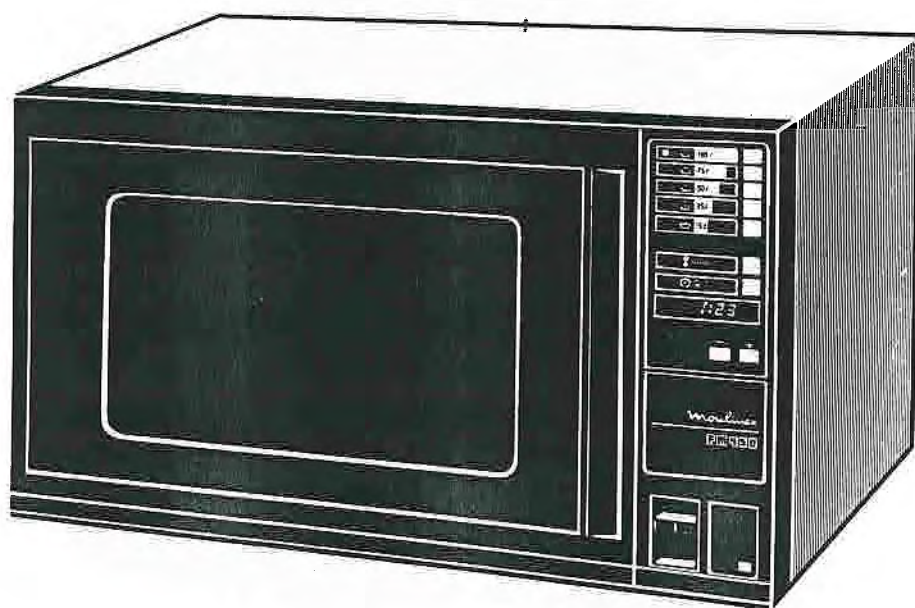


Ref: 822, 823, 887

MICRO-ONDES

FM 450 / 460 / 465.

Moulinex

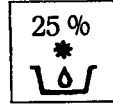


CONSEILS D'UTILISATION

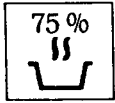
Faites connaissance avec votre MICRO-ONDES



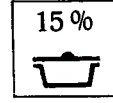
100 %
CUISSON



25 %
DECONGELATION
DOUCE



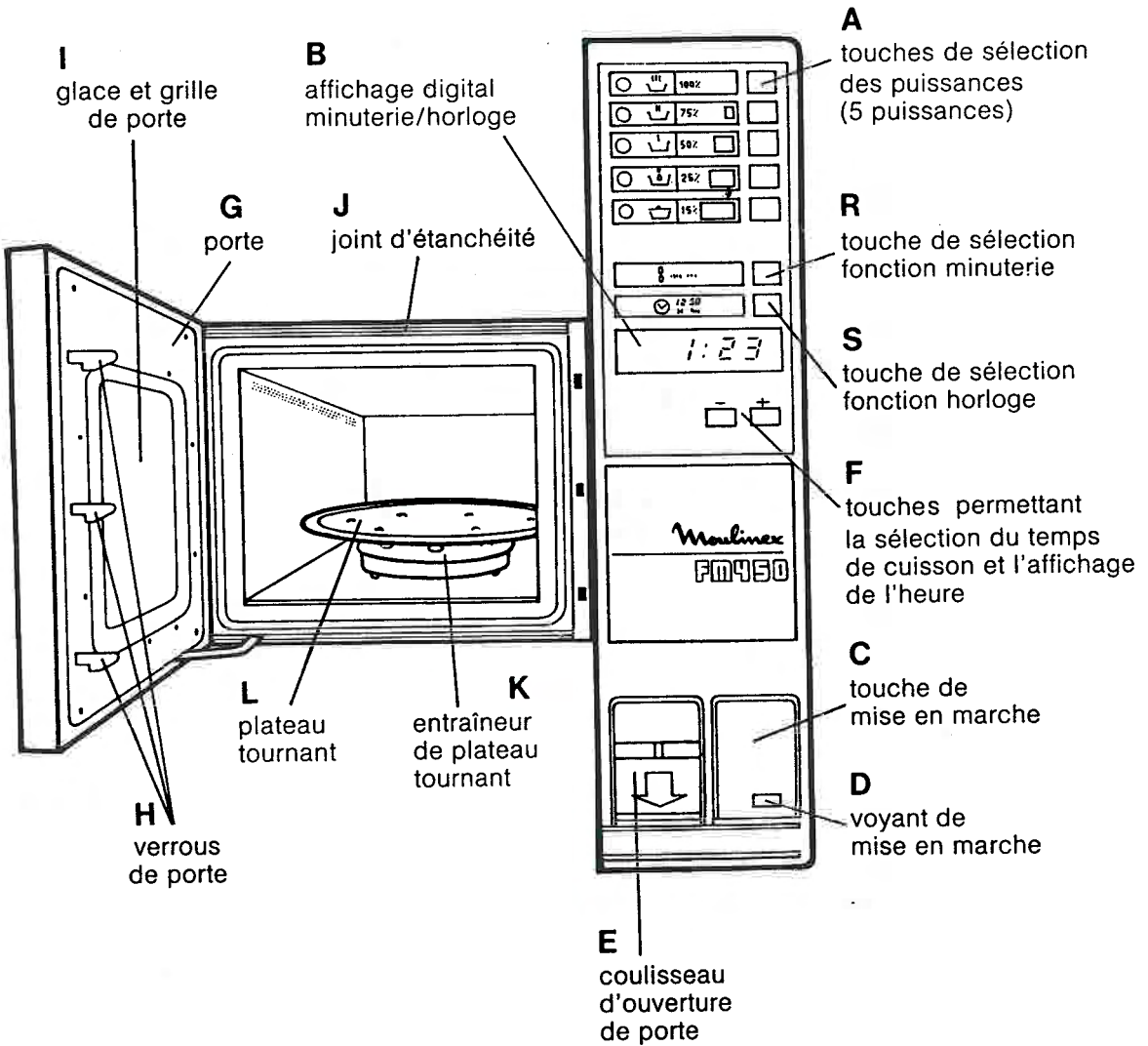
75 %
CUISSON LENTE



15 %
MAINTIEN AU CHAUD



50 %
CUISSON DOUCE
DECONGELATION



COMMENT INSTALLER VOTRE MICRO-ONDES

Après avoir sorti votre appareil de son emballage, assurez-vous, par précaution, qu'il ne présente aucun indice de détérioration tant à l'intérieur qu'à l'extérieur (enfoncement, porte voilée, charnières de porte déformées...). En cas de dommage, ne faites pas fonctionner votre four. Faites-le vérifier par un réparateur agréé par Moulinex en vous conformant aux indications données au paragraphe "Service Après-Vente", page 8

1 - Mise en place de l'appareil

Cet appareil peut être soit posé, soit encastré.

a) Appareil posé :

Choisissez un plan de travail fixe et stable, un micro-ondes pesant environ 30 kg.

b) Appareil encastré :

Vous pouvez, sans avoir recours à un spécialiste, encastrer votre micro-ondes. Pour ce faire, procurez-vous le kit d'encastrement et sa notice auprès de votre revendeur habituel.

NOTA

En cas d'encastrement d'un micro-ondes avec un autre four, le micro-ondes devra impérativement être placé en dessous.

2 - Mise en place du plateau tournant

Le plateau tournant et son entraîneur sont emballés et rangés dans un même emballage à l'intérieur du four.

- Ouvrez la porte en appuyant vers le bas sur le bouton E.
- Déballez le plateau tournant et son entraîneur.
- Placez l'entraîneur sur son axe.
- Posez le plateau sur l'entraîneur en le centrant.

3 - Branchement

- La tension d'alimentation de cet appareil est de 220 V. Assurez-vous que la tension d'alimentation de votre installation électrique (indiquée sur votre compteur) est également de 220 V.
- Le branchement de l'appareil sur un secteur ne correspondant pas à la tension indiquée annule la garantie.
- Pour une bonne sécurité vous devez nécessairement brancher cet appareil sur une prise de courant avec terre. Il est indispensable que cette terre corresponde aux normes électriques. Evitez toute installation non-conforme.
- La prise de courant de cet appareil doit être protégée par un fusible de 16 A. Si vous êtes équipés d'un disjoncteur, celui-ci doit être d'un calibre minimum de 15 A courbe U ou K.

CONSEILS IMPORTANTS

1. NE FAITES PAS FONCTIONNER UN MICRO-ONDES ABIMÉ

Si l'appareil a été endommagé (chute au cours d'un déplacement, porte abîmée...), ne le faites en aucun cas fonctionner.

Contactez le Centre d'Entretien Agréé Moulinex le plus proche de votre domicile (voir liste figurant au dos du certificat de garantie).

2. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE FOUR VIDE

Vous devez éviter de faire fonctionner l'appareil à vide, cela risque de réduire sa durée de vie.

3. N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES METALLIQUES

Le métal est à éviter dans les micro-ondes. Pour le détail des matériaux à utiliser, consultez le livre des recettes "La Cuisine Plaisir", fourni avec votre appareil.

4. NE PLACEZ PAS D'OBJET ENTRE LA PORTE ET LA FAÇADE INTERIEURE DU FOUR

Veillez à ne pas coincer d'objet (un torchon, un gant de protection, une manique...) entre la porte et la façade intérieure du four : la porte doit toujours être hermétiquement close.

5. NE DETERIOREZ PAS L'ETIQUETTE COLLÉE A L'ARRIERE DU FOUR

Lors du nettoyage du four, n'abîmez pas ou ne décollez pas cette étiquette, portant la mention :

"Attention, énergie par micro-ondes et haute tension, ne pas enlever ce couvercle, l'entretien du four à micro-ondes doit être effectué uniquement par un réparateur agréé par le constructeur."

6. PORTEURS D'UN SIMULATEUR CARDIAQUE

ou encore porteurs d'un pacemaker, il vous est déconseillé d'utiliser personnellement un micro-ondes.

7. N'UTILISEZ JAMAIS LE MICRO-ONDES POUR


Cuire des œufs "en coquille".


Cuire des escargots à la bourguignonne.

Réchauffer, biberons, bocaux et autres récipients hermétiquement clos.

COMMENT VOUS SERVIR DE VOTRE MICRO-ONDES ?


1 - Affichage de l'heure (fonction horloge)

• Placez-vous en fonction horloge en appuyant sur la touche S , le voyant vert témoin s'éclaire.


• Inscrivez l'heure sur l'afficheur B en appuyant en même temps sur la touche S  et l'une des touches F (+ ou -).

L'heure peut être affichée de 0 h 01 mn à 12 h 59 mn.

L'heure restera enregistrée tant que vous ne débrancherez pas votre four.

A la fin d'une cuisson, pour faire réapparaître l'heure, il suffit de repasser en fonction horloge en appuyant sur la touche S .

L'heure se réaffiche automatiquement.

En cours de cuisson, vous pouvez obtenir l'heure en appuyant sur la touche S . Cela n'efface pas le temps de cuisson. Dès que vous relâchez la touche S, vous repassez en minuterie.

Remarque :

Si, à la suite d'une erreur de manipulation, vous essayez de démarrer une cuisson alors que votre four est en fonction horloge, les chiffres se mettent à clignoter et la sonnerie retentit (le four s'éclaire, la ventilation se met en route et le plateau tourne mais le four ne chauffe pas).






Ouvrez la porte du four en appuyant sur la manette E et appuyez sur la touche S.

La sonnerie s'arrête et l'afficheur cesse de clignoter.

2 - Sélection de la puissance

Reportez-vous au livre Cuisine Plaisir offert avec l'appareil pour connaître la puissance correspondant à la cuisson souhaitée.


Appuyez sur la touche A correspondant à la puissance choisie. Le voyant lumineux témoin s'allume.

 100 % pleine puissance Utilisation en cuisson et réchauffage	 50 % de la puissance Utilisation en décongélation rapide de petites rations ; cuisson et réchauffage	 25 % de la puissance Utilisation en décongélation en continu maintien au chaud et réchauffage des plats délicats
 75 % de la puissance Utilisation en cuisson des plats délicats		 15 % de la puissance Utilisation maintien au chaud. Plats délicats.


IMPORTANT :






1) Pendant le fonctionnement, vous ne pouvez pas changer la puissance.

Pour changer, arrêtez le four en appuyant sur la manette E, changez votre puissance, poursuivez votre cuisson en appuyant de nouveau sur la touche mise en marche C.






2) En fin de cuisson, la sonnerie retentit et le four passe automatiquement en maintien au chaud , le voyant correspondant s'allume. Pensez à reprogrammer la puissance voulue lors de votre prochaine utilisation.

3 - Sélection du temps de cuisson (fonction minuterie)

- Reportez-vous au livre Cuisine Plaisir offert avec l'appareil pour connaître le temps de cuisson.
 - Appuyez sur la touche R  pour choisir la fonction minuterie. Le voyant témoin s'allume.
 - Inscrivez, sur l'afficheur B, le temps choisi, à l'aide des touches F (+ et -).
- Le temps maximum affichable varie en fonction de la puissance sélectionnée.

	100 %	20 minutes
	75 %	30 minutes
	50 %	40 minutes
	25 %	50 minutes
	15 %	60 minutes

Le rythme d'affichage est également variable en fonction de la puissance :

		à 100 % et 75 %	affichage de 10 secondes en 10 secondes
		à 50 % et 25 %	affichage de 30 secondes en 30 secondes
		à 15 %	affichage de 60 secondes en 60 secondes


Des signaux sonores indiquent la fin de cuisson et le voyant témoin de minuterie clignote. Toutefois, la lampe reste allumée et la ventilation continue de fonctionner. Ce n'est qu'à l'ouverture de la porte que la lampe s'éteint et que la ventilation s'arrête.

Attention :

Comme avec un moyen de cuisson classique, à poids égal, les temps de cuisson des aliments sont en partie fonction de leur taille, de leur forme, de leur épaisseur, de leur fraîcheur. Les temps donnés pour les cartes sont des temps moyens qui peuvent nécessiter une légère correction en fonction de ces données.

4 - Vos premières expériences

* Le bol d'eau, de café ou de lait du petit déjeuner :

- Posez le bol contenant environ 1/4 de liquide froid sur le plateau tournant.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur la touche A 100 %  . Le voyant témoin correspondant s'allume.
- Affichez 2 minutes 30 secondes et pressez le bouton de mise en marche C.
- Au bout de 2 minutes 30 secondes, le signal sonore retentit.
- Ouvrez la porte. Le liquide doit être très chaud.


* Les pommes à la cannelle :

Pour 4 personnes : 4 pommes moyennes
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 pincée de cannelle
3 cuillères à soupe d'eau

Matériel : 1 grande cocotte en verre avec couvercle.

Pelez et videz les pommes. Coupez-les en lamelles.


Mettez les fruits dans une cocotte en verre avec le sucre, l'eau et une bonne pincée de cannelle.

Couvrez et faites cuire 6 minutes sur position cuisson 

Remuez de temps en temps en couvrant la porte (l'émission d'ondes s'arrête automatiquement dès que la porte s'ouvre. La minuterie de même).

Après avoir remué, refermez la porte et appuyez sur la touche de mise en marche, l'appareil reprend son fonctionnement au niveau où il était.

Laissez refroidir.

Quand le temps de cuisson s'est écoulé, la sonnerie retentit, le four passe automatiquement en maintien au chaud 15 % (), et le voyant correspondant s'allume.

Ouvrez la porte. Sortez le plat et laissez refroidir.

Variantes Vous pouvez panacher pommes et poires ou encore ajouter des raisins secs, de la poudre d'amandes ou remplacer le sucre par un peu de miel.

ENTRETIENEZ VOTRE MICRO-ONDES

1 - SURFACES INTERIEURES ET EXTERIEURES

Les surfaces intérieures sont en inox et les surfaces extérieures en métal peint. Nettoyez-les avec une éponge non-abrasive et de l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle non-moussant. Rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez d'utiliser d'autres détergents ménagers ou des produits abrasifs.

2 - LES JOINTS D'ETANCHEITE (ou JOINTS ABSORBANTS)

Procédez de la même manière que pour le nettoyage des surfaces extérieures et intérieures. En cas de détérioration de la surface (brûlures par excès de salissures) ou décollage de ce joint, vous ne devez plus faire fonctionner l'appareil, tant qu'un technicien du Centre d'Entretien Agréé n'aura pas procédé à une remise en état.

3 - LE PLATEAU TOURNANT

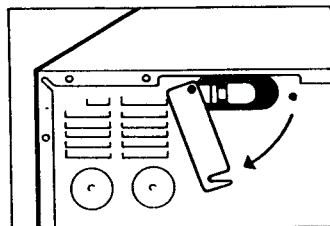
Le plateau tournant peut être lavé de la même manière que les surfaces intérieures et extérieures. Vous pouvez également le passer en lave-vaisselle.

4 - LA PORTE

La porte (intérieur et extérieur) se nettoie avec un chiffon humide pour éliminer toute trace d'aliment. N'essayez jamais de démonter la porte, que ce soit pour la nettoyer ou pour toute autre raison.

5 - CHANGEMENT DE L'AMPOULE

- Dévissez la vis de droite retenant le protège-lampe.
- Débranchez l'appareil.
- Basculez le protège-lampe autour de la vis gauche.
- Dévissez l'ampoule et retirez-la.
- Revissez l'ampoule neuve.
- Remontez le protège-lampe et revissez la vis manquante.



Vous pouvez soit vous procurer une lampe spéciale (prévue pour fonctionner dans l'ambiance du four) dans un Centre d'Entretien Agréé Moulinex (réf. MX 0 290 408), soit vous approvisionner une lampe ordinaire B15 - 220 V - 25 W chez un détaillant électricien. Mais vous risquez dans ce cas de voir la durée de fonctionnement de la lampe réduite.

SI VOTRE APPAREIL VOUS POSE UN PROBLEME

1. LE VOYANT DE MISE EN MARCHÉ NE S'ALLUME PAS FOUR EN MARCHÉ

Si le voyant de mise en marche ne s'allume pas quand la touche de mise en marche est enclenchée.

- Assurez-vous que la prise est bien branchée.
- Assurez-vous que la porte est bien fermée.
- Vérifiez le fusible ou le disjoncteur correspondant à la prise sur laquelle est branché votre appareil.

2. LA LAMPE NE S'ALLUME PAS FOUR EN MARCHÉ

Si la lampe d'éclairage de l'intérieur du four ne s'allume pas lorsque le four est en marche : Vérifiez que la lampe n'est pas grillée.

Si elle l'est, changez-la en suivant les instructions de la page 7 "Entretenez votre four".

3 - L'ALIMENT NE CHAUFFE PAS

Si la lampe intérieure s'allume, mais que l'aliment ne chauffe pas :

— Assurez-vous que la nourriture n'est pas entièrement recouverte d'un papier d'aluminium, sinon voir paragraphe suivant.

4 - LA PANNE N'EST DUE A AUCUNE DE CES CAUSES

Si la panne n'est due à aucune de ces anomalies, débranchez l'appareil et ne l'utilisez plus.

Prenez contact immédiatement avec le réparateur agréé Moulinex le plus proche de votre domicile ou le service après-vente central Moulinex (voir liste des centres d'entretien spécialisés qui figure au dos du certificat de garantie).

SERVICE APRES-VENTE

Au moindre problème avec votre micro-ondes et pour obtenir la remise en état de votre appareil, Moulinex vous offre un Service Après Vente exceptionnel.

— Téléphonnez au centre spécialisé — réparateur agréé Moulinex le plus proche de votre domicile ou au service après-vente central (liste des centres spécialisés figurant au dos de votre bon de garantie).

— Le réparateur agréé Moulinex viendra vous dépanner à votre domicile.

— Pour tout complément d'information, reportez-vous aux termes de votre certificat de garantie.

**DEPANNAGE A DOMICILE
SUR SIMPLE APPEL TELEPHONIQUE
SOUS 48 HEURES**

Caractéristiques techniques :

Référence SAV :

Lampe d'éclairage : 0290408

Tension	220 V	Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Fréquence du courant	50 Hz	Dimensions extérieures	388 x 390 x 555 mm
Puissance absorbée	1 300 W env.	Dimensions intérieures	335 x 250 x 360 mm
Puissance restituée	600 W env.	Poids	34 kg