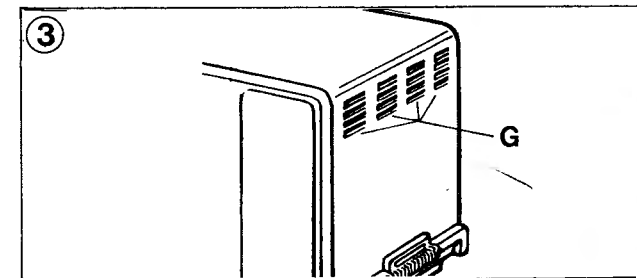
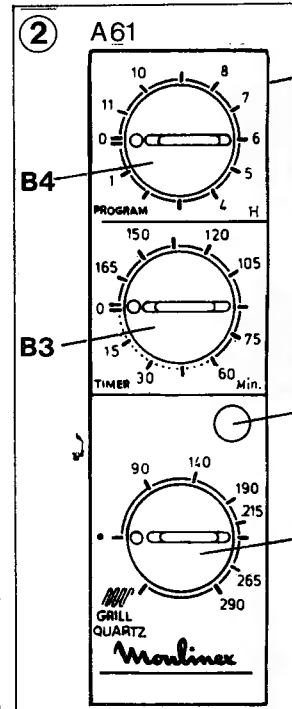
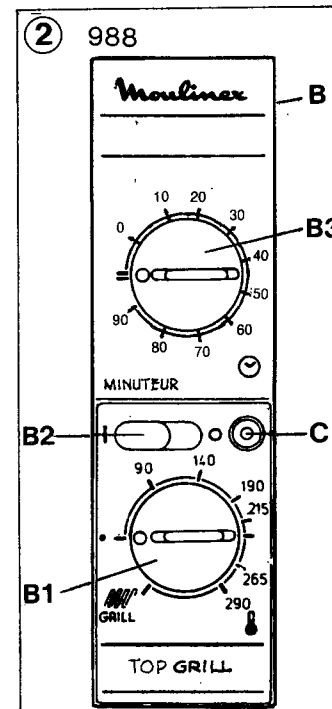
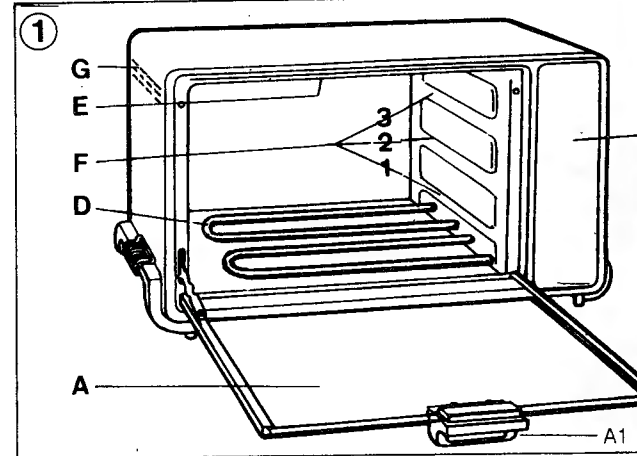
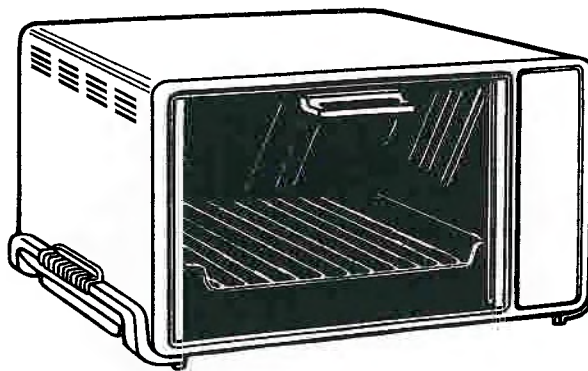
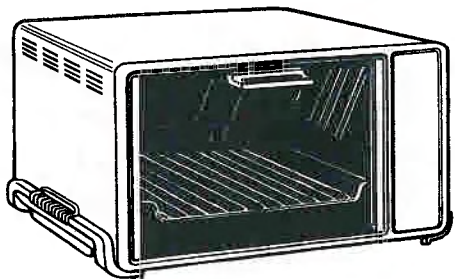
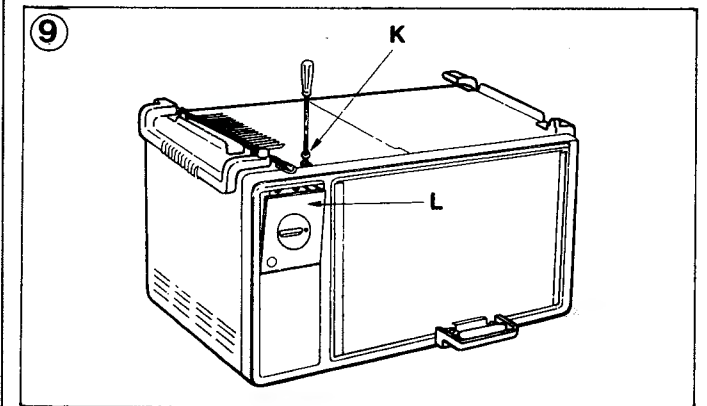
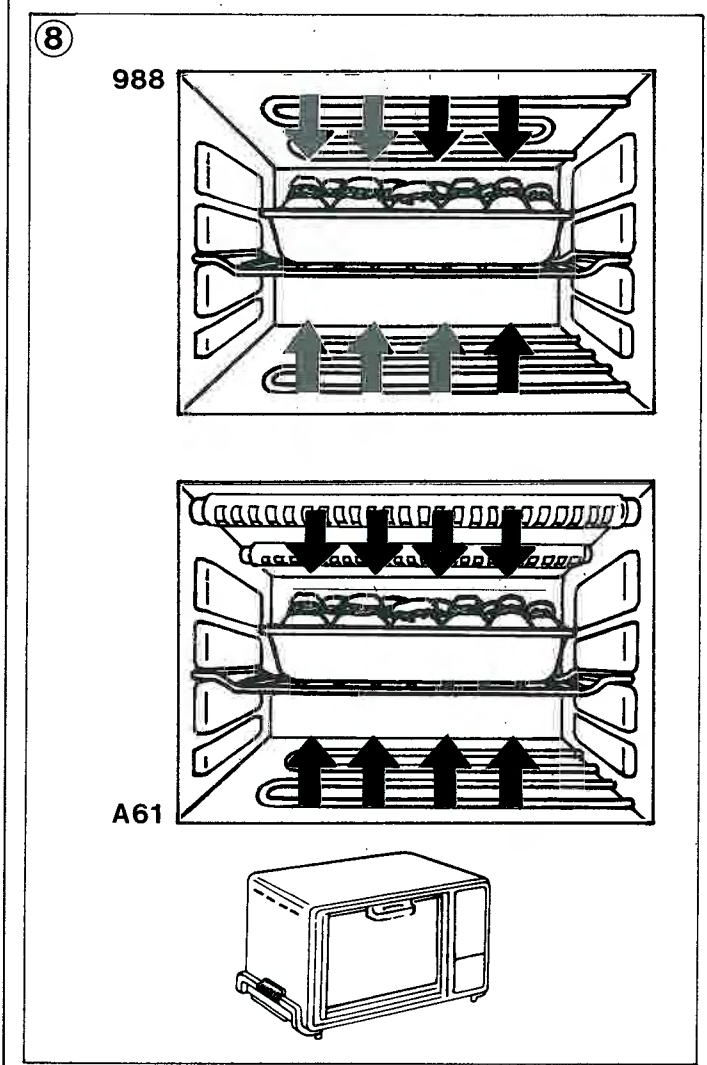
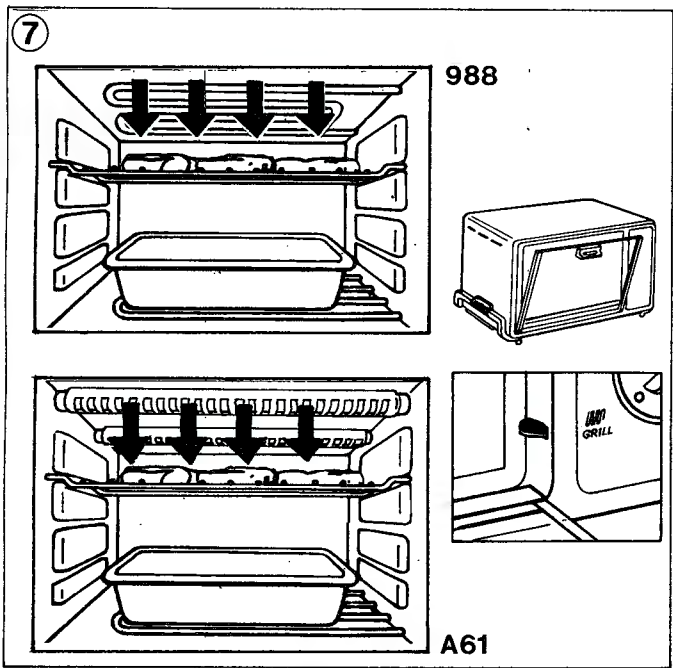
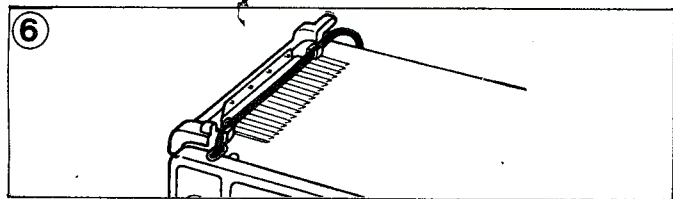
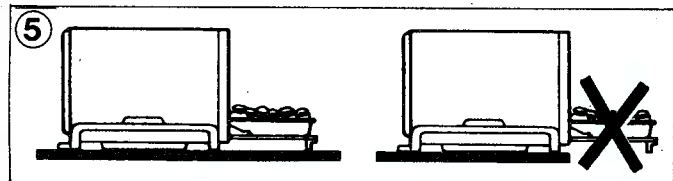
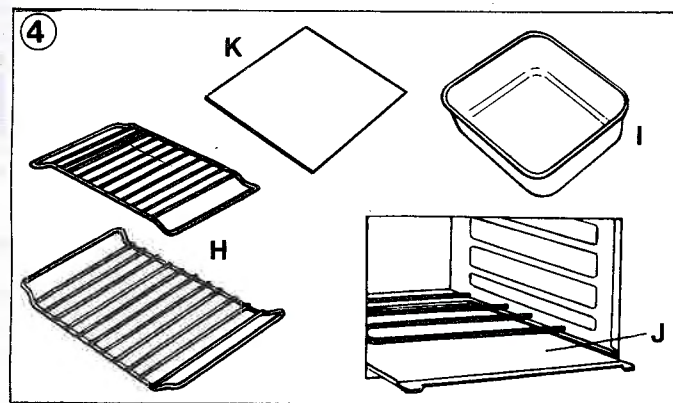


Moulinex





- MINI FOUR
- MINI-BACKOFEN
- MINI-OVEN
- MINIFORNO

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 four "**Mini-Chef**" que vous avez choisi s'intègre dans une ligne de produits intelligents, sûrs et performants qui vous faciliteront la vie.

Votre "**Mini-Chef**" se caractérise par les avantages suivants :

- cuissons Gril et Four
- minuterie de 165 minutes (modèle A61) ou de 90 minutes (modèle 988 avec signal sonore de fin de cuisson)

Suivant les modèles vous aurez :

- les parois en émail catalytique pour dégrader les projections de graisse
- ou les parois en émail super-lisse, pour un nettoyage encore plus facile.
- ou encore les parois en tôle aluminée.

Et pour certains modèles, différents accessoires (plat émaillé ou en terre cuite, sole amovible, plaque à pâtisserie).

Les fours à Gril-Quartz (ex. :A 61) offrent en outre :

- un gril Quartz pour des cuissons «comme sur la braise»
- une minuterie pour programmer un départ différé jusqu'à 11 heures à l'avance.

Ensemble faisons maintenant la connaissance de votre appareil.

Sommaire

Description	page 8
Caractéristiques techniques	page 9
Conseil de sécurité	page 9
Avant la première utilisation	page 10
Utilisation des accessoires	page 10
Mise en service	page 11
- Cuisson Gril	page 11
- Cuisson Four	page 12
Conseils pratiques	page 13
- Tableaux de cuissons	page 14
Nettoyage	page 16
Entretien	page 16
Votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 17

Description

Dépliez les volets de couverture. Les figures numérotées illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

- ① **A Porte**
A1 Poignée d'ouverture
B Tableau de commande
B1 Commande thermostat pour choisir
 - la température du four (90 à 290°)
 - la fonction gril (position maxi : gril)
B2 Interrupteur (I) et (O) (seulement sur le four 988)
B3 Minuterie de temps de cuisson : réglable de :
 - 0 à 90 minutes (four 988)
 - 0 à 165 minutes (four A 61)
B4 Minuterie de départ différé : départ retardé de 0 à 11 heures (uniquement four A61)
C Voyant (allumé en chauffe, éteint à température atteinte)
D Résistance de sole
E Résistance de voûte (tubes quartz sur certains modèles)
F 3 niveaux de cuisson
G Grilles d'aération
Accessoires :
H Grille réversible
I Plat émaillé (sur certains modèles)
J Sole amovible (sur certains modèles)
K Plaque à pâtisserie (sur certains modèles)

Caractéristiques techniques

- Puissance maximale : 1200 W (sauf A 61 : 1400 Watts)
 - Capacité : 11 litres
 - Revêtement des parois en émail catalytique, en émail super-lisse ou en tôle aluminée
 - Consommation d'énergie (Kwh) :
- | | | |
|------------------------------------|-------------|-------------|
| | 988 | A 61 |
| - montée à 200°C | 0,11 | 0,10 |
| - maintien pendant 1 heure à 200°C | <u>0,43</u> | <u>0,43</u> |
| | 0,54 | 0,53 |

Conseils de sécurité

Vérifiez que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

La puissance maximale de votre four est de 1200 W (sauf modèles à gril-Quartz : 1400 W).

Assurez-vous que le nombre d'ampères indiqué sur votre compteur électrique et sur le disjoncteur est d'au moins **10 ampères**.

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.**

Votre four est conçu pour être posé sans dommage sur un meuble de cuisine ou un plan de travail supportant une température d'au moins 90°C.

En aucun cas vous ne devez l'encastrier ou le placer dans un meuble.

Pour un bon fonctionnement de votre four, veillez à ce qu'aucun accessoire n'obstrue les grilles d'aération de l'appareil. Évitez également de poser un torchon sur le dessus ou contre votre four. Ne placez ni assiette, ni plat, ni bol sur le four lorsqu'il fonctionne.

Pour ne pas gêner le bon fonctionnement du **thermostat**, il vous est fortement déconseillé de tapisser l'intérieur du four **d'aluminium ménager**. **Vous risqueriez de l'endommager gravement.**

- 5 Ne posez rien sur la porte en position horizontale (lorsqu'elle est ouverte), si la poignée ne repose pas sur le plan de travail.

Comme n'importe quel autre four, il dégage de la chaleur en fonctionnement. Faites attention à ne pas toucher les surfaces chaudes, en particulier le hublot de la porte. **Tenez-en les enfants éloignés.**

Avant la première utilisation

- 4 - Sortez tous les accessoires du four. Déballiez-les, puis lavez-les et essuyez-les tous soigneusement.
- 6 - Veuillez à la sortie du cordon sur l'arrière de l'appareil et vérifiez le clipsage de celui-ci dans les pattes de la poignée.
- Faites fonctionner l'appareil à vide et porte ouverte en fonction "Four" (voir page 12), thermostat (B1) sur 290°C et minuterie (B3) sur 15 minutes pour éliminer l'odeur de "neuf".

Utilisation des accessoires

4 La grille (H)

Pour les cuissons gril, elle supporte les pièces à griller. En fonction four, elle supporte les moules à gâteaux, les plats en terre ou en verre pour la cuisson des viandes. Deux positions sont obtenues en la retournant.

Le plat émaillé (I) (uniquement pour certains modèles)
Posé sur la résistance de sole en fonction gril, il recueille les graisses.

Posé sur la grille en fonction four, il sert également de plat de cuisson.

La sole amovible (J) (uniquement pour certains modèles)

Elle sert à protéger la sole en recueillant et évacuant les projections.

La plaque à pâtisserie (K) (uniquement pour certains modèles)

Elle s'utilise à la place des moules pour certaines pâtisseries (choux, sablés). Elle se pose directement sur la grille.

Mise en service

1. Cuisson Gril ou Gril-Quartz

- 7 Elle permet de cuire et dorer viandes, poissons, gratins, grâce à la résistance de voûte (E) (sans préchauffage avec les modèles à Quartz).
- 2 - **sur le modèle A 61** la commande de départ différé (B4) doit être en position "O".
- **sur le four 988**, mettez l'interrupteur «marche/arrêt» (B2) en position "I".
- Ouvrez la porte.
- Placez un plat pour recueillir les graisses (avec un fond d'eau) sur la résistance de sole - (non active en fonction "gril")
- Réglez le thermostat (B1) en position maxi «Gril».
- Il apparaît alors un ergot de couleur rouge qui permet de garder la porte entrouverte de façon à provoquer la circulation d'air nécessaire à ce type de cuisson.
- Surtout ne forcez pas sur la porte pour la fermer.**
- Sur la minuterie (B3) réglez le temps de cuisson (voir tableau de la page 15) augmenté du temps de préchauffage éventuel (4 minutes), sauf pour les fours avec Gril-Quartz.
- N.B. : Pour les temps inférieurs à 15 min. (sauf A 61) tournez jusqu'à 20 min. et revenez en arrière.**
- Le voyant (C) s'éclaire.
- Laissez préchauffer 4 minutes environ (sauf les modèles à Gril-Quartz).
- Introduisez la grille portant les aliments et placez-la sur le niveau conseillé (voir tableau page 15).
- La cuisson s'arrête automatiquement (avec un signal sonore pour le four 988) lorsque le temps programmé est écoulé. 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.
- Laissez la porte entrouverte

- Pour **désactiver le four 988** après son utilisation, mettez éventuellement l'interrupteur sur la position "O".

2. Cuisson Four

⑤ C'est la cuisson traditionnelle : l'air est chauffé par les résistances de sole (D) et de voûte (E) (tubes Quartz sur certains modèles)

Deux types de cuisson sont possibles :

a) cuisson immédiate

② - **sur le four A61**, la commande de départ différé (B4) doit être en position "O".

- **sur le four 988**, mettez l'interrupteur "marche/arrêt" (B2) en position "I".

- Sur la minuterie (B3) réglez le temps de cuisson (voir tableau de la page 15) augmenté du temps de préchauffage éventuel (sauf pour les fours avec Gril-Quartz).

N.B. : Pour les temps inférieurs à 15 min. (sauf A 61) tournez jusqu'à 20 min. et revenez en arrière.

- Choisissez la température de cuisson à l'aide du thermostat (B1). Ne dépassez pas la position 290°C, car vous seriez alors en fonction "Gril".

- Le voyant (C) s'allume

- Faites préchauffer de 10 à 15 minutes environ, suivant la préparation.

- Quand la température choisie est atteinte, le voyant (C) s'éteint.

- Enfourez votre préparation placée sur la grille au niveau adéquat (voir tableaux pages 14 et 15)

- Fermez la porte du four

- La cuisson s'arrête automatiquement (avec un signal sonore pour le four 988) lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé.

- Pour **désactiver le four 988** après son utilisation, mettez éventuellement l'interrupteur en position "O".

b) cuisson différée (uniquement modèles à programmeur)

- Enfourez votre plat au niveau de cuisson conseillé (voir tableaux pages 14 et 15).

- Fermez la porte.

- Vous choisissez la température de cuisson (commande thermostat (B1)).

② Sur la commande (B4) les graduations portées de 0 à 11 heures indiquent la durée qui sépare l'instant du réglage de celui du début de la cuisson.

- Pour afficher ce temps, amenez le repère de la commande (B4) en face de la graduation correspondante.

Le programmeur décompte le temps. Quand le repère est revenu en position "O", la cuisson commence et dure le temps affiché sur la minuterie (B3) ;

Exemple : Il est 7 h, et vous voulez faire débiter votre cuisson à 11 h, c'est-à-dire 4h plus tard. Vous amenez (B4) (cuisson différée) sur la graduation 4.

- Vous affichez le temps de cuisson, augmenté éventuellement du temps de préchauffage, à l'aide de la minuterie (B3).

- Lorsque le voyant (C) s'allume, le décompte du temps de cuisson commence.

- Vérifiez, dans l'ordre, que vous n'avez rien oublié :

- température de cuisson : commande (B1)

- cuisson différée : commande (B4)

- temps de cuisson : commande (B3)

La cuisson désirée va s'effectuer et le four s'arrêtera seul une fois la cuisson terminée, comme vous l'avez programmé.

Conseils pratiques

La cuisson des aliments produit **toujours** un dégagement de vapeur et parfois de fumées (graisses brûlées) qui sont évacuées par l'avant du four.

Vous **réduirez les émanations de fumées** en conservant **les parois du four propres**.

Vous les **diminuerez** :

- si vous éloignez la pièce à cuire des résistances de voûte (E) et de sole (D)

- si vous ajoutez en début de cuisson un peu d'eau au fond de votre plat

- si vous respectez (ou diminuez) les températures de cuisson

- si vous utilisez de préférence des plats en terre cuite.

Il n'est jamais indispensable, notamment dans les fours à résistances-Quartz, de préchauffer le four. Toutefois pour certaines préparations (tartes feuilletées, pizzas, viandes rouges), les résultats obtenus sont meilleurs si le four a été préchauffé quelques minutes.

Correspondance entre le repère thermostat de certains livres de cuisine et la température (en °C) indiquée sur la commande thermostat de votre four (température approximative au centre du four).

65°C 1	190°C 6
90°C 2	215°C 7
115°C 3	240°C 8
140°C 4	265°C 9
165°C 5	290°C 10

CUISSON FOUR

Préparations	Thermostat °C	Temps de cuisson	Remarques	Niveau de cuisson	Position Grille
ENTRÉES					
Soufflé au fromage	240	40 mn	Plat en terre ou verre	1 (Bas)	B
Quiche lorraine	265	40 mn	Moule à tarte	1 (Bas)	A
Tomates farcies	265	50 mn	Plat en terre ou en verre	1 (Bas)	A
Gratin Dauphinois	265	60 mn	Plat en terre ou verre	1 (Bas)	A
Croque-Monsieur	265	10 mn	Grille	2 (Milieu)	B
Oeufs cocotte	290	10 mn	Ramequin et bain marie	1 (Bas)	B
VIANDES					
Porc, veau	265	40 mn/500 g	Plat en terre	2 (Milieu)	B
Boeuf	290	15 à 20 mn/500 g	Plat en terre	1 (Bas)	A
Mouton (épaule)	290	20 mn/500 g	Plat en terre	1 (Bas)	A
POISSONS					
Daurade	265 à 290	40 à 45 mn	Plat en terre ou verre	2 (Milieu)	B
VOLAILLES					
Lapin	265	25 mn/500 g	Plat en terre	1 (Bas)	B
Poulet	265 à 280	30 mn/500 g	Plat en terre	1 (Bas)	B
PÂTISSERIES					
Biscuit de Savoie	190	35 mn	Moule à manqué	2 (Milieu)	B
Cake : 1ère phase	215	pendant 15 mn	Moule à cake	1 (Bas)	A
2ème phase	puis 190	pendant 55 mn			
Clafoutis	265	50 mn	Moule à manqué	2 (Milieu)	B

14

CUISSON FOUR (suite)

Préparations	Thermostat °C	Temps de cuisson	Remarques	Niveau de cuisson	Position Grille
Quatre-quart	190	45 mn	Moule à cake	1 (Bas)	A
Sablés	215	18 mn	Plaque à pâtisserie / grille	1 (Bas)	A
Pommes au four	215	25 mn	Plat en terre ou verre	2 (Milieu)	B
Choux	240	35 mn	Plaque à pâtisserie	2 (Milieu)	A
Pâte Brisée garnie	265	45 mn	Moule à tarte	2 (Milieu)	B

CUISSON GRIL (préchauffage conseillé : 4 minutes, superflu pour le mini-four à Gril-Quartz)
N'oubliez pas de mettre un plat sur la résistance de sole (D)

Préparations	Temps de cuisson	Niveau de cuisson	Position Grille
Biftecks	2 à 4 min / face	3 (Haut)	A
Côtes de mouton	2 à 4 min / face	3 (Haut)	B
Entrecôtes	2 à 4 min / face	3 (Haut)	B
Côtes de boeuf	8 à 10 min / face	2 (Milieu)	A
Côtes de porc	8 à 10 min / face	3 (Haut)	B
Saucisses	8 à 10 min / face	3 (Haut)	B
Andouillettes	8 à 10 min / face	3 (Haut)	B
Boudin noir	8 à 10 min / face	3 (Haut)	B
Pain grillé	1 à 2 min / face	3 (Haut)	B

Position grille

A (surélevée) 

B (abaissée) 

15

Nettoyage

- **Avant tout nettoyage, débranchez votre four.**
- Passez une éponge humide et savonneuse sur la carrosserie de l'appareil encore tiède, pour le nettoyer plus facilement. Essayez soigneusement.
- La grille, le plat émaillé, la plaque à pâtisserie et la sole éventuels, se nettoient également avec de l'eau chaude et un nettoyant pour vaisselle, ou au lave-vaisselle.

- Modèles avec parois catalytiques

Afin de préserver la durée et l'efficacité de l'émail catalytique qui recouvre les parois de la cavité, dès l'apparition de taches graisseuses et de dégagement de fumées, nous vous conseillons d'enlever le gros des projections graisseuses avec une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse, puis de faire fonctionner le four 30 mn, thermostat sur 290 °C et de nettoyer de nouveau.

- **N'utilisez ni tampons, ni éponges métalliques, ni poudres à récurer, ni produits spéciaux pour le nettoyage des fours.**

- Modèles avec parois en émail super-lisse

L'émail super-lisse qui recouvre les parois est une céramique vitrifiée de très grande dureté (résistance aux rayures) et de très faible porosité (les projections adhèrent peu), nettoyable d'un simple coup d'éponge mouillée d'eau savonneuse.

Le cas échéant, ce revêtement émaillé résiste aux agressions mécaniques (éponges grattantes, poudres à récurer,...) et chimiques (produits spéciaux pour fours).

Attention : cela ne vaut que pour les parois recouvertes d'émail super-lisse.

- Modèle sans parois autonettoyantes

- Enlevez la graisse ou les projections avec une éponge mouillée d'eau savonneuse, puis faites fonctionner le four 30 mn, thermostat sur 290°C et nettoyez de nouveau.
- **N'utilisez ni tampons, ni éponges métalliques, ni poudre à récurer, ni produits spéciaux pour le nettoyage des fours.**

Entretien

Ⓢ Si vous devez changer le cordon d'alimentation, procédez de la manière suivante:

- Tout d'abord procurez-vous un cordon caoutchouc auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre agréé Moulinex (voir liste dans le livret " Moulinex Service").

- Débranchez l'appareil.
- Démontez la vis (K) pour accéder au cordon et enlevez le panneau (L)
- Changer le cordon et remontez soigneusement.

Votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Tout d'abord vérifiez le **branchement**.

. Vous utilisez la fonction «Gril» ?

- Sur le **four A 61**, vérifiez que la commande "cuisson différée" (**B4**) est bien en position "O".
- Sur le **four 988**, vérifiez que l'interrupteur (**B2**) est bien en position "I".
- Vérifiez que la porte est entrouverte : la commande de thermostat (**B1**) a dû faire apparaître l'ergot de couleur rouge.
- Assurez-vous que la minuterie (**B3**) est programmée sur le temps choisi.

. Vous utilisez la fonction four en cuisson immédiate ?

- Sur le **four A 61**, vérifiez que la commande "cuisson différée" (**B4**) est bien en position "O".
- Sur le **four 988**, vérifiez que l'interrupteur (**B2**) est bien en position "I".
- Assurez-vous que la minuterie (**B3**) est programmée sur le temps choisi.
- Vérifiez que le thermostat (**B1**) est bien positionné en fonction "Four" et non en fonction "gril" et que le voyant (**C**) est allumé.

. Vous utilisez la fonction four en cuisson différée ?

- Sur le **four A 61**, vérifiez que vous avez bien affiché le temps avec la commande "cuisson différée" (**B4**).
- Assurez-vous que la minuterie (**B3**) est programmée sur le temps choisi.
- Vérifiez que le thermostat (**B1**) est bien positionné en fonction "Four" et non en fonction "gril" et que le voyant (**C**) est allumé.

. **Si votre appareil ne fonctionne toujours pas**, adressez-vous à votre vendeur habituel ou à un centre agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex Service").