

Original  
à ne pas expédier

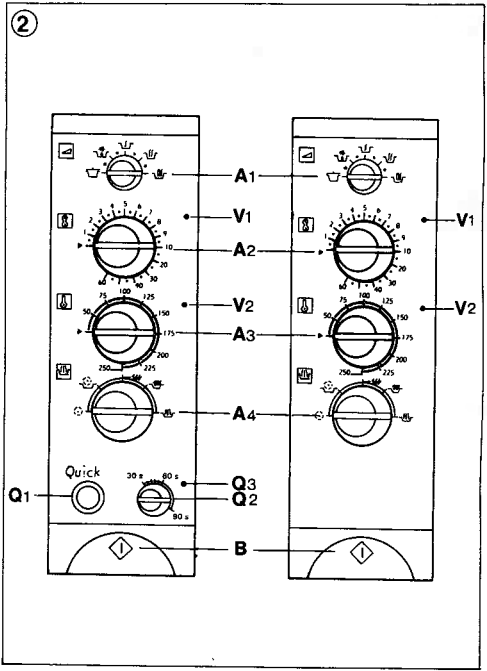
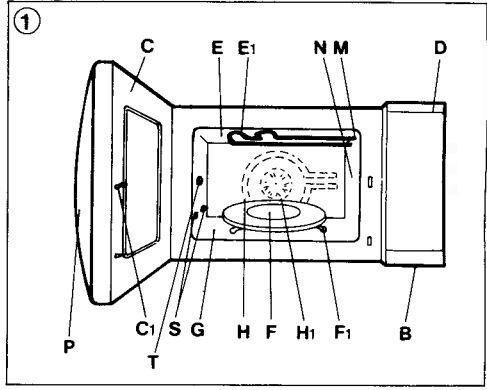
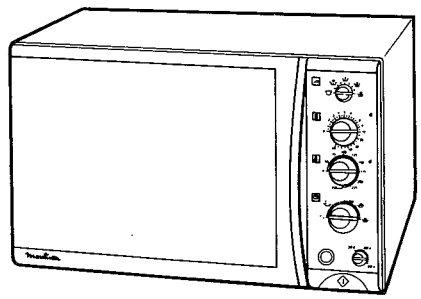
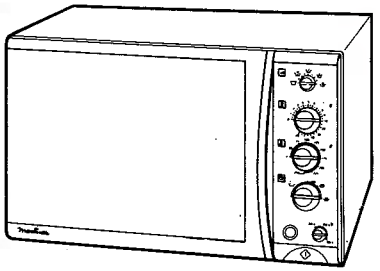
Q 95  
R 64 Microchef

Système Combi

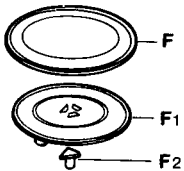
**à ne pas expédier**

**ORIGINAL**

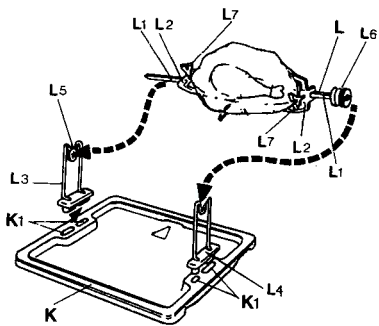
**Moulinex**



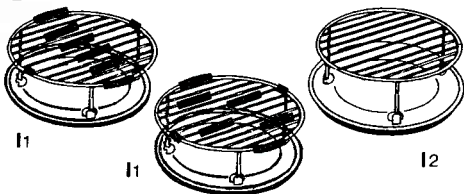
3



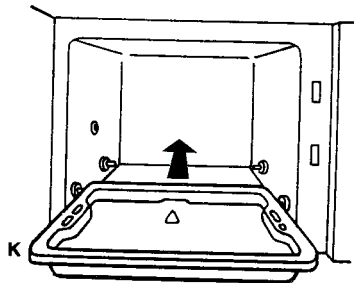
4



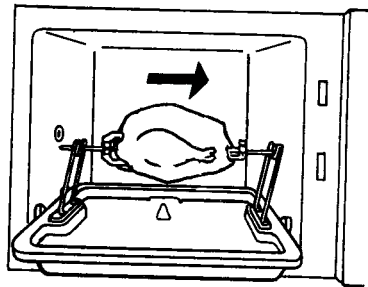
5



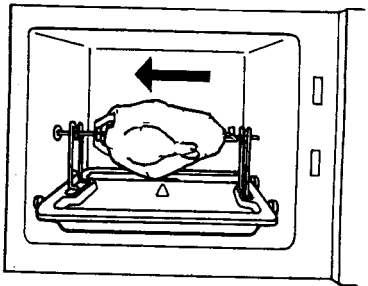
6

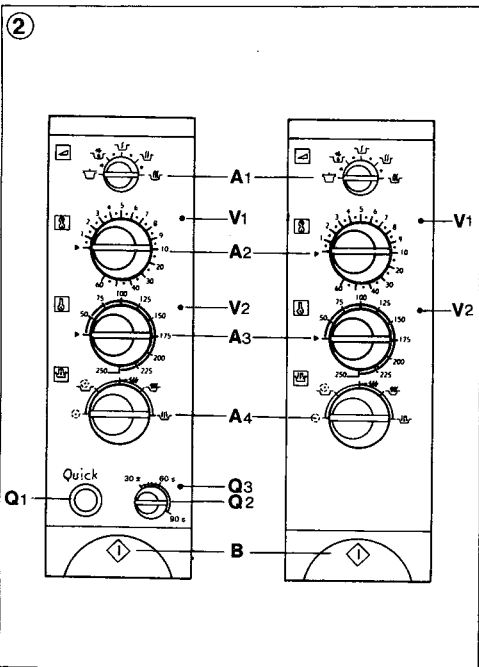
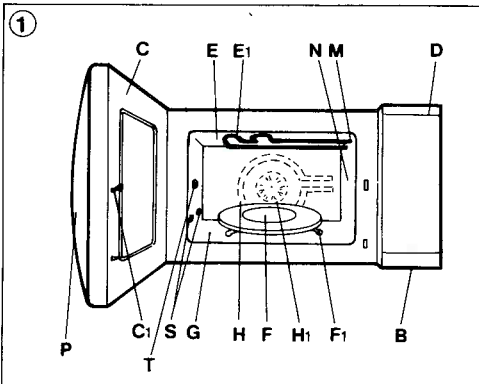


7



8





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 combiné** 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 (avec ou sans tournebroche selon modèles).
- sa possibilité de combiner : micro-ondes + chaleur tournante, micro-ondes + grill (avec ou sans tournebroche selon modèles).

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 Bxxx     | Four de la gamme 27L  |
| FM xxxxC/CE | Four trifonction :<br>micro-ondes - chaleur tournante - grill |
| FM xxxxB    | Four avec tournebroche  |
| Exemple :   |   |
| FM B945CB   | Four 27L trifonction avec tournebroche                        |

## Sommaire

<b>.Description</b>	page 9
1. Le four	page 9
2. Le tableau de bord	page 9
3. Accessoires	page 10
<b>.Caractéristiques techniques</b>	page 10
<b>.Conseils de sécurité</b>	page 11
1. Branchement	page 11
2. Installation	page 11
3. Précautions d'emploi	page 11
<b>.Avant la première utilisation</b>	page 15
1. Montage des accessoires	page 15
2. Comment éliminer l'odeur de « neuf »	page 16
<b>.Mise en service</b>	page 16
1. Cuisson micro-ondes	page 17
2. Cuisson chaleur tournante	page 17
3. Cuisson micro-ondes + chaleur tournante	page 17
4. Cuisson grill	page 18
5. Cuisson micro-ondes + grill	page 18

6. Utilisation du tournebroche (seulement sur modèles «Combi Roast Grill»)	page 11
7. La touche «Quick» (seulement sur modèles équipés de cette fonction)	page 11
<b>Nettoyage</b>	page 20
<b>Entretien</b>	page 21
<b>Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?</b>	page 21

## 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 (voilà Livret Moulinex Service).**

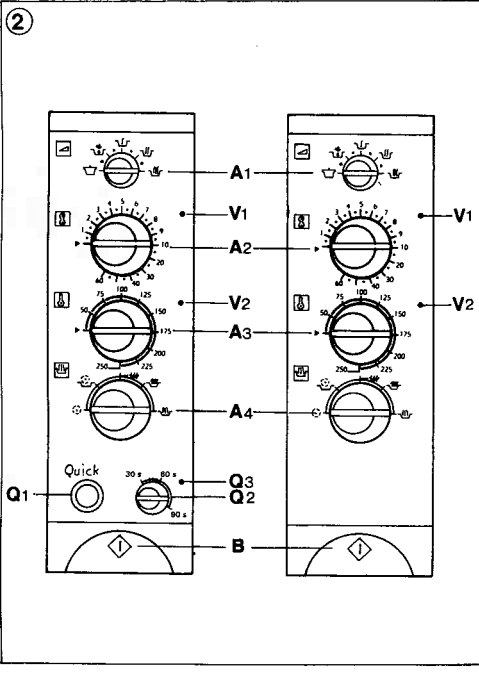
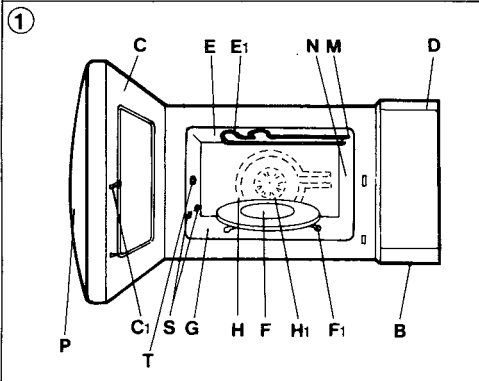
Dépliez le volet de la couverture, les figures numérotées en rouge illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

### 1. Le four

C	Porte
C1	Verrou de porte
D	Tableau de bord
E	Voûte émaillée
E1	Résistance du grill
F	Plateau tournant
F1	Entraîneur
G	Sole
H	Fond émaillé
H1	Résistance + ventilateur de chaleur tournante
N	Eclairage
M	Entrée des micro-ondes
P	Poignée d'ouverture de porte
S	Supports lèche-frite (seulement sur modèles équipés d'un tournebroche)
T	entraîneur de broche (seulement sur modèles équipés d'un tournebroche)

### 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

Sur modèles avec fonction QUICK

- Q1 Touche de démarrage en fonction Quick
- Q2 Réglage du temps de Quick
- Q3 Voyant de fonction Quick

### 3. Accessoires

- ③ F Plateau tournant
- F1 Entraîneur
- F2 Prisme de l'entraîneur
- ⑤ I1 Grille ronde basse (avec isolants)
- I2 Grille ronde haute

Sur modèles «Combi Roast Grill» (équipés d'un tournebroche) uniquement

- ④ K Lèche-frîte
- K1 Encoches
- L Broche
- L1 Repères sur broche
- L2 Fourchettes
- L3 Support de broche gauche
- L4 Support de broche droit
- L5 Bague de support
- L6 Bague de broche
- L7 Vis

## 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 résistance de grill.
- Thermostat de régulation de résistance de chaleur tournante.
- Voyant de régulation de chaleur tournante.
- Voyant de fonctionnement.

- Consommation d'énergie :	
· Montée à 175°	0,15 kWh
· Maintien pendant 1 heure à 175°	0,91 kWh
TOTAL	1,06 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. : 900 W. Cette valeur est inscrite en bas de l'étiquette et sur le cadre de la porte.

Vérifiez que sa tension d'alimentation correspond 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

- 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.
- Installez le suffisamment loin de toute source de chaleur. Comme n'importe quel autre four, votre micro-ondes combiné dégage de la chaleur en fonctionnement.
- Evitez de toucher les surfaces chaudes, en particulier les grilles d'aération à l'arrière de l'appareil ainsi que le hublot de la porte.

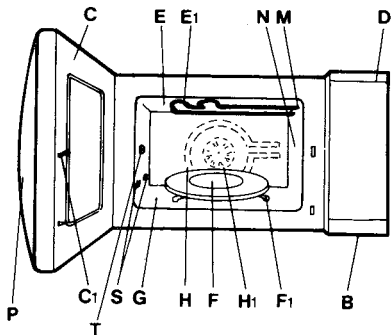
**Vous pouvez selon l'agencement de votre cuisine :**

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

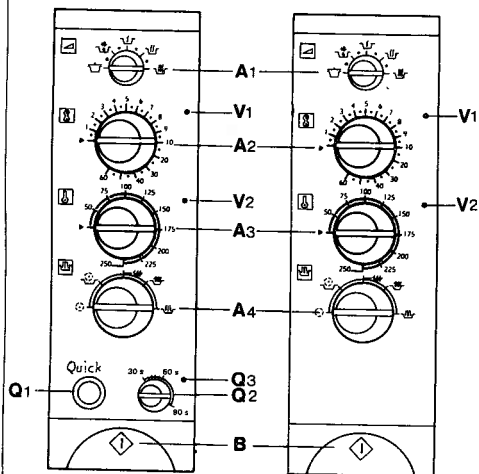
### 3) Précautions d'emploi

**- Ne faites pas fonctionner votre appareil 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. Si cela se produisait, votre appareil est équipé d'une protection thermique qui arrête l'émission micro-ondes automatiquement.

①



②



Vous devez alors ouvrir la porte de l'appareil et attendre 15mn que la sécurité thermique se ré-enclenche afin de pouvoir l'utiliser à nouveau.

#### -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 : 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.

#### - Décongélation

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

Videz-les à mi-décongélation.

#### - 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.

#### - 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 : biberons, bocaux, bouteilles. Pensez à les ouvrir.
- Cuire des aliments avec une coque (châtaignes), sans faire une entaille.
- Sécher du linge.

#### - 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 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.

#### . Barquettes et plats métalliques

Hormis les accessoires fournis avec l'appareil, il est conseillé d'éviter la présence de métal dans l'enceinte de votre four si vous utilisez la cuisson micro-ondes (fourchettes, cuillères, attaches métalliques d'emballages de plats surgelés) .

Néanmoins, vous pouvez utiliser votre appareil en cuisson micro-ondes pour réchauffer, décongeler ou cuire des préparations dans des plats métalliques en respectant les conseils ci-dessous :

- Pour les barquettes du commerce, 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 le (ou les) plat(s) sur le plateau tournant (en fonction micro-ondes seule), ou sur la grille basse (11) équipée d'isolants en fonction combinée.

Ajustez la position des isolants en fonction du plat afin qu'il n'entre pas en contact avec la grille. Deux adaptations possibles sont représentées fig. 5.

En cuisson combinée avec un plat métallique, n'utilisez pas la grille haute (12) car elle n'est pas équipée d'isolants.

- S'il y a plusieurs barquettes, espacez-les entre elles d'au moins 2 cm.

Dans tous les cas, la barquette doit être à 1 cm des parois de la cavité au moins.

#### . Récipients jetables

Ne laissez pas le four fonctionner sans surveillance lorsque 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

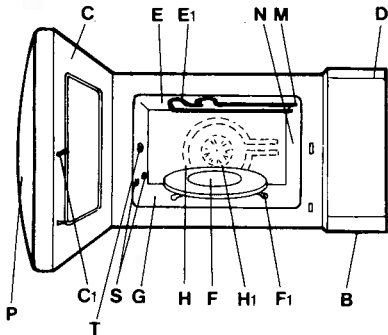
N'utilisez pas de vaisselle en matière plastique (sauf indication précise du fabricant) car elle fond.

#### - En mode combiné,

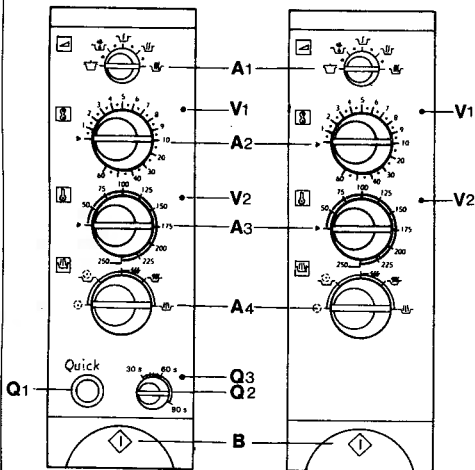
Pour les cuissons de viande :

Utilisez de préférence des plats en terre à bords hauts. Les

①



②



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. Seuls le plateau tournant et/ou la grille (11) conviennent pour les plats métalliques.

La grille (12) ne doit pas être utilisée car elle n'a pas d'isolants.

### • 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 (900 W, 1100 W ou autre), réduisez proportionnellement le temps comme indiqué ci-dessous.

Puissance	Temps
pour 650 W	4 à 6 mn sur l'emballage
pour 900W	3 à 4 mn 30 s.
pour 1100 W	2 mn 30 s. à 3 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.

### • Le plateau tournant (sauf utilisation de la lèchefrite) 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.

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

• 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.

• 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.

### • 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

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

### 1/ Montage des accessoires :

#### ③ • Le plateau tournant (F)

Placez le prisme (F2) dans l'axe central de la sole. 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.

#### ⑤ • Les grilles rondes

Posées sur le plateau tournant, elles facilitent la cuisson et la coloration de certains plats.

Vous pouvez changer la position des isolants afin que le plat métallique n'entre pas en contact avec la grille.

### Accessoires spécifiques des modèles avec tournebroche «Combi Roast Grill»

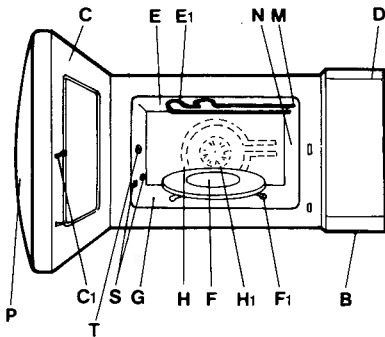
#### ⑥ • La lèchefrite (K)

Elle se place sur les supports inférieurs (S) qui se trouvent dans la cavité. Enlevez le plateau tournant (F) et l'entraîneur (F1).

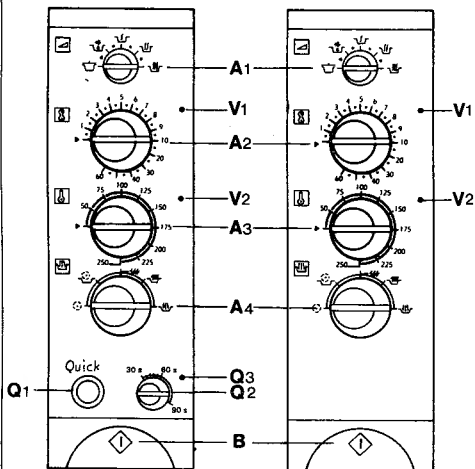
Glissez-la dans le four en dirigeant la flèche, vers le fond de l'appareil.



①



②



## ④ - La broche (L) et les supports de broche (L3) (L4)

Elle comporte 2 repères (L1) situés aux deux extrémités. Vous devez placer les fourchettes (L2) entre ces deux repères.

Les fourchettes (L2) servent à maintenir la pièce à rôtir sur la broche.

Décalez les, l'une par rapport à l'autre de 90° (l'une étant plantée horizontalement, l'autre verticalement). Bloquez-les à l'aide de leur vis (L7).

Les supports de broche (L3) et (L4) se placent dans leurs encoches respectives sur la lèchefrite (K).

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 » de la notice, sélectionnez :

- Bouton (A4) la fonction chaleur tournante seule ; position ☼,
  - Bouton (A3) la température 250 °C,
  - Bouton (A2) le temps 15 minutes.
- Mettez en marche en appuyant sur la touche (B).

## Mise en service

- ② Important : 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 - Prenez garde à ne pas faire de préchauffage en fonction combinée car vous provoqueriez un fonctionnement à vide. Sélectionnez la fonction grill seule ou chaleur tournante seule 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.

## 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.

Pour les modèles avec Quick :

- La sonnerie retentit, le voyant (V1) s'éteint : la cuisson est terminée.
- La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à 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 B9xxx), 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.
- ② - 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 ☼☼

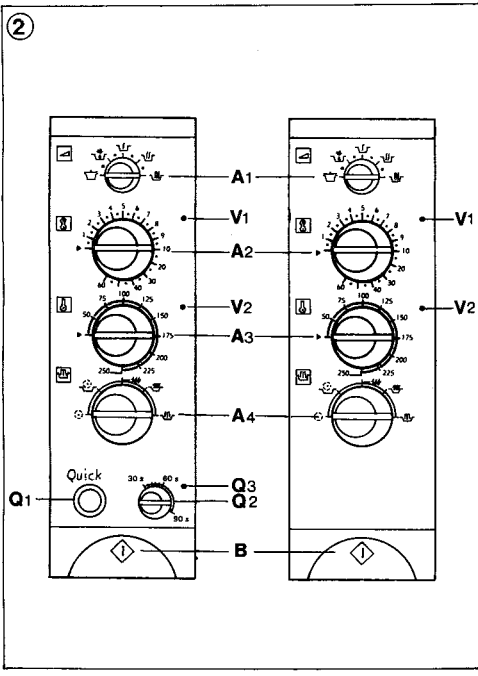
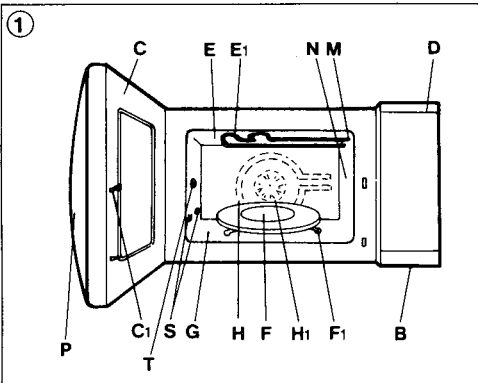
- ⑤ Accessoires conseillés: Plateau tournant (F, F1, F2) avec grille (I1).

## Fonctionnement :

- Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
- ② - 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 ☼☼☼

- ⑤ Accessoires conseillés : Plateau tournant (F, F1, F2) avec grille (I1).



#### Fonctionnement :

- Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
- ② - 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

- ⑤ Accessoires conseillés : Plateau tournant (F, F1, F2) avec grille (I1) ou (I2) ou tournebroche si votre appareil en est équipé (voir § 6 Utilisation du tournebroche).

#### Fonctionnement :

- Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
- Si vous faites des grillades sur la grille, placez une assiette creuse sur le plateau tournant pour récupérer les graisses.

- ② - 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

- ⑤ Accessoires conseillés : Plateau tournant (F) avec grille (I1) ou (I2) ou tournebroche si votre appareil en est équipé (voir § 6 Utilisation du tournebroche).

#### Fonctionnement :

- Placez votre préparation à l'intérieur du four et fermez la porte.
- ② - 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.

#### 6. Utilisation du tournebroche

(uniquement sur modèles "Combi Roast Grill")

#### ④ Mise en place

- Transpercez la pièce à rôtir avec la broche (L) en le centrant afin que la viande tourne sans-à-coup.
- Maintenez-la avec les fourchettes (L2). Décalez les fourchettes l'une par rapport à l'autre de 90°, l'une étant plantée horizontalement, l'autre verticalement. Cela assure une meilleure «prise» sur la viande, et permet une meilleure circulation des ondes.
- Centrez-le tout entre les 2 repères (L1) de la broche.
- Bloquez à l'aide des vis (L7).
- Hors de l'appareil, placez les supports de broche (L3) et (L4) dans leurs encoches respectives sur la lèche-frite.
- Introduisez l'extrémité nue de la broche dans la bague (L5) du support gauche.
- Posez l'autre extrémité munie de la bague (L6) sur le support droit (L4).
- Retirez le plateau (F) et son entraîneur (F1).
- Présentez l'ensemble lèche-frite et viande devant le four en dirigeant la fêche vers le fond de l'appareil.
- ⑦ - Basculez légèrement la broche vers la droite et glissez l'ensemble dans le four.
- Vérifiez que la lèche-frite soit bien engagée au fond de la cavité.
- ⑧ - Basculez la broche vers son entraîneur (à gauche). Elle s'enclenche au moment de la mise en marche.

#### Ne cherchez pas à la faire tourner manuellement.

- Programmez le temps, la puissance et le mode de cuisson en vous reportant aux paragraphes 4 et 5.
- L'entraîneur de broche ne tourne que lorsque le grill fonctionne.

#### En cours de cuisson :

- Ouvrez la porte en tirant sur la poignée (P).
- ⑦ - A l'aide d'une fourchette, faites basculer légèrement la broche vers la droite.
- Tirez la lèche-frite vers vous jusqu'à ce qu'elle se bloque automatiquement.
- Assaisonnez puis repoussez la lèche-frite. Assurez-vous que la pointe de la broche soit en face de l'entraîneur.
- ⑧ - Avec une fourchette, basculez la broche vers la gauche.
- Fermez la porte et remettez en marche (B), la cuisson reprend.

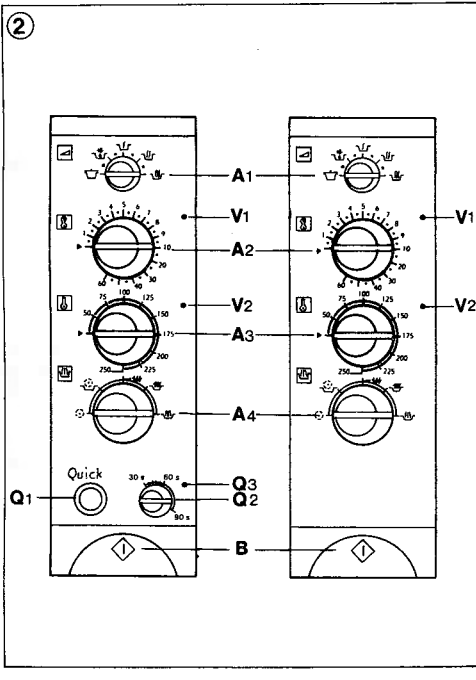
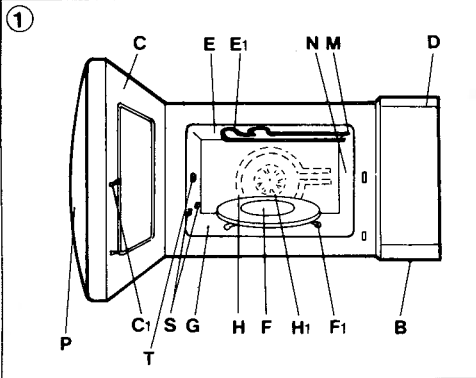
#### En fin de cuisson :

- La sonnerie retentit, ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P).
- ⑦ - A l'aide d'une fourchette, basculez la broche vers la droite pour la dégager de son entraîneur.
- Tirez la lèche-frite jusqu'à mi-course, soulevez-la pour la dégager et sortez la complètement.

#### ② 7. La touche «Quick» (seulement sur les modèles équipés de cette fonction)

Cette touche vous permet, par une simple pression, d'obtenir la mise en marche de votre appareil en fonction micro-ondes seule à pleine puissance pendant 90 secondes maximum.





Cela simplifie encore les utilisations quotidiennes et répétitives (petits déjeuners, réchauffage d'une assiette...) Quel que soit le temps affiché par la minuterie (A2), et quel que soit le mode de cuisson sélectionné, la touche «Quick» est prioritaire sur ces fonctions. Pour l'utiliser :

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes
- Assurez-vous que le temps présélectionné sur le bouton (Q2) soit adapté à votre préparation. Dans le cas contraire, ramenez le bouton (Q2) au temps désiré.
- Fermez la porte et appuyez fermement sur la touche «Quick» (Q1). Le voyant (Q3) s'allume, confirmant que votre appareil fonctionne en «Quick»
- Au signal sonore ou à l'extinction du voyant (selon les modèles), ouvrez la porte et sortez votre préparation.

A chaque utilisation de la fonction «Quick», répétez les opérations ci-dessus.

#### REMARQUES :

- L'ouverture de la porte provoquera l'arrêt de votre appareil. Vous pouvez alors choisir le mode ou le temps de cuisson qui vous convient. Si vous appuyez de nouveau sur la touche «Quick», votre appareil fonctionnera à nouveau à pleine puissance pour la durée programmée sur la touche (Q2).
- Pour modifier le temps de la touche «Quick», le micro-ondes doit être à l'arrêt.

### 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 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.

• **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 ramollit les salissures.

S'il est nécessaire de retirer le plateau tournant et so entraîneur pour nettoyer la sole, évitez de faire pénétrer d'eau au niveau de l'axe d'entraînement.

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 de 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, pou dres à recurer, produits spéciaux pour le nettoyage de fours sont à proscrire.

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

• **Les grilles** (la lèchefrite, les vis, les fourchettes de modèles à tournebroche) : utilisez un produit pour la vaisselle.

### Entretien

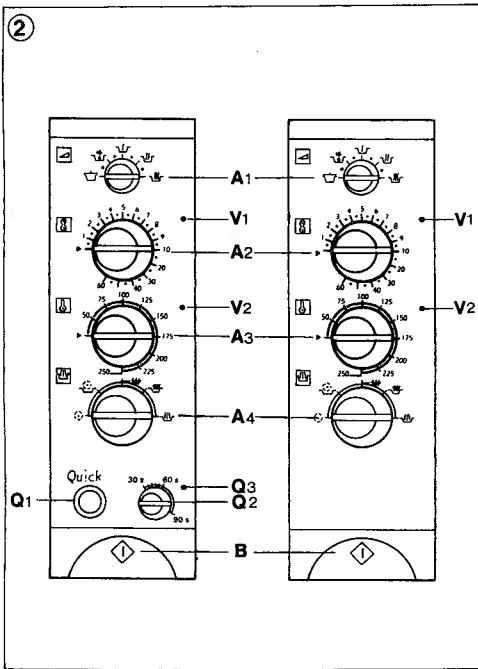
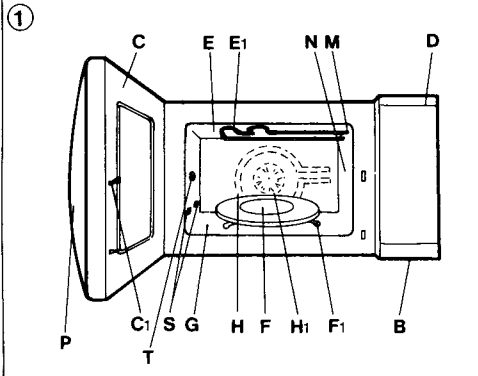
Sachez qu'il est **dangerieux** pour toute personne, autre qu'un technicien agréé et formé par Moulinex d'effectuer les réparations quelles qu'elles soient.

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 «Conseils pratiques»).
- 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-enclanche. 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.
- 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.