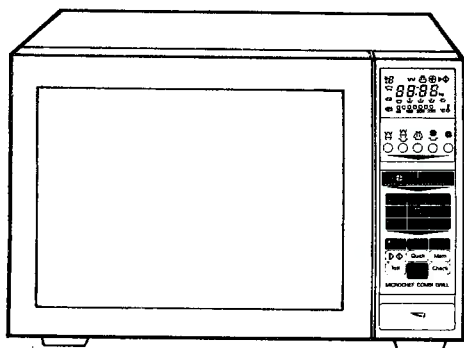


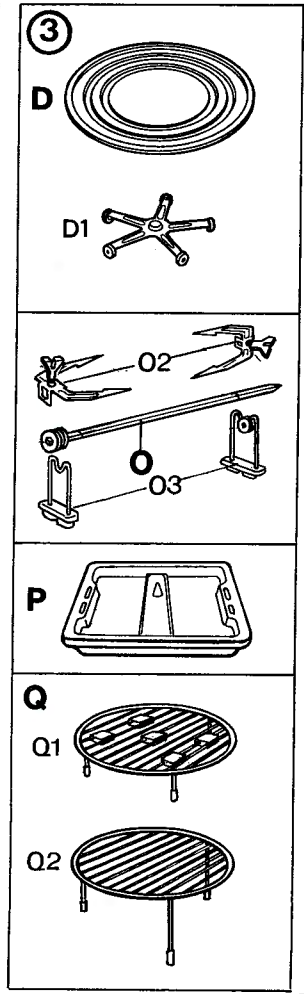
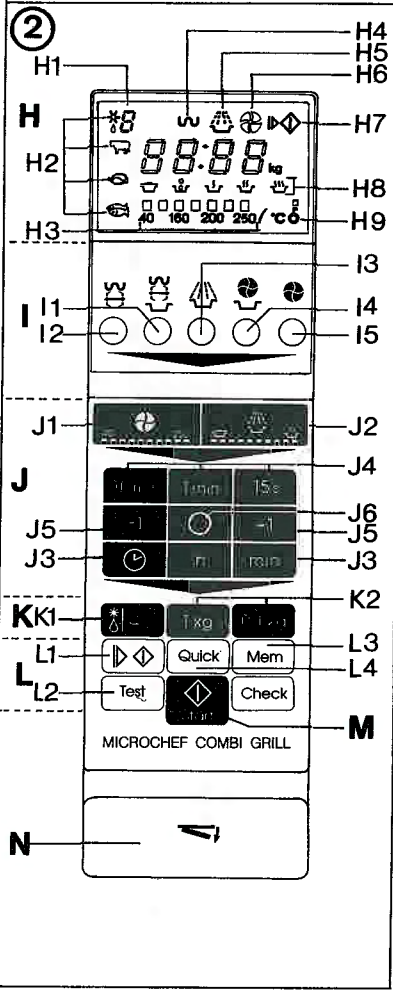
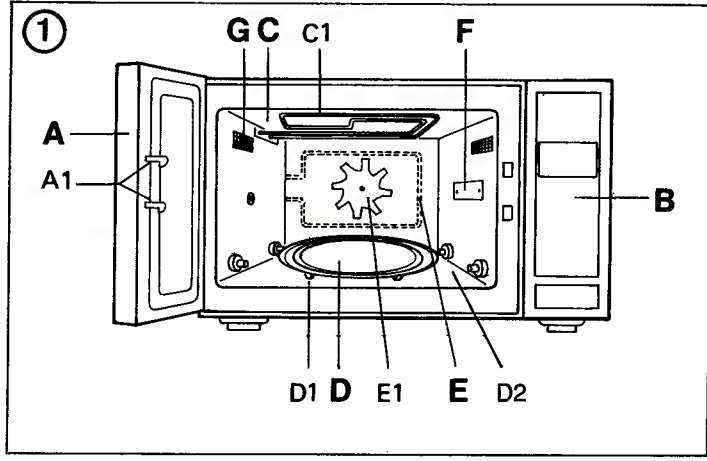
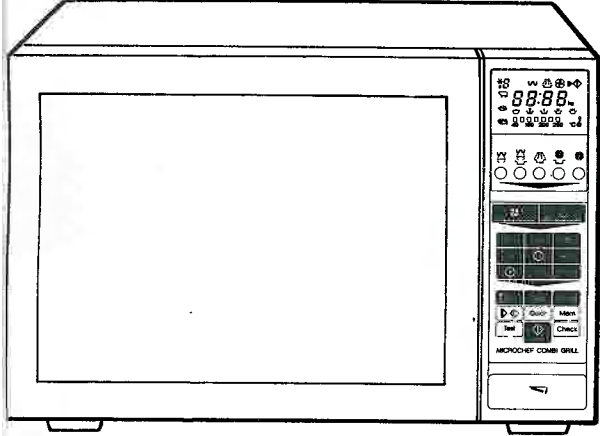
5745 AqSB = A40

ORIGINAL

à ne pas expédier

Moulinex

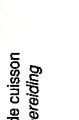
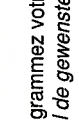




AIDE MÉMOIRE / GEHEUGENSTEUNTJE

Avant chaque programmation, le four doit être en mode horloge - Voor iedere instelling (programming) dient de display de (gewone) tijd aan te geven

- Mise à l'heure
Instellen van de tijd
- Départ différé
Geprogrammeerde starttijd
- Quick
Quick Functie
- Mise en mémoire
Opslaan in het geheugen
- Utilisation mémoire
Gebruik van het geheugen
- Cuisson enchainées
Aaneengeschaalde bereidingswijzen



Programmez votre cycle de cuisson
Stel de gewenste bereidingswijze in

Programmez votre cycle de cuisson
Stel de gewenste bereidingswijze in



x 13

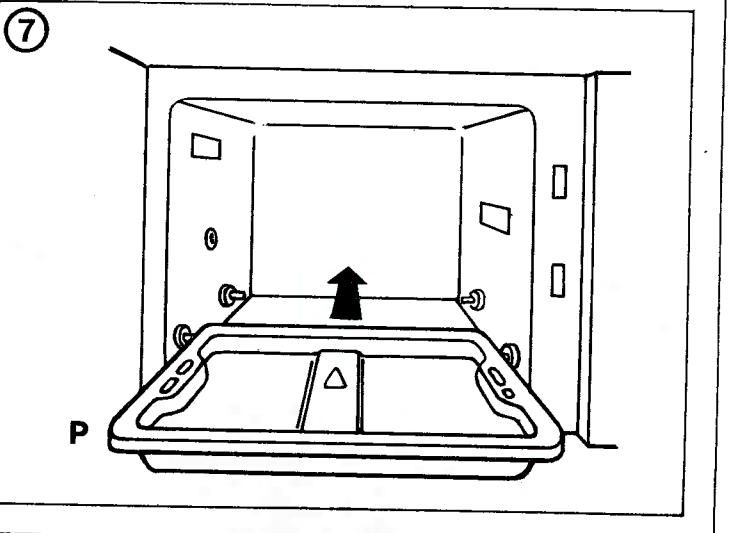
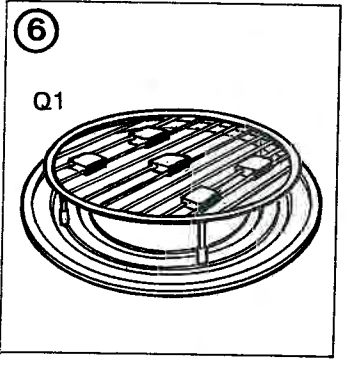
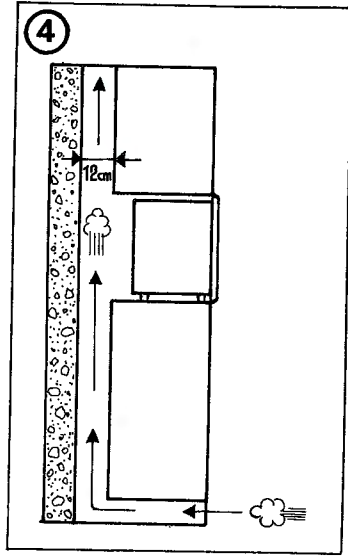
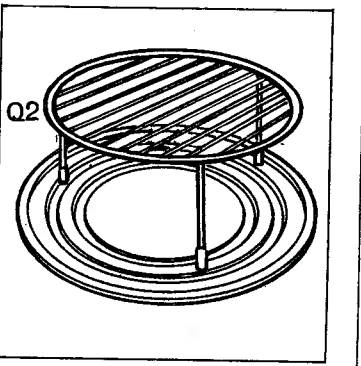
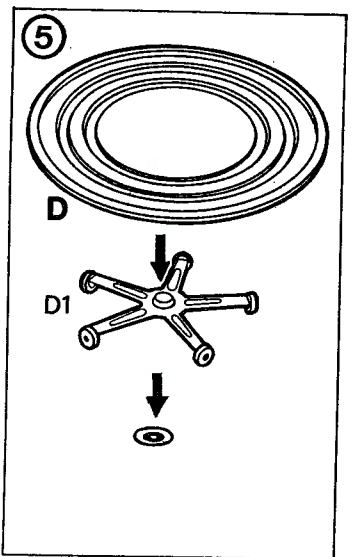
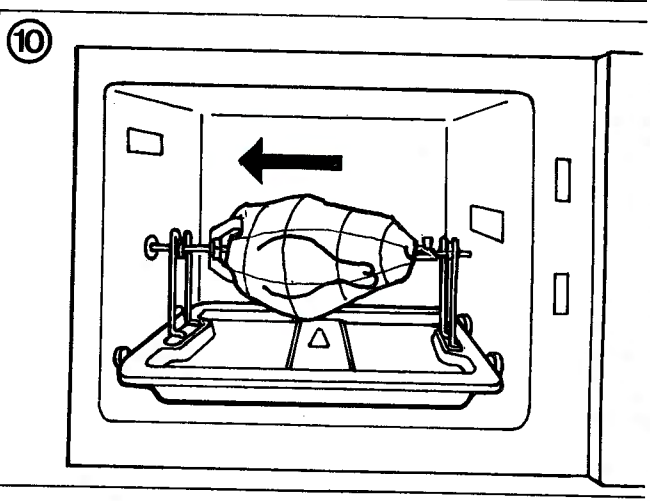
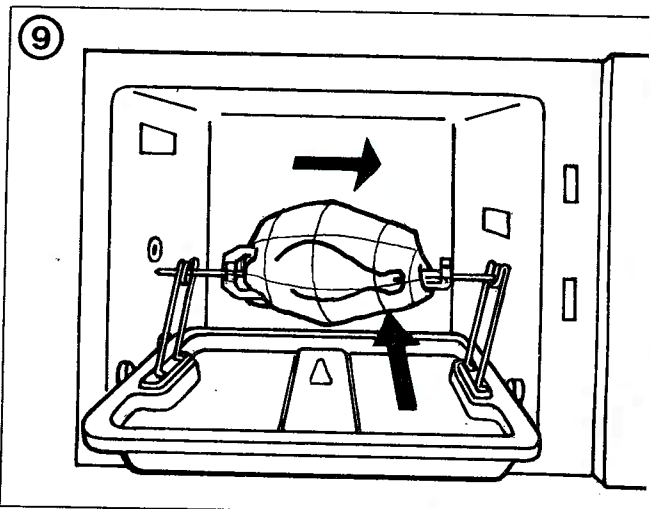
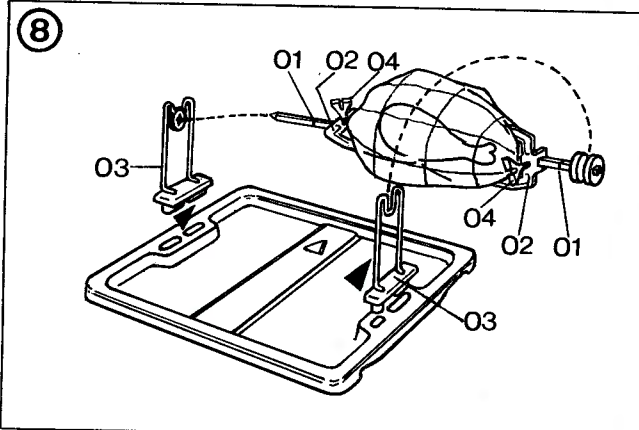


x 13

Mode de cuisson 1
Bereidingswijze 1

Mode de cuisson 2
Bereidingswijze 2

Mode de cuisson 3
Bereidingswijze 3



AIDE MÉMOIRE / GEHEUGENSTEUNTJE

Avant chaque programmation, le four doit être en mode horloge - Voor iedere instelling (programmering) dient de display de (gewone) tijd aan te geven

Micro-ondes
Magnetron



Chaleur tournante
Hetelicht



Micro-ondes + chaleur tournante
Magnetron + Hetelicht



Grill
Grill



Micro-ondes + Grill
Magnetron + Grill



Auto-décongélation
Automatisch ontdooien



x 13

x 15

Poids / Gewicht

10 min.

1 min.

15 sec.



x 18

x 15

10 min.

1 min.

15 sec.



x 18

x 15

10 min.

1 min.

15 sec.



x 15

x 18

10 min.

1 min.

15 sec.



x 15

x 18

10 min.

1 min.

15 sec.



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 "**MicroChef Combi Grill**" que vous avez choisi s'intègre dans une ligne de produits intelligents, sûrs et performants, qui vous faciliteront la vie.

Votre "**MicroChef Combi Grill**" se caractérise par les avantages suivants :

- ses 3 modes de cuisson (micro-ondes, chaleur tournante et gril),
- ses 5 possibilités de combinaisons,
- sa fonction tournebroche,
- sa programmation (décongélation automatique, départ différé, Touche Quick, 3 mémoires...).

Ensemble faisons maintenant la connaissance de votre appareil.

Sommaire

Description	page 9
1. Le four	page 9
2. Le tableau de bord	page 10
3. Les accessoires	page 11
Caractéristiques techniques	page 11
Conseils de sécurité	page 11
1. Branchement	page 11
2. Installation	page 12
3. Précautions	page 12
Avant une première utilisation	page 13
1. Montage des accessoires	page 13
2. Réglage de l'horloge	page 13
Mise en service	page 14
1. Cuisson micro-ondes	page 14
2. Cuisson chaleur tournante	page 15
3. Cuisson micro-ondes + chaleur tournante	page 16
4. Cuisson gril	page 17
5. Cuisson micro-ondes + gril	page 17
6. Utilisation du tournebroche	page 18
7. Décongélation automatique	page 19

Conseils d'utilisation	page 19
1. Cuisson avec départ différé	page 19
2. Cuissons enchaînées	page 20
3. Touche mémoire "Mem"	page 20
4. Touche "Test"	page 21
5. Touche "Quick"	page 21
6. Touches "+ 1" et "- 1"	page 21
7. Touche "Check"	page 22
8. Verrouillage du clavier de commande	page 22
Conseils pratiques	page 22
Nettoyage	page 24
Entretien	page 25
Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 25

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 faites pas fonctionner et faites-le vérifier par un spécialiste agréé Moulinex.

Dépliez le volet de la couverture, les chiffres rouges correspondent aux différentes parties du croquis.

1 Le four

A. Porte

A1. Verrou de porte

B. Tableau de bord

C. Voûte autonettoyante

C1. Résistance du gril

D. Plateau tournant

D1. Entraîneur

D2. Sole

E. Fond autonettoyant

E1. Résistance + ventilateur de chaleur tournante

F. Entrée des micro-ondes

G. Eclairage

2 Le tableau de bord

H. Afficheur

- H1. Mémoire
- H2. Fonction auto-décongélation
- H3. Température
- H4. Cuisson gril
- H5. Cuisson micro-ondes
- H6. Cuisson chaleur tournante
- H7. Cuisson en départ différé
- H8. Puissance micro-ondes
- H9. Verrouillage du clavier

I. Sélecteur de mode de cuisson

- I1. Cuisson micro-ondes
+ gril simultanés
- I2. Cuisson gril seule
- I3. Cuisson micro-ondes seule
- I4. Cuisson micro-ondes
+ chaleur tournante simultanés
- I5. Cuisson chaleur tournante seule

J. Commandes de réglages

- J1. Réglage de température
- J2. Réglage de la puissance micro-ondes
- J3. Réglage de l'horloge
- J4. Réglage des temps de fonctionnement
- J5. Touches d'augmentation ou de diminution du temps de cuisson
- J6. Touche d'annulation

K. Fonction Auto-décongélation

- K1. Sélection de l'auto-décongélation
- K2. Réglage du poids

L. Commandes de mémorisation

- L1. Départ différé
- L2. Test de mémoire
- L3. 3 mémoires
- L4. Touche "Quick"

M. Commande de mise en marche

N. Commande d'ouverture de porte et d'arrêt automatique de fonctionnement

3 Accessoires

D. Plateau tournant

- D1. Entraîneur

O. Broche

- O2. Fourchettes
- O3. Supports de broche

P. Lèche-frite

Q. Grilles rondes

- Q1. Grille ronde avec patins isolants
- Q2. Grille ronde haute

Caractéristiques techniques

- . Capacité 26 litres
- . Puissances Micro-ondes 800 W
- Chaleur tournante 1.400 W
- Gril 1.500 W
- . Consommation d'énergie en chaleur tournante :
Montée à 175°C : 0,16 KWh
Maintien 1 heure à 175°C : 0,87 KWh
- . Sécurité thermique (arrêt automatique du four en cas de problème)
- . Lampe d'éclairage permettant de surveiller la cuisson
- . Tableau de bord :
 - Afficheur (H) fluorescent 2 couleurs
 - Touches sensibles (I), (J), (K), (L), (M)]

Conseils de sécurité

1/ Branchement

La puissance maximum de votre "MicroChef Combi Grill" est de **3.000 Watts**.

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**. Evitez 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 : Comment installer votre four ?

Veillez à ne pas obstruer les grilles d'aération et installez-le suffisamment loin de toute source de chaleur. Comme n'importe quel autre four le "MicroChef Combi Grill" dégage de la chaleur en fonctionnement. Faites attention à ne pas toucher les surfaces chaudes, en particulier les grilles d'aération à l'arrière de l'appareil et le hublot de la porte.

Vous pouvez selon l'agencement de votre cuisine :

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

- **l'encastrer**. Pour cela, vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur habituel le kit d'encastrement brun (Réf. 186.OA) ou blanc (Réf. 186.O2).

- ④ 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 four et la colonne ventilée.

En cas d'encastrement avec un autre four, votre four devra obligatoirement être placé en dessous.

3/ Précautions

Ne faites pas fonctionner votre micro-ondes s'il a été **endommagé** (chute, porte abîmée, verrou faussé, ...). Faites-le vérifier par le Service Après-Vente Moulinex ou un centre d'entretien agréé Moulinex (liste jointe au bon de garantie).

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 automatique. Vous devez alors ouvrir la porte du four et attendre 15 mn que la sécurité thermique se réenclanche afin de pouvoir utiliser à nouveau votre four.

Avant une première utilisation

Sortez tous les accessoires (les grilles rondes, la lèchefrite, la broche,...), déballez-les puis lavez-les et essuyez-les tous très soigneusement.

1 - Montage des accessoires :

⑤ Le plateau tournant

Placez l'entraîneur (D1) dans l'orifice central de la sole. Ne cherchez pas à le faire tourner manuellement. Posez par-dessus le plateau tournant (D).

⑥ Les grilles rondes

Posées sur le plateau tournant, elles sont utilisées pour tous les modes de cuisson. Pour les utilisations en micro-ondes, seule ou avec chaleur tournante / gril vous pouvez utiliser des plats métalliques :

- **si** vous les placez sur la grille (Q1) avec des patins isolants et
- **si** vous centrez votre plat sur la grille.

⑦ La lèchefrite (P)

Elle se place sur les supports inférieurs de la cavité du four. **La flèche inscrite sur la lèchefrite doit toujours être dirigée vers l'arrière du four.**

⑧ La broche (O) et les supports de broche (O3)

La broche (O) comporte 2 encoches (O1) situées aux deux extrémités. Vous devez placer les fourchettes (O2) entre ces deux repères. Celles-ci servent à bloquer la pièce à rôtir sur la broche. Elles se serrent à l'aide de leur vis (O4). Décalez-les l'une par rapport à l'autre de 90° (l'une étant plantée horizontalement, l'autre verticalement). Placez les supports de broche (O3) dans leurs orifices respectifs sur la lèchefrite (P).

2 - Réglage de l'horloge

- Appuyez sur la touche (J6) pour annuler tout programme.
- Appuyez sur la touche (J3), vous passez en fonction heure.

- Programmez la nouvelle heure en appuyant sur les touches (J3) "H" et "Min". Pour un défilement rapide des heures et minutes, laissez votre doigt appuyé sur les touches.
 - Réappuyez sur la touche (J3) pour validation de la nouvelle heure. Les deux points entre les heures et les minutes se figent.
 - Si vous vous êtes trompés, recommencez la programmation au début de ce paragraphe.
- En cas de micro-coupures électriques, l'affichage de l'heure est maintenu.

Mise en service

En fonction du choix de votre préparation, **sélectionnez votre mode de cuisson** en appuyant sur une des 5 touches du sélecteur (I).

1 - Cuisson micro-ondes

Accessoire conseillé : plateau tournant (D)

Fonctionnement :

- . Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
 - . Sélectionnez ce mode de cuisson en appuyant sur la touche (I3), le symbole (H5) apparaît.
 - . Choisissez l'une des 5 puissances micro-ondes en appuyant sur la touche (J2), un des symboles (H8) apparaît.
 - . Réglez le temps de cuisson à l'aide des 3 touches de réglage du temps (J4) :
 - touche "10 min" pour les dizaines de minutes
 - touche "1 min" pour les minutes
 - touche "15 s" pour les secondes
 - Exemple :** pour 12 mn 30 s, tapez :
 - 1 fois sur la touche "10 min"
 - 2 fois sur la touche "1 min"
 - 2 fois sur la touche "15 s"
 - . Appuyez sur la touche de mise en marche (M).
- En cours de cuisson**, vous pouvez :
- changer la puissance micro-ondes en appuyant sur la touche (J2),
 - augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide des touches (J5) "+ 1", "- 1".

- . Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit 4 fois : votre "**MicroChef Combi Grill**" s'arrête automatiquement (éclairage intérieur, ventilation et plateau tournant).
- . Ouvrez la porte en appuyant sur la touche (N) et retirez votre préparation.

2 - Cuisson chaleur tournante

Accessoires conseillés :

Plateau tournant (D) **avec ou sans** grilles (Q1) et (Q2) **ou** Lèche-frite (P) **sans** tournebroche (O). La flèche inscrite sur la lèche-frite doit être dirigée **vers l'arrière** du four.

Fonctionnement :

- . Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
- . Sélectionnez ce mode de cuisson en appuyant sur la touche (I5), le symbole (H6) apparaît.
- . Choisissez une température entre 40°C et 250°C grâce à la touche (J1) :
 - appuyez **une 1^{re} fois** : la température de 250°C s'affiche automatiquement.
 - pour choisir une température moins élevée, appuyez plusieurs fois sur la touche (J1) jusqu'à la température désirée : les valeurs s'affichent de **manière décroissante**.
- . Réglez le temps de cuisson à l'aide des 3 touches de réglage du temps (J4) :
 - touche "10 min" pour les dizaines de minutes
 - touche "1 min" pour les minutes
 - touche "15 s" pour les secondes
- Exemple :** pour 23 min 15 s, tapez :
 - 2 fois sur la touche "10 min"
 - 3 fois sur la touche "1 min"
 - 1 fois sur la touche "15 s"
- . Appuyez sur la touche de mise en marche (M)
- . A l'aide de **plusieurs petits rectangles lumineux** (H3), l'afficheur indique la température demandée et celle dans l'enceinte du four. Le clignotement des rectangles s'arrête dès que le four a atteint la température demandée.
- . Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit 4 fois, votre "**MicroChef Combi Grill**" s'arrête automatiquement (éclairage intérieur et plateau tournant). La ventilation continue de fonctionner tant que le four est chaud.

. Ouvrez la porte en appuyant sur la touche (N) et retirez votre préparation.

3 - Cuisson micro-ondes + chaleur tournante

Accessoires conseillés :

Plateau tournant (D) **avec** ou **sans** grilles (Q1) et (Q2) **ou** Lèchefrite (P) **sans** tournebroche (O). La flèche inscrite sur la lèchefrite doit être dirigée **vers l'arrière** du four.

Important : Si un préchauffage est nécessaire, sélectionnez la **cuisson chaleur tournante seule** (I5), puis choisissez la durée de préchauffage à l'aide des touches (J4).

Fonctionnement :

. Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.

. Sélectionnez ce mode de cuisson en appuyant sur la touche (I4), les symboles (H5) et (H6) apparaissent.

. Choisissez une température entre 40°C et 250°C grâce à la touche (J1) :

- appuyez sur la touche (J1) **une 1^{re} fois**, la température de 250°C s'affiche automatiquement.

- pour choisir une température moins élevée, appuyez plusieurs fois sur la touche (J1) jusqu'à obtention de la température désirée : les valeurs s'affichent de **manière décroissante**.

. Appuyez sur la touche (J2) pour choisir l'une des 5 puissances micro-ondes.

. Réglez le temps de cuisson à l'aide des 3 touches de réglage du temps (J4) :

 touche "10 min" pour les dizaines de minutes

 touche "1 min" pour les minutes

 touche "15 s" pour les secondes

. Appuyez sur la touche de mise en marche (M).

. A l'aide de plusieurs petits rectangles lumineux (H3), l'afficheur indique la température demandée et celle dans l'enceinte du four. Le clignotement des rectangles s'arrête dès que le four a atteint la température demandée.

. Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit 4 fois, votre "**MicroChef Combi Grill**" s'arrête automatiquement (éclairage intérieur et plateau tournant). La ventilation continue de fonctionner tant que le four est chaud.

. Ouvrez la porte en appuyant sur la touche (N) et retirez votre préparation.

4 - Cuisson grill

Accessoires conseillés :

Plateau tournant (D) **avec** des grilles (Q1) et (Q2) **ou** Lèchefrite (P) **avec** ou **sans** tournebroche (O). La flèche inscrite sur la lèchefrite doit être dirigée **vers l'arrière** du four.

Fonctionnement :

. Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.

. Sélectionnez ce mode de cuisson en appuyant sur la touche (I2), le symbole (H4) apparaît.

. Réglez le temps de cuisson à l'aide des 3 touches du réglage du temps (J4) :

 touche "10 min" pour les dizaines de minutes

 touche "1 min" pour les minutes

 touche "15 s" pour les secondes

. Appuyez sur la touche de mise en marche (M).

. Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit 4 fois, votre "**MicroChef Combi Grill**" s'arrête automatiquement (éclairage intérieur, tournebroche, plateau tournant).

. Ouvrez la porte en appuyant sur la touche (N) et retirez votre préparation.

5 - Cuisson micro-ondes + grill

Accessoires conseillés :

Plateau tournant (D) **avec** ou **sans** grilles (Q1) et (Q2) **ou** Lèchefrite (P) **avec** ou **sans** tournebroche (O). La flèche inscrite sur la lèchefrite doit être dirigée **vers l'arrière** du four.

Important : Si un préchauffage est nécessaire, sélectionnez la **cuisson grill seule** (I2) puis choisissez la durée de préchauffage à l'aide des touches (J4).

Fonctionnement :

. Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.

. Sélectionnez ce mode de cuisson en appuyant sur la touche (I1), les symboles (H4) et (H5) apparaissent.

. Choisissez l'une des 5 puissances micro-ondes en appuyant sur la touche (J2).

. Réglez le temps de cuisson à l'aide des 3 touches de réglage du temps :

 touche "10 min" pour les dizaines de minutes

 touche "1 min" pour les minutes

 touche "15 s" pour les secondes

. Appuyez sur la touche de mise en marche (M).

. Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit 4 fois, votre "**MicroChef Combi Grill**" s'arrête automatiquement (éclairage intérieur, tournebroche, plateau tournant).

. Ouvrez la porte en appuyant sur la touche (N) et retirez votre préparation.

6 - Utilisation du tournebroche

Mise en place

8 . Transpercez la pièce à rôtir avec la broche (O) en la centrant afin que la viande tourne sans à-coup.

. Maintenez-la avec les fourchettes (O2).

. Bloquez-les à l'aide des vis (O4).

. Centrez le tout entre les 2 repères (O1) de la broche.

. Décalez les fourchettes l'une par rapport à l'autre de 90°. Cela assure une meilleure "prise" sur la viande, et permet une meilleure circulation des ondes.

. Hors du four, placez les supports de broches (O3) dans leurs encoches respectives sur la lèchefrite (P).

. Introduisez l'extrémité nue de la broche dans la bague du support. Posez l'autre extrémité munie de sa bague sur l'autre support.

9 . Basculez légèrement vers le tableau de bord la broche avec la pièce à rôtir (dans le sens opposé à la pointe de la broche).

. Après avoir enlevé le plateau tournant et son entraîneur, placez l'ensemble lèchefrite-broche dans le four dans le sens de la flèche de la lèchefrite.

10 . Basculez légèrement la broche vers la gauche. La broche se positionne automatiquement dans son entraîneur et s'enclenche au moment de la mise en marche.

Ne cherchez pas à la faire tourner manuellement.

Programmez le mode (gril ou micro-ondes + gril) et le temps de cuisson en vous reportant aux paragraphes ci-dessus : **Cuisson gril** et **Cuisson micro-ondes + gril** page 17.

En cours de cuisson, pour assaisonner ou vérifier la coloration de votre viande :

- Ouvrez la porte du four (touche (N)).

- A l'aide d'une fourchette, faites basculer légèrement la broche vers la droite.

- Tirez la lèchefrite vers vous jusqu'à ce qu'elle se bloque automatiquement.

- Assaisonnez puis repoussez la lèchefrite. Assurez-vous que la pointe de la broche soit en face de l'entraîneur.

- Avec une fourchette, basculez la broche vers la gauche.

- Fermez la porte, appuyez sur la touche (M), la cuisson reprend.

7 - Décongélation automatique

. Appuyez sur la touche auto-décongélation (K1) de 1 à 3 fois pour afficher la nature de l'aliment à décongeler :

 1 fois pour "viande"

 2 fois pour "volaille"

 3 fois pour "poisson"

. Affichez le poids du produit à décongeler grâce aux touches (K2) jusqu'à 3,9 Kg :

 "1 Kg" pour les kilogrammes

 "0,1 kg" pour les centaines de grammes

Exemple : décongélation automatique d'un poulet de 2,3 Kg :

. Appuyez 2 fois sur la touche (K1), les symboles (H2) de l'auto-décongélation et du poulet s'affichent.

. Pressez la touche "1 Kg" 2 fois pour 2 Kg.

. Appuyez 3 fois sur la touche "0,1 Kg" pour 0,3 Kg.

. Mettez en marche en appuyant sur (M), le temps de la décongélation s'affiche automatiquement.

. En fin du cycle de décongélation, la sonnerie retentit 4 fois, votre "**MicroChef Combi Grill**" s'arrête automatiquement (éclairage intérieur, ventilation, plateau tournant).

Conseils d'utilisation

1 - Cuisson avec départ différé

. Appuyez sur la touche de départ différé (L1) : au niveau de l'afficheur les deux points entre les heures et les minutes clignotent.

. Choisissez l'heure de début de cuisson à l'aide des touches (J3) "H" pour les heures et "Min" pour les minutes.

. Sélectionnez le mode de cuisson en appuyant sur une des touches (I) puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches (J) (**voir chapitre "Mise en service"**).

Important : n'oubliez pas de fermer la porte de votre four pour votre cuisson avec un départ différé.

.. Appuyez sur la commande de mise en marche (M) : l'afficheur se remet en mode horloge et indique que votre "**MicroChef Combi Grill**" est programmé grâce au témoin (H7).

2 - Cuissons enchaînées

. Votre "**MicroChef Combi Grill**" vous permet de programmer plusieurs modes de cuisson l'un après l'autre, par exemple micro-ondes + chaleur tournante suivi du gril.

. Programmez le premier mode de cuisson (**voir chapitre "Mise en service"**) puis le second, etc...

. Lancez le cycle de cuisson en appuyant sur la commande de mise en marche (M).

. Pour effectuer vos cuissons enchaînées en départ différé, appuyez d'abord sur la touche (L1) puis sur les touches (J3) (**voir paragraphe précédent**), programmez ensuite votre cycle de cuisson comme indiqué dans le **chapitre "Mise en service"**.

. Pour vérifier ce que vous venez de programmer, appuyez sur la touche "Test" (L2) (**voir paragraphe 4 "Touche Test" page 21**).

3 - Touche mémoire "Mem"

Cette touche (L3) permet de mettre en mémoire 3 cycles de cuisson pour des utilisations fréquentes.

Mise en mémoire

. Programmez votre cycle de cuisson (**voir chapitre "Mise en service" et paragraphe 2 "Cuissons enchaînées" page 20**).

. Appuyez une à trois fois sur la touche "Mem" (L3). Le chiffre 1, 2 ou 3 s'allume en rouge en haut à gauche :

- si le chiffre clignote, la mémoire est vide, appuyez sur la commande de mise en marche (M) pour enregistrer votre cycle de cuisson.

- si le chiffre est fixe, vous avez déjà mémorisé un cycle de cuisson sous ce numéro.

Vous pouvez enregistrer votre nouveau cycle de cuisson qui remplacera **définitivement** le précédent en appuyant sur la commande de mise en marche (M).

Utilisation de la mémoire

. Choisissez le numéro de la mémoire en appuyant de 1 à 3 fois sur la touche "Mem" (L3). Le chiffre 1, 2 ou 3 s'allume.

. Appuyez sur la touche de mise en marche (M).

. Pour vérifier le cycle de cuisson mémorisé, servez-vous de la touche "Test" (L2) (**voir paragraphe 4 suivant**).

Les 3 mémoires sont conservées en cas de micro-coupures du réseau électrique.

4 - Touche "Test"

Cette touche vous permet de connaître à **tout moment** les caractéristiques (mode de cuisson, puissance micro-ondes, température, temps de cuisson...) de votre cycle de cuisson qu'il s'agisse de **cuissons enchaînées** ou de la **touche "Mem"** (voir page 20).

En aucun cas cela perturbe le fonctionnement du four.

. Appuyez sur la touche "Test" (L2) :

L'afficheur indique les caractéristiques de la première phase de cuisson pendant quelques secondes puis automatiquement celles de la seconde phase si elle existe voire de la troisième phase...

5 - Touche "Quick"

. Pour une plus grande rapidité, lorsque votre four est en mode horloge, une simple pression sur la touche "Quick" (L4) vous permet d'être en mode cuisson micro-ondes à la puissance maximum pendant 1 minute.

. Si vous désirez augmenter ou diminuer la durée de cuisson pendant le fonctionnement, appuyez plusieurs fois sur la touche (J5) "+ 1" ou "- 1".

6 - Touche "+ 1" et "- 1"

. Pour un plus grand confort d'utilisation, vous pouvez grâce à ces 2 touches augmenter ou diminuer la durée de cuisson pendant le fonctionnement de votre "**MicroChef Combi Grill**".

. Une pression prolongée sur l'une des deux touches permet un défilement rapide.

7 - Touche "Check"

Cette touche est destinée aux techniciens des centres agréés. Elle permet d'accélérer la maintenance de votre appareil en cas de retour dans nos usines.

8 - Verrouillage du clavier de commande

Verrouillage

. Appuyez en même temps sur la touche (I3) et sur la commande (M). Le symbole d'une clef (H9) apparaît en bas à droite.

. Appuyez sur la touche (J6) pour afficher l'heure. Ainsi votre "MicroChef Combi Grill" ne peut plus fonctionner.

Déverrouillage

. Appuyez sur la touche (I3) et en même temps, pressez la touche d'annulation (J6). Le symbole (H9) disparaît. Votre "MicroChef Combi Grill" peut fonctionner.

Conseils pratiques

Température des aliments

Grâce aux propriétés de la cuisson micro-ondes, seuls les aliments chauffent. Vérifiez donc soigneusement **leur température** avant de les servir, en particulier **ceux destinés aux enfants (biberons, petits pots, ...)** qui peuvent être **très chauds**, alors que le récipient reste froid ou tiède.

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.

N'utilisez pas la cuisson micro-ondes pour :

- Cuire des œufs dans leur coquille ou des escargots farcis, ils pourraient éclater.
- Réchauffer des récipients hermétiquement clos : biberons, bocaux, bouteilles, ... **pensez à les ouvrir.**

Utilisez des récipients appropriés à la cuisson micro-ondes.

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

. Placez le récipient vide dans votre "MicroChef Combi Grill", sur le plateau tournant, à côté d'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.

En micro-ondes et gril simultanés, utilisez de préférence des plats-en-terre à bords hauts. Les éclaboussures de graisse sont moins importantes dans ce type de plat que dans les récipients en verre.

Avec le gril n'utilisez pas de vaisselle en matière plastique : elle risque de fondre.

Barquettes métalliques

Bien qu'il soit conseillé d'éviter la présence de métal dans l'enceinte de votre four (fourchettes, cuillères, attaches métalliques d'emballages plastiques, de plats surgelés) vous pouvez utiliser votre appareil en cuisson micro-ondes pour réchauffer ou décongeler certaines préparations en barquettes métalliques. Pour cela :

- Otez le couvercle (sauf s'il est spécifié sur l'emballage qu'il est adapté à ce type de cuisson).
- Ne posez les barquettes métalliques **que** sur la grille (Q1) équipée de patins isolants ou le plateau tournant (D) ou intercalez un plat en verre entre la barquette et la grille (Q2).
- Placez la barquette bien au centre du four.

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

La porte doit se refermer librement

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

Ne détériorez pas l'étiquette collée à l'arrière du micro-ondes lors du nettoyage du four. Elle porte une mention importante "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".

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 éther ou acétone sur les surfaces en matière plastique.

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.

. **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 en inox de la cavité** : passez une éponge humide avec un détergent non abrasif **après chaque utilisation**. 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 et le fond auto-nettoyant** : 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 savonneuse, puis de faire fonctionner le four 30 minutes **exclusivement en mode de cuisson chaleur tournante à 250°C**.

. **Les accessoires** (le plateau tournant, les grilles, la lèche-frite, la broche, les vis et les fourchettes) : utilisez un produit pour la vaisselle ou lavez-les en machine.

Entretien

Pour remplacer la lampe d'éclairage du four, le cordon d'alimentation, ainsi que pour toute intervention sur le four, **vous devez impérativement** faire appel au Service Après-Vente Moulinex ou à un centre agréé Moulinex.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Remarque importante : sachez qu'il est **dangereux** pour toute personne, autre qu'un technicien du Service Après-Vente agréé et formé par Moulinex d'effectuer les réparations quelles qu'elles soient.

. **La lampe d'éclairage ne s'allume pas lors de la mise en marche ?**

Si votre "MicroChef Combi Grill" fonctionne normalement (chauffage), c'est que l'ampoule est grillée. Vous pouvez, sans problème, utiliser votre appareil.

. **L'aliment ne chauffe pas en cuisson 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 "Conseils pratiques" page 23).

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 ? Votre appareil est protégé, en cas de fonctionnement anormal, par une **sécurité thermique**. Il faut attendre 15 mn avant que cette sécurité se réenclanche. 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".



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 possédant le label :
- 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 garanties 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...? 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.