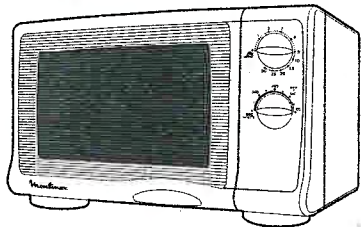
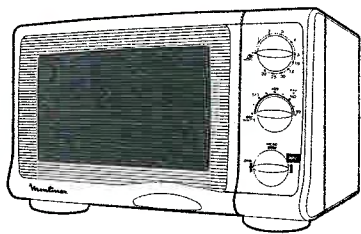


Moulinex

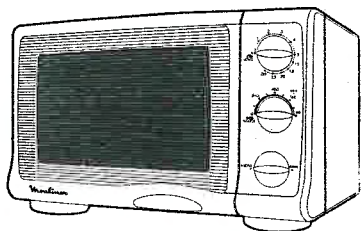
Y50



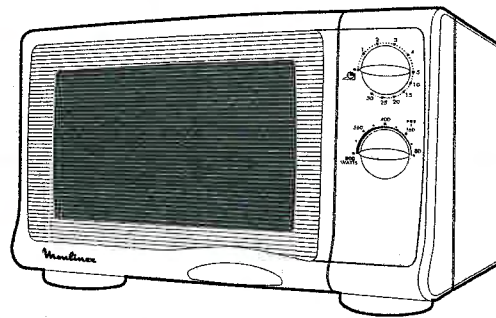
VARIO GRILL Y54



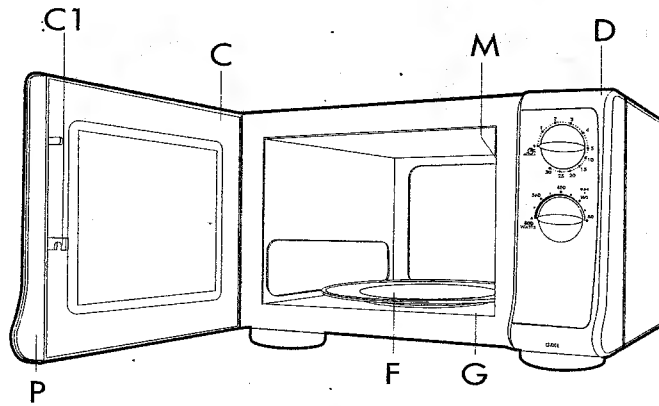
GRILL Y55



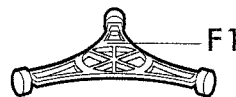
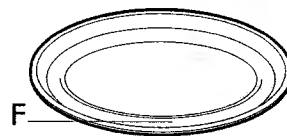
Y50



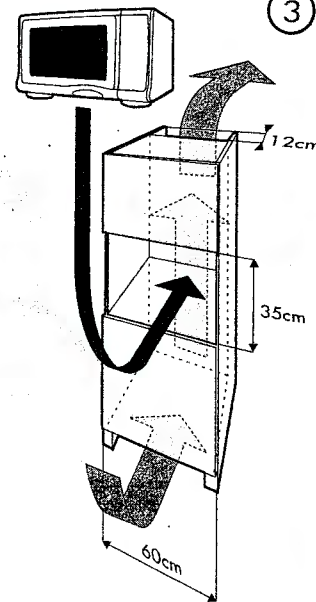
①



②

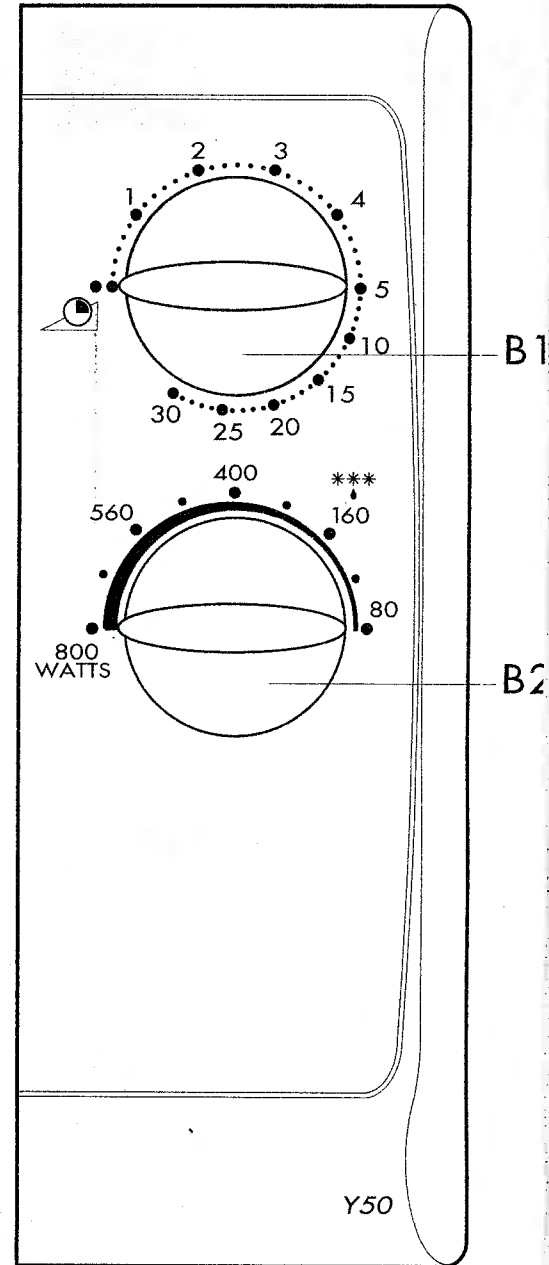


③



2

④

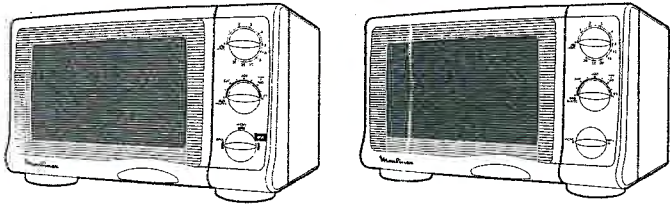


Y50

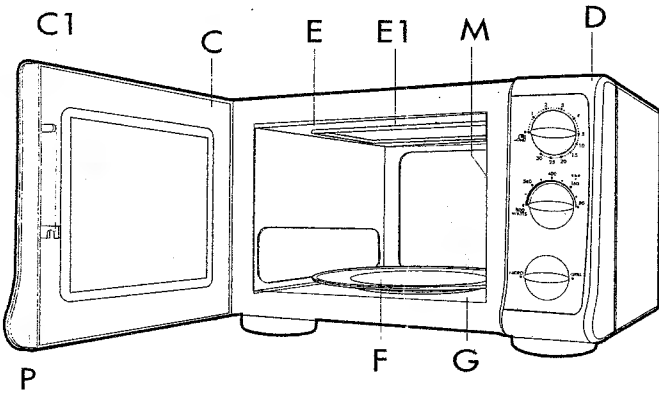
3

VARIO GRILL Y54

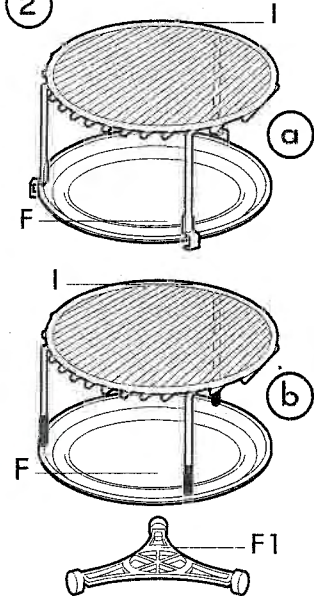
GRILL Y55



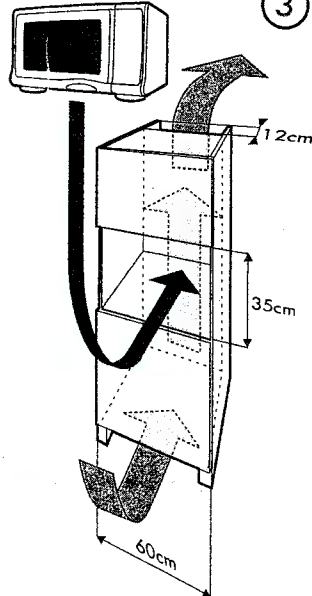
1



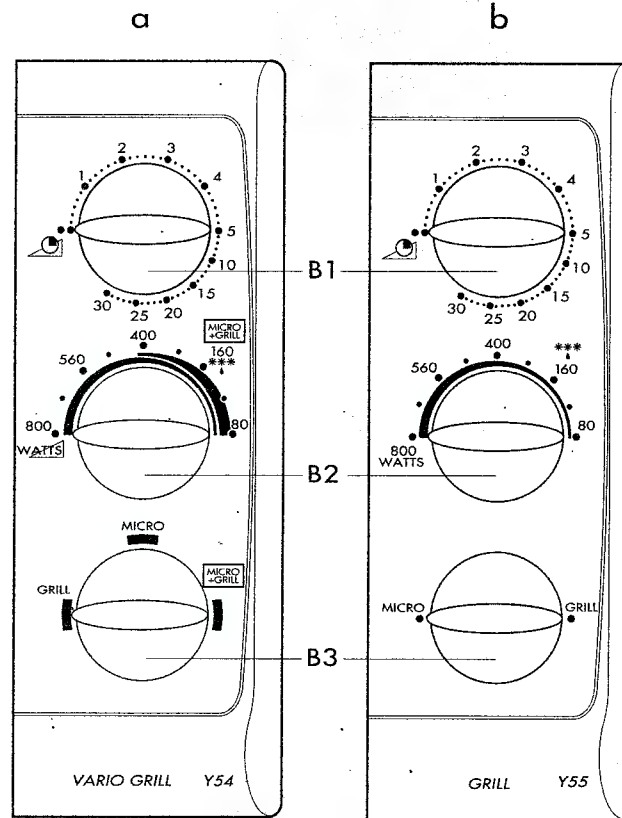
2



3

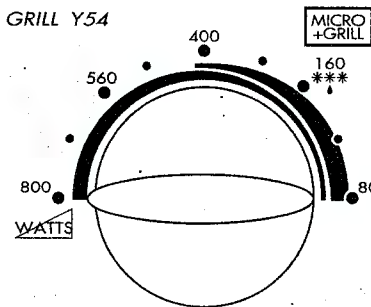


4'



5

VARIO GRILL Y54

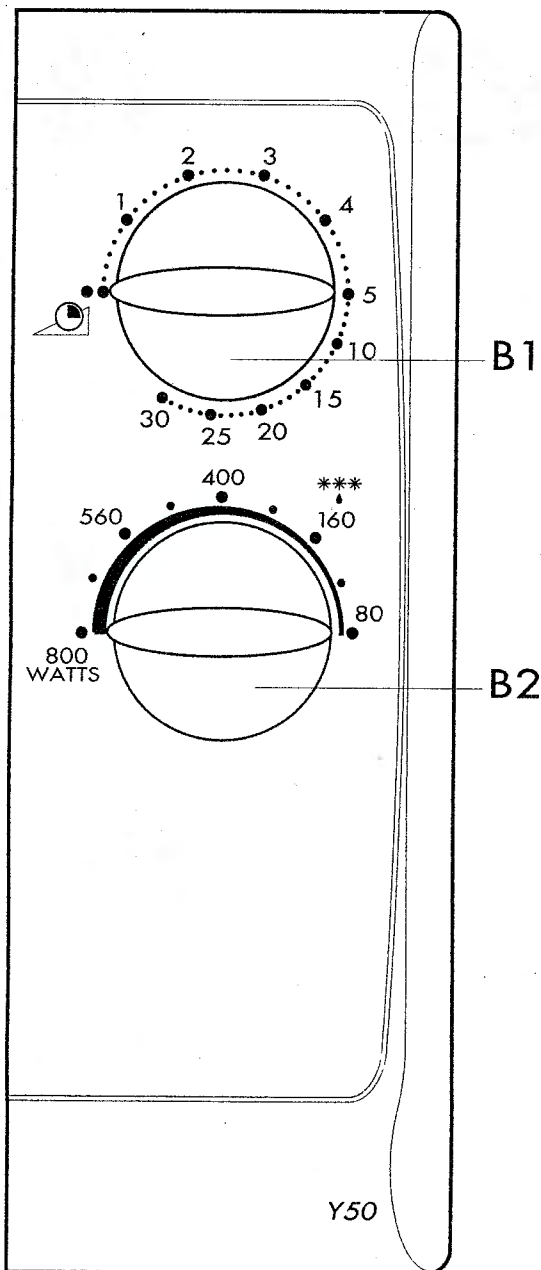


MICRO-ONDES

MICROWAVE OVEN

MIKROWELLE

MAGNETRON



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.

Cette notice est prévue pour deux gammes d'appareils :

- Micro-ondes (dessins p. 2 et 3)
- Micro-ondes avec gril (dessins p. 4 et 5)

Les dessins peuvent différer légèrement de votre appareil. Certaines instructions concernent uniquement le modèle MICRO-ONDES GRIL et sont indiquées en clair par la mention «Modèles MICRO-ONDES GRIL uniquement» et en italique. **Seuls les modèles MICRO-ONDES GRIL Y54 et Y55 sont livrés avec une grille. Seul le modèle Vario Grill Y54 possède la fonction MICRO+GRIL.**

Sommaire

• Description	page 8
• Installation	page 9
• Conseils de sécurité	page 10
• Avant la première utilisation	page 12
• Mise en service	page 13
• Modèle Micro-ondes	page 13
• Cuisson micro-ondes	page 13
• Modèles Micro-ondes gril	page 14
• Cuisson micro-ondes	page 14
• Cuisson gril	page 14
• Cuisson micro-ondes+gril (modèle Vario Grill Y54 uniquement)	page 14
• Conseils pratiques	page 15
• Nettoyage	page 16
• Entretien	page 17
• Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 17

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 1/ L'appareil

C	Porte
C1	Verrou de porte
D	Tableau de bord
F	Plateau tournant
F1	Entraîneur de plateau tournant
G	Sole
M	Entrée des micro-ondes
P	Poignée de porte

Modèles MICRO-ONDES GRIL uniquement

① E	Voûte autonettoyante
E1	Résistance de gril

④ 2/ Le tableau de bord

④ B1	Bouton de sélection du temps de cuisson (de 0 à 30 min.)
B2	Bouton de sélection de puissances micro-ondes.

Modèles MICRO-ONDES GRIL uniquement

④ B3	Bouton de sélection du mode de cuisson
------	--

② 3/ Accessoires

② F	Plateau tournant
F1	Entraîneur de plateau tournant

Modèles MICRO-ONDES GRIL uniquement

② I	Grille ronde
-----	--------------

Installation

1/ Branchement

L'étiquette collée à l'arrière de votre appareil vous indique :
- sa tension d'alimentation nominale : 230V (page d'utilisation 207V à 243V) ou 240V (page d'utilisation 216V à 254V).

- sa puissance restituée : exemple : MW Output power/ puissance restituée M.O. : 800W. Cette valeur est inscrite en bas de l'étiquette et éventuellement sur le cadre de porte.

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

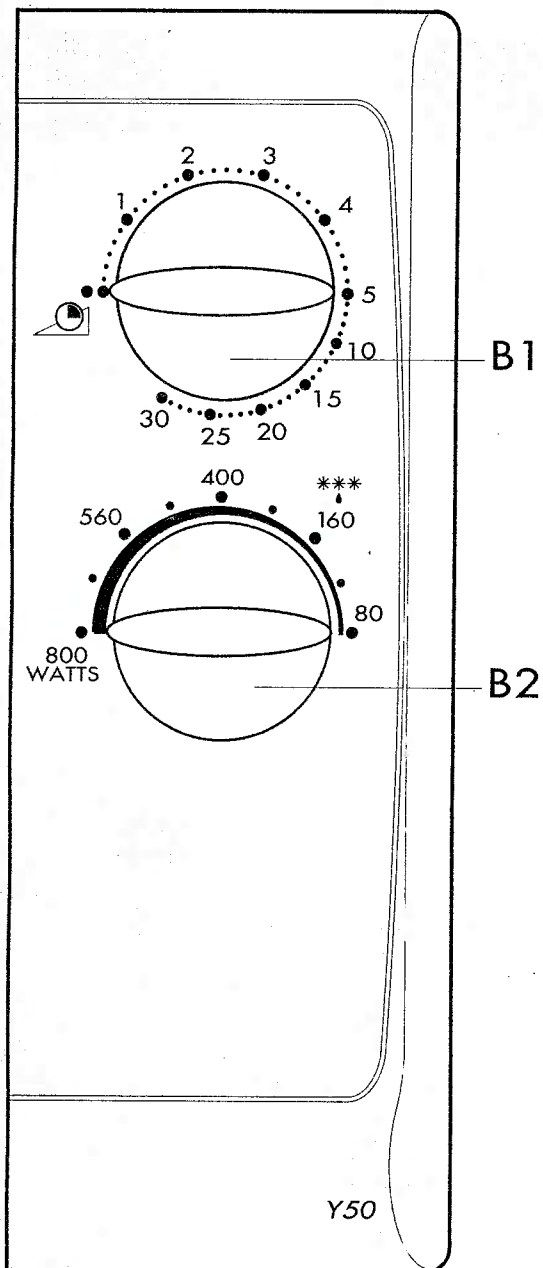
Pour une bonne sécurité vous devez **impérativement** brancher votre appareil sur une **prise de courant avec terre correspondant aux normes électriques**. Évitez toute installation électrique non conforme.

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

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



car il est conçu et testé pour une utilisation à température ambiante de 35°C maximum.

- Que l'appareil soit simplement posé ou installé dans une niche, il doit y avoir un espace minimum de 5 cm autour de l'appareil sur le dessus et sur les côtés afin de permettre l'évacuation de la chaleur et de la vapeur d'eau dues à son fonctionnement.

En outre, la pièce doit être bien ventilée.

Vous pouvez selon l'agencement de votre cuisine :

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

- **l'encastrer :**

- ③ 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 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 ou des boissons.

2. Evitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement : la porte, la résistance de gril (modèles Y54 et Y55 uniquement), les parois de la cavité. Mettez des gants isolants ou des poignées pour sortir le récipient du four.

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 four et attendre 15 mn que la sécurité thermique se ré-enclenche 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.

Attention les temps sont le plus souvent donnés pour des micro-ondes de puissance 650W, y compris dans les livres

de cuisine au micro-ondes vendus en librairie. Votre appareil ayant une puissance de 800 Watts, réduisez proportionnellement le temps comme indiqué ci-dessous.

Puissance indiquée	Temps indiqué	Temps de
sur l'emballage en watts	X sur l'emballage	cuisson à
Puissance de		programmer
votre appareil en watts		

Exemple : $\frac{650 \text{ Watts}}{800 \text{ Watts}} \times 2,5 \text{ min} = 2 \text{ min}$ à programmer

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.

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 :

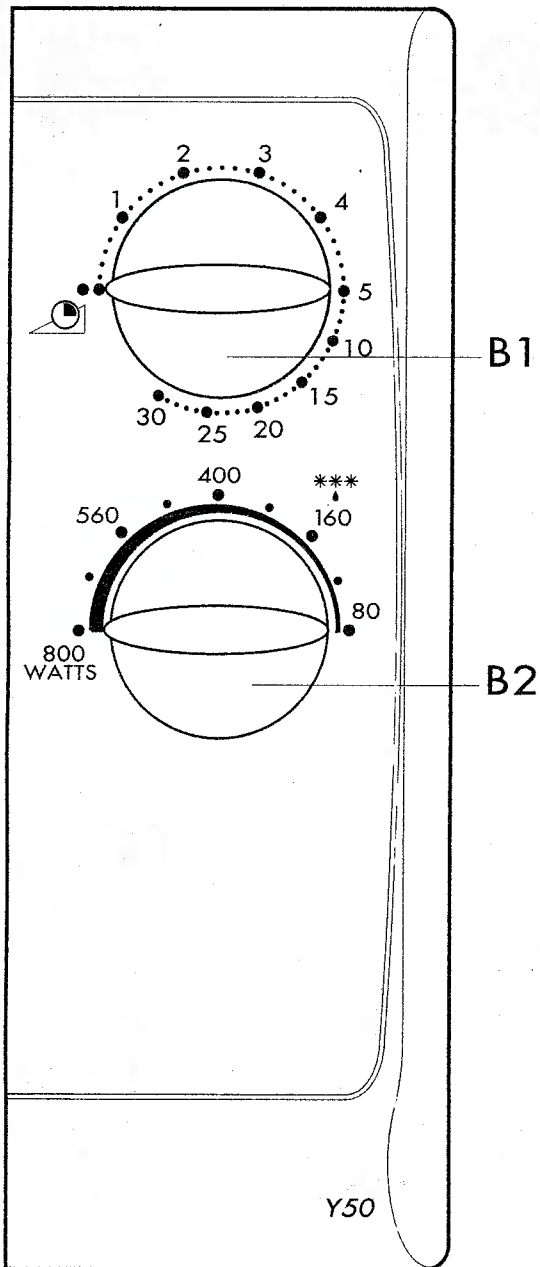
- Frir car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile ou de la matière grasse.
- Cuire ou réchauffer des oeufs en coquille, des oeufs durs avec ou sans coquille ou des escargots à la bourguignonne, ils pourraient éclater.
- Réchauffer des récipients hermétiquement clos: des biberons,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

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

Lors du réchauffage de liquides, il est possible qu'un débordement se produise subitement au moment où vous prenez le récipient pour le sortir de l'appareil. En fait, le degré d'ébullition est atteint mais les bulles sont emprison-



nées au fond du récipient jusqu'au moment où vous le bougez. Il y a risque de brûlure. Pour éviter ce phénomène physique, mettez toujours une cuillère en plastique 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 four fermée, débranchez votre four ou coupez l'alimentation électrique).

Modèles MICRO-ONDES GRIL uniquement (Y54 - Y55):

10. Avec le gril n'utilisez pas de vaisselle en matière plastique : elle fond.

Veillez à disposer les aliments à 2 cm minimum de la résistance de gril.

En cours de cuisson, avec des viandes grasses, les éclaboussures de graisse sur la résistance de gril peuvent s'enflammer. Elles s'éteindront d'elles-mêmes et n'auront aucune conséquence si votre appareil est régulièrement nettoyé.

Avant la première utilisation

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

1/ MONTAGE DES ACCESSOIRES

Sur tous modèles

② . Le plateau tournant (F)

Placez le moyeu de l'entraîneur (F1) dans l'orifice central de la sole (G). Tournez-le à la main vers la gauche ou la droite jusqu'à ce qu'il se place naturellement et que les 3 roulettes soient en contact avec la sole (G). Une fois qu'il est en position ne cherchez pas à le faire tourner manuellement. Posez le plateau tournant (F) sur l'entraîneur.

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

Modèles MICRO-ONDES GRIL uniquement (Y54 - Y55):

② . La grille ronde (I).

Elle facilite la cuisson de certains plats. Selon les modèles, elle se clipse (fig. a) ou elle se pose sur le plateau tournant (fig. b).

Reportez-vous aux figures pour reconnaître votre grille.

②a . S'il est équipé d'une grille clipsable:

Pour la mettre en place, sortez le plateau tournant, engagez deux des crochets sur le bord du plateau et tirez légèrement le troisième pour assurer la fixation de l'ensemble.

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

②b . Si votre appareil est équipé d'une grille posable:

Il vous suffit de la poser sur le plateau tournant pour l'utiliser.

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

2/ELIMINATION DE L'ODEUR DE NEUF (modèles GRILL Y55 ET VARIO GRILL Y54 uniquement)

La résistance de gril de votre appareil est couverte d'une graisse protectrice. Avant de procéder à une cuisson, faites le cycle de chauffe décrit ci-dessous. La graisse en se dissipant va dégager une odeur et éventuellement quelques fumées qui sont tout à fait normales.

- Ouvrez la porte.

- Sélectionnez la fonction GRIL seul à l'aide du bouton.

(B3): Position GRILL.

- Réglez la minuterie (B2) sur 15 minutes.

- Fermez la porte. La lampe d'éclairage s'allume, votre appareil fonctionne en gril.

- Lorsque la sonnerie retentit, l'opération est terminée.

Mise en service

Un micro-ondes ne doit pas fonctionner à vide. Si vous vous exercez à utiliser votre appareil, mettez un verre d'eau sur le plateau tournant.

Choisissez la puissance micro-ondes la mieux adaptée à votre aliment.

Pour diminuer la puissance, tournez le bouton (B2) dans le sens des aiguilles d'une montre.

(La puissance maximum est à gauche du bouton)

⑤ Les 5 niveaux principaux correspondent de gauche à droite à :

800 : cuisson et réchauffage (puissance maximum)

560 : cuisson lente ou réchauffage des plats délicats

400 : décongélation rapide de petites portions

160 : décongélation et cuisson de plats délicats

80 : maintien au chaud (puissance minimum)

Les 4 positions intermédiaires des modèles à 9 allures sont représentées par des points entre les valeurs et permettent d'affiner le réglage.

④ MODELE MICRO-ONDES (Y50) :

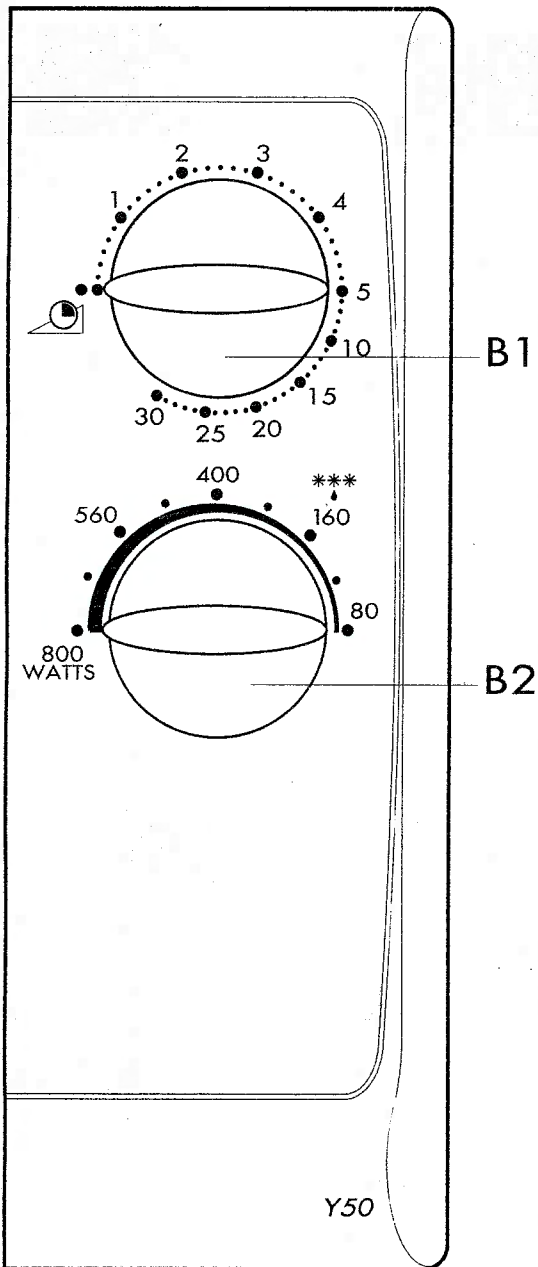
. Cuisson micro-ondes

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes.

- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (B2).

- Réglez le temps sur la minuterie (B1).

- Fermez la porte. La lampe d'éclairage s'allume, votre appareil fonctionne.



Y50

- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit, la cuisson s'arrête.
- Ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P) et retirez votre préparation.

4) MODELES MICRO-ONDES GRIL (Y54 - Y55) :

. Cuisson micro-ondes seule : MICRO

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes.
- Sélectionnez la fonction micro-ondes à l'aide du bouton (B3) : position MICRO.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (B2).
- Réglez le temps sur la minuterie (B1)
- Fermez la porte. La lampe d'éclairage s'allume, votre appareil fonctionne.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit, la cuisson s'arrête.
- Ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P) et retirez votre préparation.

. Cuisson gril seul : GRILL

- Placez votre préparation dans le micro-ondes (sur la grille ou le plateau tournant) .
- Sélectionnez la position GRILL à l'aide du bouton (B3).
- Réglez le temps de cuisson sur la minuterie (B1).
- Fermez la porte. La lampe s'allume, votre appareil fonctionne.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit, la cuisson s'arrête.
- Ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P) et retirez votre préparation avec précaution car la résistance est brûlante.

4'a) Cuisson combinée micro-ondes + grill : MICRO+GRILL (modèle Vario Grill Y54 uniquement)

Cette fonction permet une cuisson et un dorage simultanés de vos préparations en combinant les micro-ondes et le gril.

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes (sur la grille ou le plateau tournant).
- Sélectionnez la position MICRO+GRILL à l'aide du bouton (B3).

5) Placez le sélecteur (B2) dans la plage de puissance de 400 à 80.

- . En position 400 = gril doux**, vous disposez d'autant d'énergie micro-ondes que de gril - 50% micro-ondes, 50% gril -
- . En position 80 = gril fort**, vous disposez de 90% de gril et de 10% de micro-ondes.

Entre ces deux repères les deux puissances varient proportionnellement.

- Réglez le temps de cuisson sur la minuterie (B1).

- Fermez la porte. La lampe d'éclairage s'allume, votre appareil fonctionne.
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit, la cuisson s'arrête.
- Ouvrez la porte à l'aide de la poignée (P) et retirez votre préparation avec précaution car la résistance est brûlante.

Nota : En dehors de la plage 400.....80, l'appareil fonctionne uniquement en micro-ondes.

REMARQUES

. Pour un réglage correct des temps de cuisson inférieurs à 2 minutes, tournez le bouton de minuterie (B1) au-delà du repère 2, puis ramenez l'index du bouton sur le temps désiré.

. 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 la fermeture de la porte.

- Important :

Après ouverture de la porte, si vous ne désirez pas poursuivre la cuisson, remettez la minuterie à zéro (bouton B1) avant de refermer la porte afin d'éviter un fonctionnement à vide de l'appareil.

. En fin de cuisson :

La sonnerie retentit, la cuisson est terminée.

Conseils pratiques

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

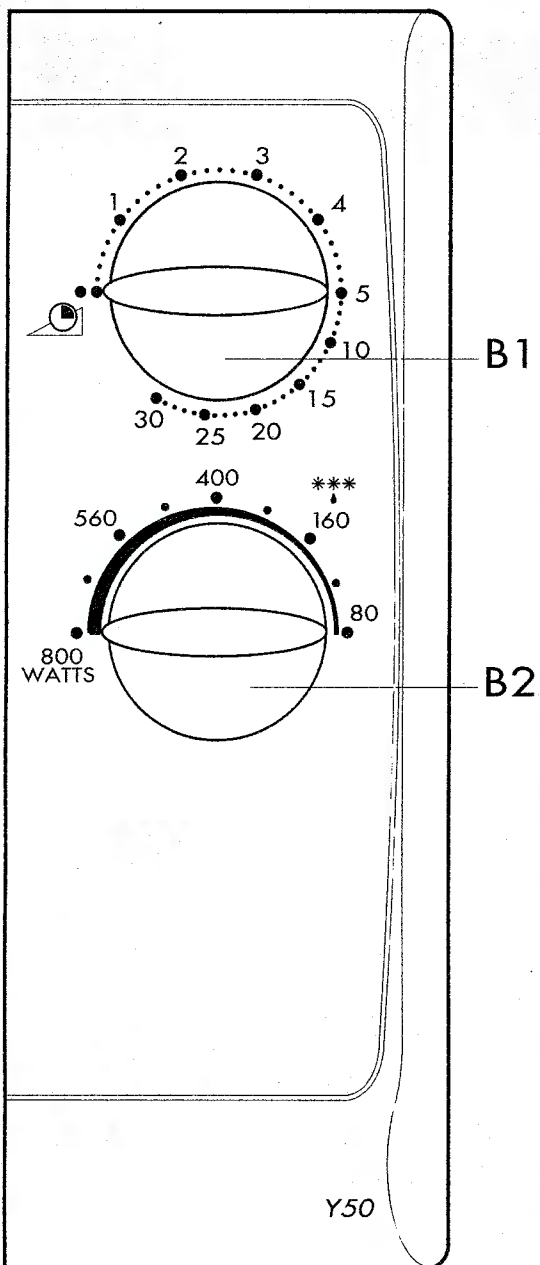
Pour une meilleure répartition de la température, faites pivoter la préparation à mi-cuisson et remuez avant de servir.

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, avec un verre rempli d'eau.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes 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

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

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 plateau 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.

Pour les appareils MICRO-ONDES GRIL, équipés d'une grille, intercalez une assiette entre la barquette et la grille.

- **Si vous faites des grillades sur la grille, placez une assiette sur le plateau tournant afin de récupérer les graisses.**

Nettoyage

Un micro-ondes est plus efficace lorsqu'il est propre. Nettoyez régulièrement votre appareil.

• Les surfaces extérieures

Pour le nettoyage des surfaces extérieures (porte, carrosserie, tableau de bord), n'utilisez pas de solvants tels que l'éther ou l'acétone, ni de produits à base de javel ou d'ammoniaque.

N'utilisez aucun produit d'entretien ou décapant en aérosol, ni de produit abrasif sur ces surfaces : vous pourriez les rayer ou les endommager.

• **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 portez un demi litre d'eau à ébullition et laissez-le bouillir dans la cavité pendant 5 minutes. La vapeur ramollira les

salissures. S'il est nécessaire de retirer le plateau et son entraîneur pour nettoyer la sole, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou central.

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

MODELES MICRO-ONDES GRIL Y54 -Y55

• **La voûte auto-nettoyante** (paroi située au dessus de la résistance de grill) : Un revêtement auto-nettoyant protège la paroi des salissures. Afin de préserver son efficacité, nous vous conseillons, dès l'apparition de taches graisseuses et de dégagement de fumées, d'enlever le gros des projections avec une éponge imbibée d'eau chaude, puis de faire fonctionner l'appareil en **gril seul** (sans fonction micro-ondes afin de ne pas provoquer un fonctionnement à vide) : bouton (B3) en position **GRILL** pendant quinze minutes.

Tampons à récurer, éponges métalliques, poudres à récurer, produits en aérosol sont à proscrire sur le revêtement auto-nettoyant.

• **Grille ronde :** Utilisez un produit pour la vaisselle.

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 Technicien spécialisé.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

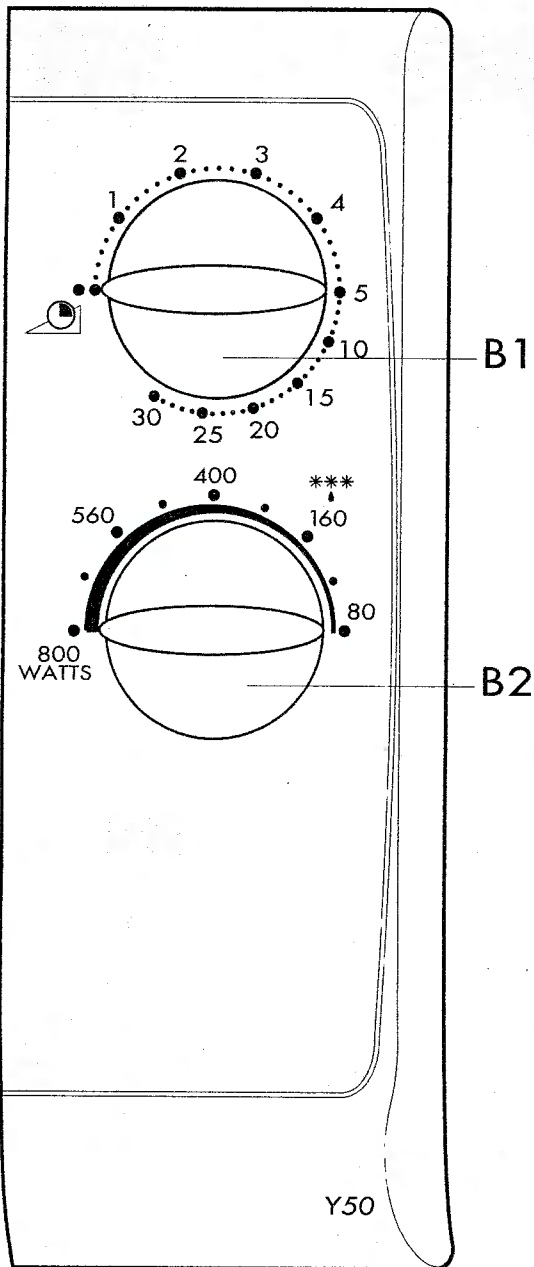
• La lampe d'éclairage ne s'allume pas ?

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) les orifices d'aération situés à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstrués.
- 4) la puissance micro-ondes sélectionnée est suffisante.



La panne n'est due à aucune de ces causes ? En cas de surchauffe ou d'utilisation prolongée avec une petite quantité d'aliment, votre appareil est équipé d'une **sécurité thermique**. Attendez 15 min avant que cette sécurité se ré-enclenche. 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 Technicien spécialisé. (voir dans le livret «Moulinex Service».)

Consignes d'élimination des déchets

Lors de la fabrication de ses emballages, Moulinex s'efforce de respecter le plus possible l'environnement. L'emballage est composé de carton ondulé recyclable à 100%. Les pièces plastiques de l'appareil ont un marquage indiquant le type de matériau. Cela permet par la suite un recyclage des pièces. Vous pouvez obtenir des informations plus précises sur l'élimination de chaque matériau et des déchets, incluant les appareils usagés, auprès des services administratifs de votre lieu de résidence. Le service chargé de l'enlèvement des déchets ou votre service après-vente Moulinex répondront volontiers à toutes vos questions.



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.