

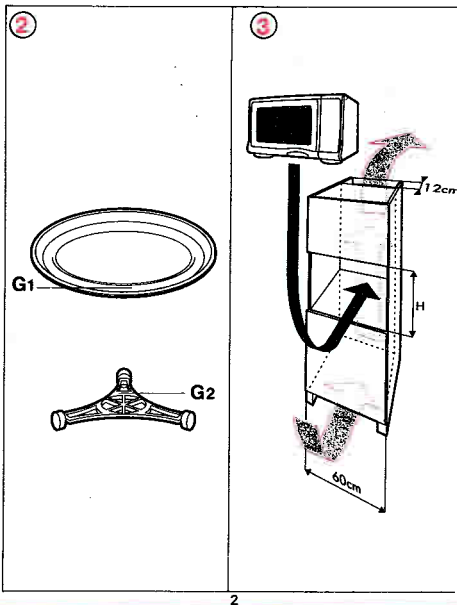
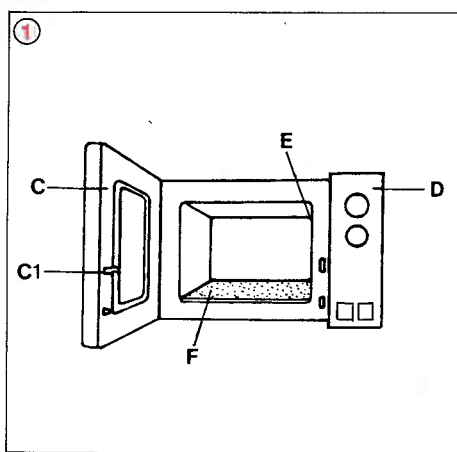
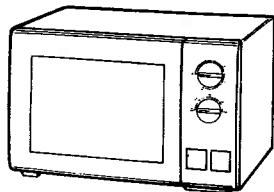
ORIGINAL

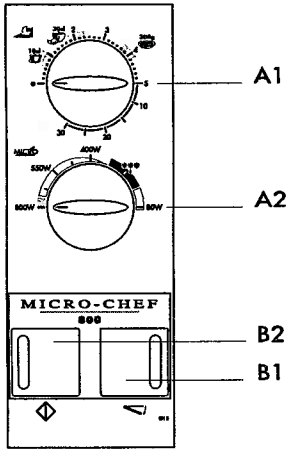
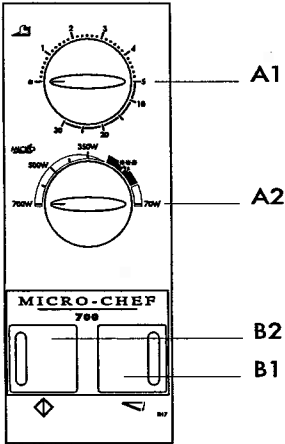
à ne pas expédier

Moulinex

BH7 - BH8

MICRO-CHEF 700 - 800





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.

## Sommaire

Description	page 6
Installation	page 6
Conseils de sécurité	page 7
Avant la première utilisation	page 8
Mise en service	page 9
Cuisson micro-ondes	page 9
Conseils pratiques	page 9
Nettoyage	page 10
Entretien	page 11
Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 11

## Description

Familiarisez vous avec les différentes parties et accessoires de votre appareil et assurez vous par précaution (bien que tous nos appareils soient contrôlés tout au long de leur fabrication) qu'il ne présente aucun indice de détérioration tant à l'intérieur qu'à l'extérieur (porte voilée, charnières de porte déformées, etc.). Si vous constatez une anomalie, ne le faites pas fonctionner et faites le vérifier par un spécialiste agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex service»).

Dépliez le volet de la couverture, les figures numérotées en rouge illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

### 1/ L'appareil

- C Porte
- C Verrou de porte
- D Tableau de bord
- E Lampe d'éclairage
- F Sole

### 2/ Le tableau de bord

- A1 Bouton de sélection du temps de cuisson (de 0 à 30 min.)
- A2 Bouton de sélection de puissances micro-ondes.
- B Toucher d'ouverture de porte et d'arrêt automatique de fonctionnement.
- B2 Toucher de mise en marche

### 3/ Accessoires

- G1 Plateau tournant
- G2 Entraîneur de plateau tournant

## Installation

### 1/ Branchement

Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond 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.**

### 2/ Installation

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

Vous pouvez selon l'agencement de votre cuisine :

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

- **l'encaster** : Votre meuble doit être équipé d'une colonne ventilée d'une section au moins égale à 650 cm<sup>2</sup>. 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 four à cuisson traditionnelle, le micro-ondes devra obligatoirement être placé en dessous.**

## Conseils de sécurité

**1. Votre appareil d'usage domestique est exclusivement destiné à la cuisson, le réchauffage, ou la décongélation des aliments.**

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

**3. 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 min. le ré-enclenchement de la sécurité thermique afin de pouvoir l'utiliser à nouveau.

**4. 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, suivez les conseils portés sur les emballages des plats préparés et des produits surgelés : pizzas, tartes, crêpes, croque-monsieur, plats cuisinés, feuilletés, petits fours, etc.

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 micro-ondes.

### 5. La porte doit se refermer librement

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

Si la porte n'est pas fermée correctement, une sécurité de verrouillage rend la mise en marche impossible.

### 6. N'utilisez pas le micro-ondes pour:

- Frir car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile ou de la matière grasse (risque d'inflammation spontanée de l'huile).
- Cuire ou réchauffer des oeufs en coquille, des oeufs durs avec ou sans coquille ou des escargots à la bourguignonne, ils pourraient éclater.
- Réchauffer des récipients hermétiquement clos : des biberons, bocaux, bouteilles. Pensez à les ouvrir.
- Cuire des aliments avec une coque (châtaignes), sans faire une entaille.

### 7. Température des aliments : 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 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.

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

### 9. Récipients jetables

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

## Avant la première utilisation

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

### . Le plateau tournant (G1)

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

## Mise en service

Les symboles de puissance du bouton (A2) signifient :

700	800	Suivant modèles
700W	800W	cuisson et réchauffage (puissance maxi)
500W	550W	cuisson lente ou réchauffage des plats délicats
350 W	400W	décongélation rapide de petites portions
***	***	décongélation + maintien au chaud et cuisson de plats délicats
70 W	80 W	maintien au chaud (puissance mini)

Pour les modèles à 9 niveaux de puissance, les 4 positions intermédiaires représentées par des points entre les symboles permettent d'affiner le réglage.

### . Indications de réchauffage :

Aliment	Allure Micro-ondes	Temps
tasse de café 10 cl	700/800W	1 min. / 50 sec.
bol 30 cl	700/800 W	2 min. 20 / 2 min.
assiette potage 300 gr	700/800 W	4 min. 30 / 4 min.

### . Cuisson micro-ondes

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes et fermez la porte.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (A2)
- Réglez le temps sur la minuterie (A1).
- Appuyez sur la touche de mise en marche (B2). La lampe d'éclairage s'allume, votre appareil fonctionne.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit, la cuisson s'arrête.
- Ouvrez la porte en appuyant sur la touche (B1) et retirez votre préparation.

### Remarques

- . Pour un réglage correct des temps de cuisson inférieurs à 2 minutes, tournez le bouton de minuterie (A1) au-delà du repère 2, puis ramenez l'index du bouton sur le temps désiré.
- . En fin de cuisson :

La sonnerie retentit, la cuisson est terminée.

La lampe et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.

## Conseils pratiques

1. Le plateau tournant (G1) doit toujours être en place. Toutefois, si votre récipient est trop haut ou trop grand pour aller sur le plateau tournant, vous pouvez le poser directement sur la sole, en enlevant 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.

### **2. Utilisez des récipients appropriés à la cuisson micro-ondes**

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

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

- Sélectionnez la puissance maximale et faites chauffer 1 minute.

- Si après ce temps, le récipient demeure froid c'est qu'il est «transparent» et peut être utilisé au micro-ondes. Au contraire, s'il est chaud, il est «absorbant» : il ne faut pas l'utiliser pour ce type de cuisson.

### **3. Décongélation**

Les exsudats ( eau et sang provenant de la décongélation) peuvent provoquer un échauffement autour de l'aliment. Videz-les à mi-décongélation.

### **4. Barquettes métalliques**

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

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

- Suivez les instructions indiquées sur l'emballage concernant le couvercle. Selon le cas, il faut le retirer ou le laisser en place. S'il n'y a pas d'indication, retirez-le par précaution.

- Centrez la ou les barquettes sur le plat en verre, à 1 cm au moins des parois de la cavité. S'il y en a plusieurs, espacez-les entre elles d'au moins 2 cm.

- Remuez et attendez 1 min. avant de servir.

## **Nettoyage**

• **Surfaces extérieures** : 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. N'utilisez pas d'autres détergents ménagers, produits abrasifs ou solvants. Les produits spéciaux en aérosol sont à proscrire.

• **L'intérieur 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 ni de produits spéciaux en aérosol.

### **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 de la cavité** : Passez une éponge humide avec un détergent non abrasif après chaque utilisation. Si vous

constatez des traces de graisse ou d'aliments séchés, faites bouillir de l'eau pendant 10 min. La vapeur ramollira les saïssures. 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. **Rappelez-vous qu'un micro-ondes est plus efficace lorsqu'il est propre.**

• **Le plateau tournant** : utilisez un produit pour la vaisselle ou lavez-le en machine.

## **Entretien**

**Important** : 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, le cordon spécial d'alimentation, ainsi que pour toute intervention sur l'appareil, vous devez impérativement faire appel au Service Après-Vente Moulinex ou à un centre agréé par Moulinex.

## **Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?**

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

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

### **• L'aliment ne chauffe pas ?**

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

- 1) vous n'avez pas oublié d'enlever le papier aluminium recouvrant la barquette d'aliments.
- 2) votre plat n'est pas fait de matière «absorbante» (voir paragraphe «Conseils pratiques»).
- 3) que les orifices d'aération situés à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstrués.

**La panne n'est due à aucune de ces causes ?** En cas de surchauffe, votre appareil est équipé d'une sécurité thermique. Attendez 15 min avant que cette sécurité se réenclanche. Si au-delà de ces 15 min votre appareil ne fonctionne toujours pas, débranchez-le, ne l'utilisez plus. Adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un centre agréé par Moulinex (voir dans le livret «Moulinex Service»).

# Moulinex

REPARATION  
SERVICE



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

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

## **Les Garanties**

Votre appareil Moulinex bénéficie d'une garantie totale pièces et main d'oeuvre 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..?

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.

## **Gamme**

Et n'oubliez pas que Moulinex c'est aussi toute une gamme d'appareils performants, indispensables alliés de votre vie quotidienne.