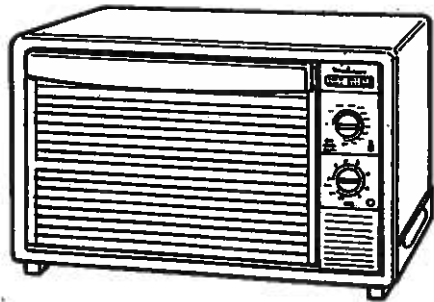
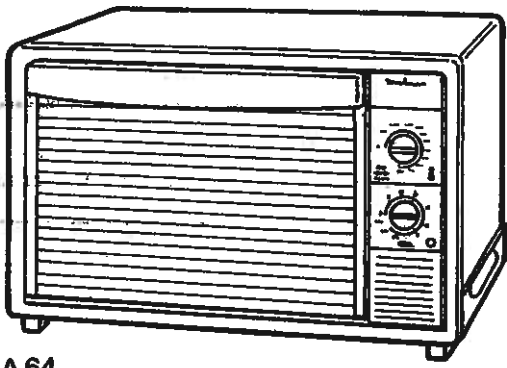


Moulinex

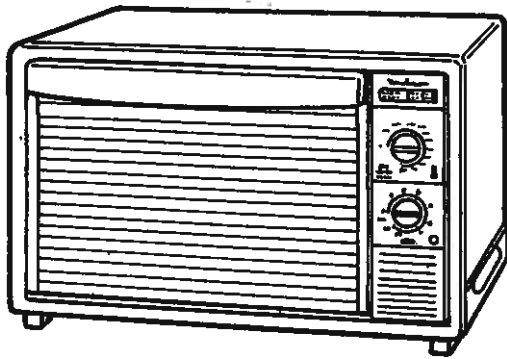
RÉF. 0824873 © CONSET. NIPPONKAI, S.A.



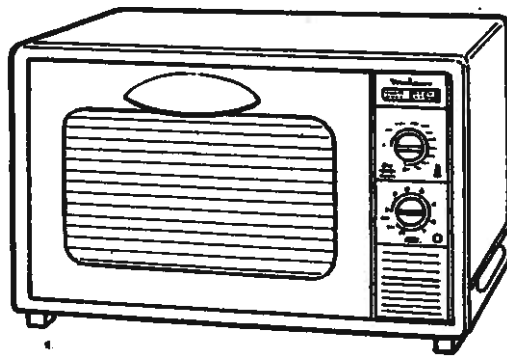
Moulinex



A 64



A 65



A 66

COMPACT-CHEF

A 64

A 65

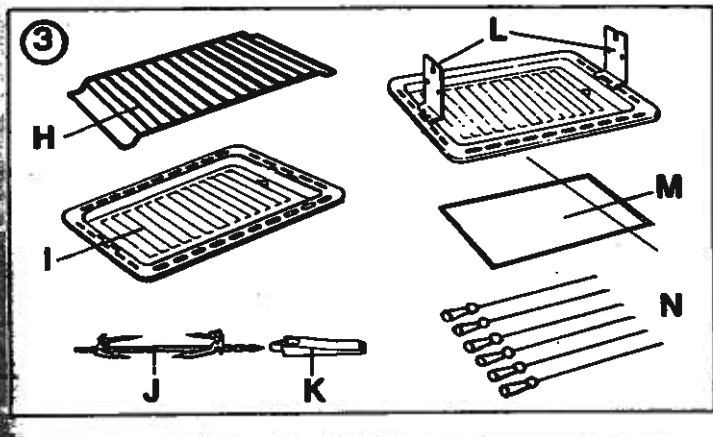
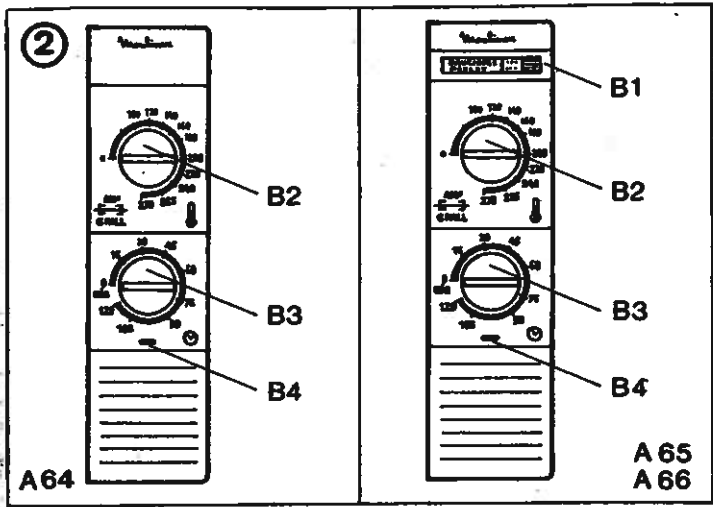
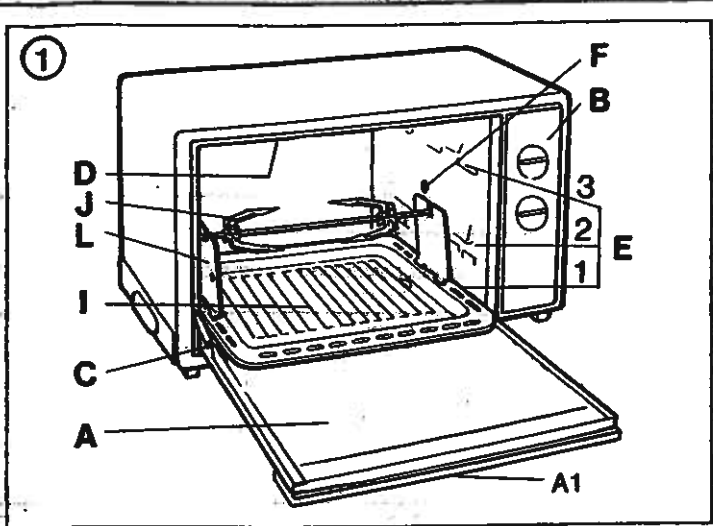
A 66

Français p. 6

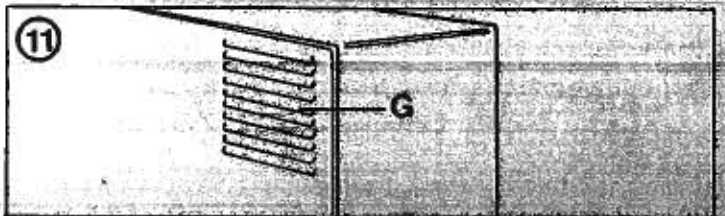
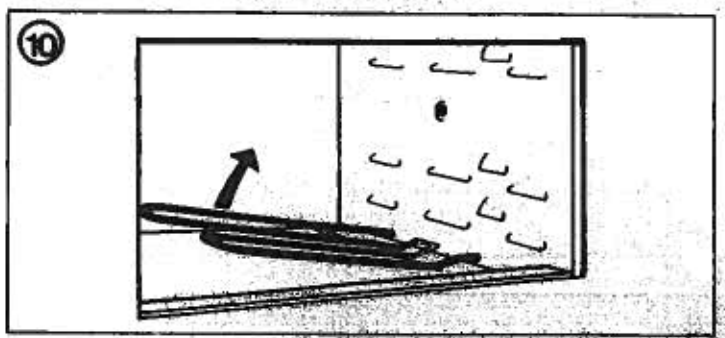
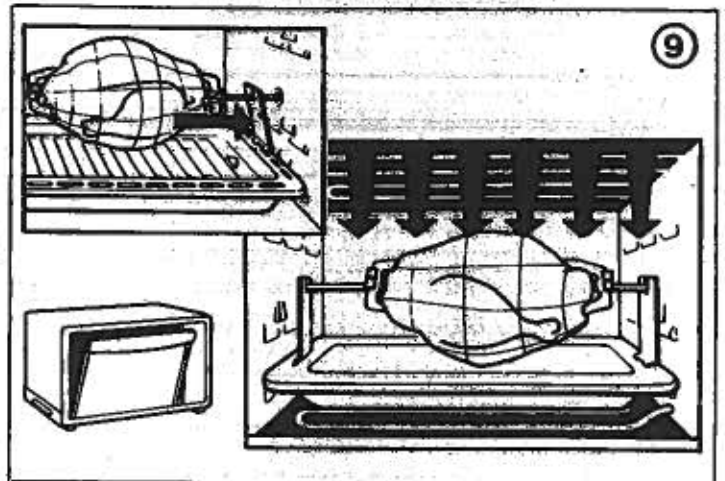
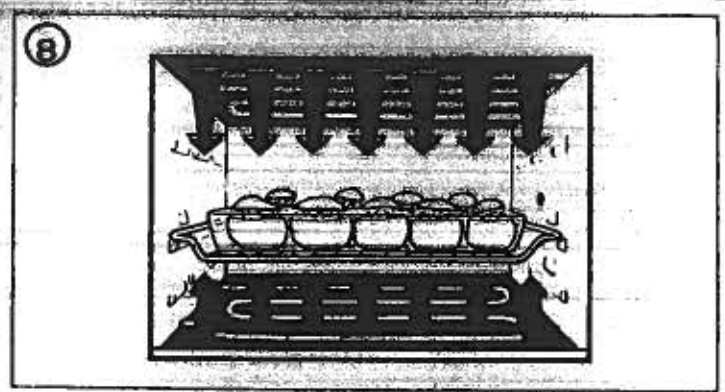
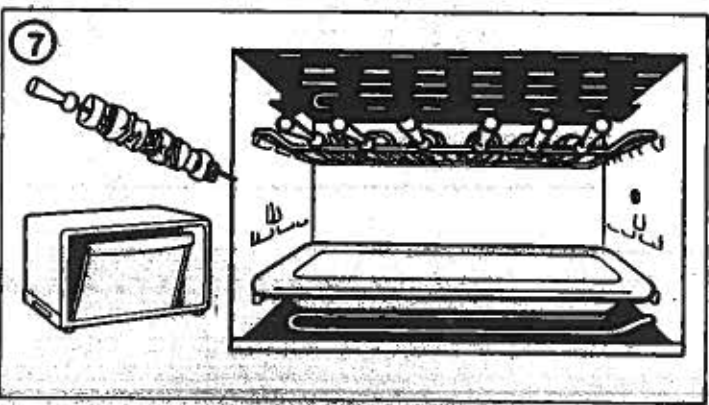
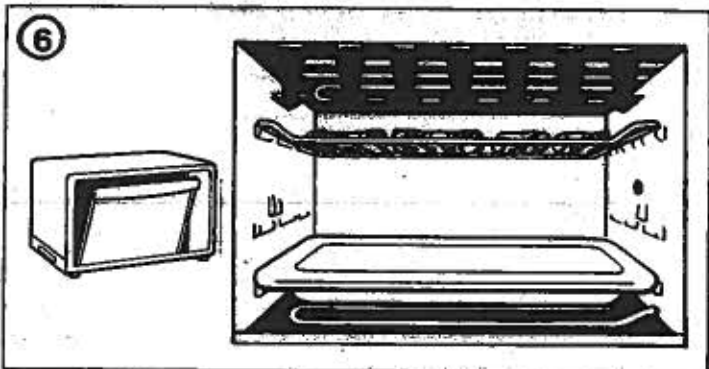
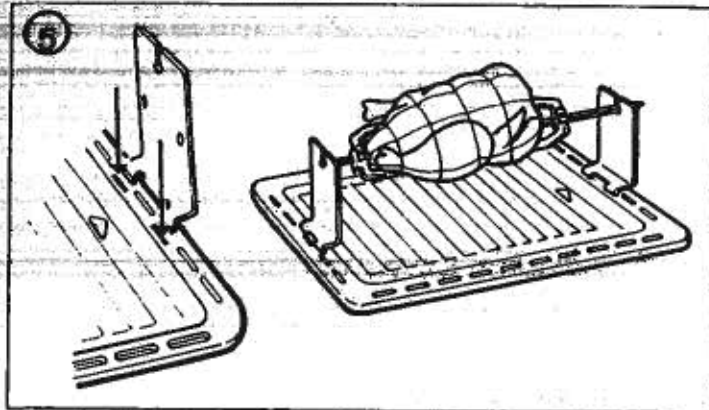
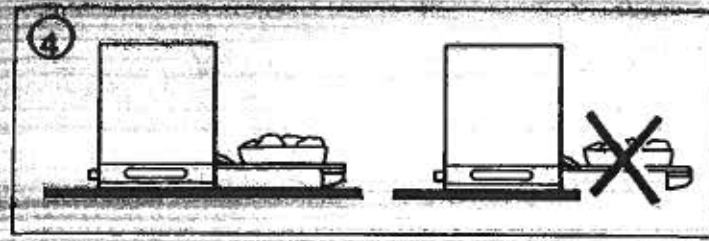
Nederlands p. 19

Deutsch S. 30

Dänisk S. 30



FOUR
OVEN
BACKGRILL
OVN



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 « Compact Chef » que vous avez choisi s'intègre dans une ligne de produits intelligents, sûrs et performants, qui vous faciliteront la vie.

Votre « Compact Chef » se caractérise par les avantages suivants :

- cuisson Gril
- cuisson traditionnelle Four
- cuisson Rôtissoire
- parois autonettoyantes

Ensemble, faisons maintenant la connaissance de votre appareil.

- Description	page 8
- Caractéristiques techniques	page 9
- Conseils de sécurité	page 9
- Avant la première utilisation	page 10
- Mise en service	page 11
- cuisson Gril	page 11
- cuisson Four	page 12
- cuisson Rôtissoire	page 12
- Conseils pratiques	page 13
- Nettoyage	page 13
- Entretien	page 14
- Tableaux cuisson	page 15 à 17
- Moulinex Service	page 18

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

- ① A - Porte
 - A1 - Poignée d'ouverture
- C - Résistance de sole
- D - Résistance de voûte
- E - 3 niveaux de cuisson
- F - Entraîneur de broche
- ① G - Grille d'aération

- ② B - Le tableau de commande
 - B1 - Tambour-recettes (aide-mémoire cuissons) (A65-A66)
 - B2 - Commande thermostat pour choisir :
 - la température du four (80 à 270°)
 - la fonction gril (position maxi : gril)
 - B3 - Commande minuterie (de 0 à 120 minutes)
 - B4 - Voyant lumineux
- ③ Les accessoires communs aux « Compact Chef » A64, A65, A66 :
 - H - Grille
 - I - Lèche-frîte
 - J - Broche et fourchettes
 - K - Poignée de broche
 - L - Supports de broche
- Les accessoires spécifiques aux « Compact Chef » A65-A66 :
 - M - Plaque à pâtisserie
 - N - 6 brochettes

- Caractéristiques techniques**
- Puissance : 1750 W
 - Capacité : 26 litres
 - Revêtement des parois en émail autonettoyant
 - Fonction gril avec résistance de voûte (1600 W)
 - Fonction four (1750 W)
 - Fonction rôtissoire (1600 W)
 - Commande thermostat pour régler la température de cuisson
 - Commande minuterie (de 0 à 120 minutes) pour afficher le temps de cuisson
 - Voyant lumineux de régulation thermostat
 - Consommation d'énergie :

	A64-A65	A66
- montée à 200°C :	0,19 kWh	0,17 kWh
- maintien pendant une heure à 200°C	0,69 kWh	0,58 kWh
- TOTAL :	0,88 kWh	0,75 kWh

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

**TOUTE ERREUR DE BRANCHEMENT
 ANNULE LA GARANTIE**

La puissance maximum de votre « Compact Chef » est

de 1750 watts. 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 « Compact Chef » 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.

- ① Pour un bon fonctionnement de votre four, veillez à ce qu'aucun accessoire n'obstrue les grilles d'aération de l'appareil (G). Évitez également de poser un torchon sur le dessus ou contre votre four. Ne placez ni assiette, ni plat 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.

- ④ 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.

Avant la première utilisation

Sortez tous les accessoires du four. Déballez-les puis lavez et essuyez-les tous soigneusement.

1 - Comment installer votre Compact Chef

Vous pouvez, selon l'agencement de votre cuisine :

- poser votre appareil sur un plan de travail.
- accrocher votre appareil au mur de votre cuisine. Dans ce cas, procurez-vous le SUPPORT MURAL référencé 5.852.130 auprès de votre revendeur habituel, ou du centre agréé MOULINEX le plus proche de votre domicile (voir livret « Moulinex Service »).
- Faites fonctionner l'appareil à vide (porte ouverte) en fonction « four » (voir page 12), thermostat 270° C pendant 15 minutes pour éliminer l'odeur de « neuf ».

2 - Utilisation des accessoires

La grille (H)

Pour les cuissons grill, elle supporte les pièces à griller. En fonction four, elle supporte la plaque à pâtisserie (fournie

avec les modèles A65-A66), les moules à gâteaux, les plats en terre ou en verre pour la cuisson des viandes. Deux positions sont obtenues en la retournant.

La lèche-frite (I)

Elle recueille les graisses. Seules les glissières inférieures (niveau 1) sont adaptées pour recevoir la lèche-frite en fonction grill et rôtissoire.

Ne jamais utiliser cet accessoire en fonction four.

- ⑤ La broche et les fourchettes de broche

La pièce à rôtir est transpercée par la broche. Elle y est maintenue par les fourchettes bloquées par les vis de serrage. (Faites correspondre la pointe de la broche avec la flèche de la lèche-frite).

Les supports de broche (L)

Ils se placent sur les petits côtés de la lèche-frite dans les encoches prévues à cet effet. Ils supportent la broche.

La poignée de broche (K)

Elle permet de saisir la broche.

La plaque à pâtisserie (M) (fournie avec les A65 et A66)

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

Les brochettes (N) (fournies avec les A65 et A66)

Elles servent à faire des grillades et se disposent sur la grille.

Mise en service

Sur les « Compact Chef » A 65 et A 66, le tambour-recettes vous permet d'avoir un aide culinaire essentiel toujours à portée de main. N'hésitez pas à y recourir.

- ⑥ 1. CUISSON GRIL sur la grille

Elle permet de cuire et dorer viandes, poissons, gratins... grâce à la résistance de voûte (D).

- Réglez le thermostat (B2) en position maxi « Gril »
- Afficher le temps de cuisson (voir tableau page 15) augmenté du temps de préchauffage (environ 4 minutes) : bouton (B3).
- Le voyant (B4) s'éclaire.
- Placer la lèche-frite (avec un fond d'eau) au niveau (1) pour recueillir les graisses.
- Laissez préchauffer.
- Introduisez la grille portant les aliments et placez-la sur le niveau qui convient (voir tableau page 15).

En grill, veillez à disposer les aliments à 2 cm minimum de la résistance chauffante.

En cours de cuisson avec des viandes grasses, les éclabous-

sures 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 de façon à provoquer la circulation d'air nécessaire à ce type de cuisson.

⑦ 2. CUISSON GRIL avec les brochettes (accessoire livré avec les « Compact Chef » A65 et A66)

- Procédez comme pour la cuisson gril sur la grille. (voir ci-dessus).
- Placez la lèchefrite (avec un fond d'eau) au niveau (1).
- Faites préchauffer 4 minutes environ.
- Disposez les 6 brochettes sur la grille et placez-la au niveau (3). Le temps de cuisson varie selon les aliments qui composent des brochettes et le goût de chacun.

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.

- Surveillez la cuisson car l'appréciation se fait à vue.
- N'oubliez pas de laisser la porte entrouverte.

⑧ 3. CUISSON FOUR

C'est la cuisson traditionnelle : l'air est chauffé par les résistances de voûte (D) et de sole (C).

- Choisissez la température de cuisson à l'aide du thermostat (B2). Ne dépassez pas la position 270° C car vous seriez alors en fonction « Gril ».
- Réglez la minuterie (B3) en fonction du temps de cuisson augmenté si nécessaire, du temps de préchauffage. Reportez-vous au tableau des temps de cuisson (p. 15 et 16).
- Le voyant (B4) s'allume. Quand la température choisie est atteinte, celui-ci s'éteint.
- Enfourez votre préparation placée sur la grille au niveau de cuisson correspondant (voir tableaux pages 15 et 16).
- Fermez la porte du four.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil s'arrête.

⑨ 4. CUISSON RÔTISSOIRE

Pour cuire et dorer toutes viandes à la broche (résistance de voûte en fonctionnement).

- Réglez le thermostat en position maxi « GRIL : RÔTISSOIRE ».

- Affichez le temps de cuisson augmenté du temps de préchauffage (4 minutes environ) : bouton (B3). Le voyant (B4) s'éclaire.
- Placez les deux supports de broche sur la lèchefrite, installez la pièce à rôtir sur la broche.
- Posez la broche sur ses supports (faites correspondre la pointe de la broche avec la flèche dans la lèchefrite).
- Placez l'ensemble sur les glissières inférieures en basculant les supports vers la gauche.
- Engagez la broche dans l'entraîneur de broche (F) en basculant les supports vers la droite.
- Vérifier que la broche tourne.
- Laissez la porte entrouverte pendant la durée de la cuisson.

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 (D) et de sole (C).
- si vous ajoutez en début de cuisson un peu d'eau au fond de votre plat ou du lèchefrite.
- si vous respectez (ou diminuez) les températures de cuisson.
- si vous utilisez de préférence des plats en terre cuite.

CORRESPONDANCE ENTRE LE REPÈRE THERMOSTAT DE VOS LIVRES DE CUISINE TRADITIONNELS ET LA TEMPÉRATURE (°C) INDIQUÉE SUR LA COMMANDE THERMOSTAT (Température approximative au centre du four).

100° C	_____ 1	205° C	_____ 6
120° C	_____ 2	225° C	_____ 7
140° C	_____ 3	250° C	_____ 8
165° C	_____ 4	270° C	_____ 9-10
185° C	_____ 5		

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.

Les parois intérieures sont recouvertes d'un émail auto-

nettoyant. Afin d'en préserver la durée et l'efficacité, dès l'apparition de taches grasses et de dégagement de fumées, nous vous conseillons d'enlever le gros des projections grasses avec une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse, puis de faire fonctionner le four 30 mn, thermostat position 270° C.

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

- ⑩ En cas de dépôts sur la sole, soulever la résistance pour faciliter le nettoyage. La sole (« émaillée masse ») supporte les produits nettoyants pour vaisselle. La lèche-frite, la grille, la broche, les fourchettes, se nettoient également avec de l'eau chaude et un nettoyant pour vaisselle.

Entretien

Si votre appareil ne fonctionne pas, adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un centre agréé Moulinex. (Voir la liste dans le livret « Moulinex Service »).

Remplacement du cordon électrique

Si le câble d'alimentation est endommagé, des outils spéciaux étant nécessaires, faites-le obligatoirement remplacer par un centre d'entretien agréé Moulinex. (Voir la liste dans le livret « Moulinex Service »).

Tableaux de cuisson

Les tableaux vous indiquent :

- Les temps de cuisson.
- La hauteur de la grille dans le four.
- La position de la grille,
 - abaissée
 - surélevée



La réussite de vos plats dépend du respect de cette position.

Cuisson GRIL (PORTE ENTROUVERTE) (N'oubliez pas la lèche-frite en bas du four)

PRÉPARATIONS	TEMPS DE CUISSON	HAUTEUR DE LA GRILLE	POSITION GRILLE
Biftecks	2 à 3 min/face	Haut	Surélevée
Côtes d'agneau	3 à 5 min/face	Haut	Surélevée
Entrecôtes	3 à 5 min/face	Haut	Surélevée
Côtes de bœuf	8 à 10 min/face	Haut	Abaissée
Côtes de porc	7 à 9 min/face	Haut	Abaissée
Saucisses	7 à 9 min/face	Haut	Abaissée
Andouillettes	8 à 10 min/face	Haut	Abaissée
Boudin noir	8 à 10 min/face	Haut	Abaissée
Darnes de cabillaud	8 à 10 min/face	Haut	Abaissée
Côtes de veau	6 à 7 min/face	Haut	Abaissée

Cuisson FOUR

PRÉPARATIONS	THERMOSTAT °C	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES	HAUTEUR DE LA GRILLE	POSITION GRILLE
ENTRÉES					
Soufflé au fromage	200	35 min	Plat en terre ou verre	Bas	Surélevée
Quiche Lorraine	240	45 min	Moule à tarte	Bas	Surélevée
Tomates farcies	240	50 min	Plat en terre ou verre	Bas	Surélevée
Gratin Dauphinois	240	50 min	Plat en terre ou verre	Bas	Surélevée
Pizza	240	35 min	Plaque à pâtisserie	Bas	Surélevée
Oeufs cocotte	270	8 à 10 min	Ramequin et bain-marie	Bas	Abaissée
Allumettes fromage	260	10 min	Plaque à pâtisserie	Bas	Surélevée
Croque-Monsieur	220	20 min	Grille	Bas	Surélevée

Cuisson FOUR (suite)

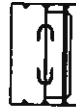
PRÉPARATIONS	THERMOSTAT °C	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES	HAUTEUR DE LA GRILLE	POSITION GRILLE
VIANDES					
Boeuf	270	15 min/500 g	Plat en terre	Bas	Surélevée
Mouton (épaule, gigot)	270	15 min/500 g	Plat en terre	Bas	Surélevée
Porc, veau	250	30 à 35 min/500 g	Plat en terre	Bas	Surélevée
POISSON					
Truite (1 kg)	240	35 min	Plat en terre ou verre	Bas	Surélevée
Maquereaux	240	30 min	Plat en terre ou verre	Bas	Surélevée
VOLAILLES					
Poulet	260	25 à 30 min/500 g	Plat en terre	Bas	Surélevée
Lapin	240	25 à 30 min/500 g	Plat en terre	Bas	Surélevée
PÂTISSERIES					
Biscuit de Savoie	170	35 min	Moule à manqué	Bas	Surélevée
Cake	220	15 min	Moule à cake	Bas	Surélevée
	180	pendant 55 min			
Ciafottis	240	50 min	Moule à manqué	Bas	Surélevée
Quatre-quart	180	60 min	Moule à cake	Bas	Surélevée
Sablés	190	15 min	Plaque à pâtisserie	Bas	Surélevée
Pâte brisée garnie	230	35 min	Moule	Bas	Surélevée
Pommes au four	230	25 à 30 min	Plat en terre ou verre	Bas	Surélevée
Meringues	110	120 min	Plaque à pâtisserie	Bas	Surélevée

16

Cuisson RÔTISSOIRE

PRÉPARATIONS	THERMOSTAT °C	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES	NIVEAU DE LA LÈCHEFRITE
VIANDES				
Boeuf	sur GRILL/RÔTISSOIRE	15 min/500 g	PORTE ENTROUVERTE	Bas
Mouton (épaule, gigot)	"	15 à 20 min/500 g	"	Bas
Porc, veau	"	30 à 35 min/500 g	"	Bas
VOLAILLES				
Poulet	"	25 à 30 min/500 g	"	Bas
Cailles	"	20 à 25 min	"	Bas

17





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

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

Les Garanties

Votre appareil Moulinex bénéficie d'une garantie totale pièces et main-d'œuvre d'UN AN à compter de la date d'achat.

Voir les conditions de 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... ? Une suggestion pour une nouvelle recette... ? 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.

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het Moulinex assortiment.

Wij trachten met gebruikmaking van onze kennis zoveel mogelijk tegemoet te komen aan de wensen en behoeften van de consument.

De Compact Chef die u zojuist heeft aangeschaft, maakt deel uit van een uitgebreide reeks ingenieuze produkten : onze produkten zijn veilig, leveren goede prestaties en maken het u een stuk makkelijker.

De Compact Chef biedt u de volgende mogelijkheden :

- grill-functie
- traditionele oven-functie
- grilleren aan het spit
- zelfreinigende binnenwanden

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door om uw apparaat beter te leren kennen.

INHOUD

- Beschrijving	pagina 19
- Technische gegevens	pagina 20
- Veiligheidstips	pagina 20
- Voor het eerste gebruik	pagina 21
- Ingebruikneming	pagina 22
- grill	pagina 22
- oven	pagina 23
- draaispit	pagina 23
- Praktische tips	pagina 24
- Gebruikstips	pagina 24
- Schoonmaken	pagina 24
- Onderhoud	pagina 25
- Bereidingstabellen	pagina 27
- Moulinex Service	pagina 29

PARUUTING

Vouw de omslag open ; de rode en omcirkelde cijfers komen overeen met de verschillende tekeningen.

- ① A - Deur
- A1 - Handvat
- C - Onderste verwarmingselement
- D - Bovenste verwarmingselement
- E - 3 bereidingsniveaus
- F - Meenemer spitaandrijving
- ① G - Ventilatiesleuven

② **B - Bedieningspaneel**

- B1 - Receptenwals (geheugensteuntje bereidingswijze) (A65-A66)
- B2 - Thermostaatknop voor :
 - instellen temperatuur oven (80 tot 270° C)
 - instellen grill-functie (hoogste stand)
- B3 - Tijdschakelaar (0 tot 120 minuten)
- B4 - Controle-lampje

③ **Accessoires (Compact Chef A64, A65, A66)**

- H - Rooster
- I - Opvangschaal
- J - Spit en spitklemmen
- K - Handgreep van het spit
- L - Spitsteunen

③ **Overige accessoires (uitsluitend bij Compact Chef A65-A66)**

- M - Bakplaat
- N - 6 splezen

Technische gegevens

- Vermogen : 1750 Watt
- Inhoud : 26 liter
- Zelfreinigende, geëmailleerde binnenwanden
- Grill-functie d.m.v. bovenste verwarmingselement (1600 W)
- Oven-functie (1750 W)
- Draaispit-functie (1600 W)
- Thermostaatknop voor het instellen van de temperatuur
- Tijdschakelaar (0 tot 120 minuten) voor het instellen van de bereidingstijd
- Controle-lampje (thermostaat-controle)
- Energieverbruik :

- temperatuurstijging tot 200°C :	A64-A65	A66
- bij temperatuur van 200°C gedurende 1 uur	0,19 kWh	0,17 kWh
- TOTAAL verbruik :	0,89 kWh	0,75 kWh

Veiligheids tips

Controleer of de netspanning aangegeven op uw apparaat overeenkomt met de netspanning bij u thuis.

**VERKEERDE AANSLUITING
MAAKT DE GARANTIE ONGELDIG**

Het maximum vermogen van de Compact Chef is 1750 Watt. U dient een zekering van minstens 10 A te gebruiken. Het apparaat dient aangesloten te worden op een deugdelijk stopcontact met randaarde.

U dient de Compact Chef te plaatsen op een werkblad dat een temperatuur van 90° C kan verdragen.

Het apparaat mag in geen geval ingebouwd worden.

Voor een goede werking van uw oven, dient u rekening te houden met het volgende :

- ① De ventilatiesleuven (G) mogen door geen enkel voorwerp afgedekt zijn. Leg dus geen doek op de oven, plaats evenmin borden of schalen op de oven.

Om de werking van de thermostaat niet te verstoren, raden wij u af om de binnenkant van de oven met aluminiumfolie te bekleden. De oven kan hierdoor grote schade oplopen.

- ④ Plaats niets op de openstaande ovendeur, als het handvat niet op een werkblad rust.

Zoals iedere oven, geeft ook de Compact Chef warmte af tijdens het gebruik. Raak de warme oppervlakken niet aan, wees vooral voorzichtig met het deurvenster.

Voor het eerste gebruik

Neem alle accessoires uit de oven. Verwijder de verpakking, was de accessoires en droog ze goed af.

Het plaatsen van de oven

U kunt, al naar gelang de indeling van de keuken :

- de oven op een werkblad plaatsen.
- de oven ophangen d.m.v. de ophangbeugel (ref. 5852130). Deze is te verkrijgen bij uw leverancier of bij Moulinex (zie adres in het Moulinex Service boekje).

Stel de oven leeg en met open deur in werking in de oven-functie, (zie pagina 23) op 270° C gedurende 15 min. Zo verdwijnt de geur die kenmerkend is voor een nieuw apparaat.

Het gebruik van de accessoires

- ③ Het rooster (H)
In de grill-functie kunt u het te grillen vlees op het rooster plaatsen.

In de oven-functie kunt u de bakplaat (Compact Chef A65-A66) op het rooster plaatsen evenals een springvorm en aardewerk of glazen schalen voor de bereiding van vlees. Door het rooster te draaien, verkrijgt u twee niveaus.

③ De opvangschaal (I)

Deze vangt het vet op. U dient de opvangschaal in de onderste richels (niveau 1) te schuiven. U kunt gebruikmaken van de opvangschaal in de grill-functie en de draaispit-functie.

Gebruik de opvangschaal nooit in de oven-functie.

③ Het draaispit en de spitklemmen (J)

U steekt het te bereiden vlees aan het draaispit en u zet het vast met behulp van de spitklemmen. De spitklemmen bevestigt u aan het draaispit met behulp van de schroeven. (De punt van het draaispit dient in dezelfde richting te wijzen als de pijl op de opvangschaal).

⑤ De spitsteunen (L)

U plaatst de spitsteunen in de inkepingen die zich in de opvangschaal bevinden. Het draaispit wordt op de steun geplaatst.

③ De handgreep van het draaispit (K)

Hiermee kunt u het draaispit vasthouden.

③ De bakplaat (Compact Chef A65-A66) (M)

U kunt in plaats van de springvorm gebruik maken van de bakplaat voor het bereiden van bepaalde gerechten (soesjes, zandgebak).

De bakplaat dient op het rooster geplaatst te worden.

Ingebruikname

1. GRILLEREN op het rooster

⑥ Voor het bereiden van vlees, vis, gegratineerde gerechten... (bovenste verwarmingselement (D) is in werking)

② Stel de thermostaat (B2) in op de Grill-stand.

- Stel de bereidingstijd in met behulp van de tijdschakelaar (B3).
- Het controle-lampje (B4) gaat branden.
- Plaats de opvangschaal op niveau (1) om het vet op te vangen.
- Laat de oven gedurende 4 minuten voorverwarmen.
- Plaats het rooster met het te bereiden gerecht in de oven op het gewenste niveau (zie het schema op pagina 28).

In de grill-functie dient u de gerechten op minimaal 2 cm afstand van het verwarmingselement te plaatsen. Tijdens de bereiding van vet vlees kunnen vetspatten, die op het bovenste verwarmingselement terechtkomen, vlam vatten. Deze zullen echter vanzelf doven en hebben verder geen nadelige gevolgen.

- De ovendeur blijft tijdens de bereiding half geopend. Dit is in de grill-functie van belang, in verband met de benodigde luchtcirculatie.

⑦ 2. GRILLEREN met behulp van de spiezen

(deze accessoires behoren tot de Compact Chef A65 en A66)

- Ga te werk zoals vermeld bij de grill-functie met rooster (zie bovenstaande paragraaf).
- Plaats de opvangschaal op niveau (1).
- Laat de oven 4 minuten voorverwarmen.
- Plaats het rooster op niveau (3) en plaats de 6 spiezen.
- De bereidingstijd is afhankelijk van de bestanddelen van de spiezen en van uw persoonlijke smaak.

In de grill-functie dient u de gerechten op minimaal 2 cm afstand van het verwarmingselement te plaatsen.

Tijdens de bereiding van vet vlees kunnen vetspatten, die op het bovenste verwarmingselement terechtkomen, vlam vatten. Deze zullen echter vanzelf doven en hebben verder geen nadelige gevolgen.

- Houd het verloop van de bereiding in de gaten.
- De deur dient half geopend te blijven.

3. OVEN-FUNKTIE

⑧ Voor de traditionele bereiding van ovengerechten : de lucht wordt verwarmd door de bovenste (D) en onderste (C) verwarmingselementen.

- ② • Stel de temperatuur in met behulp van de thermostaat (B2). Stel niet hoger in dan 270° C ; de hoogste stand is namelijk bestemd voor de grill-functie.
- Stel de bereidingstijd in (eventueel extra tijd voor voorverwarming) met behulp van de tijdschakelaar (B3). Raadpleeg hiervoor het schema op pagina 27 en 28.
- Het controle-lampje (B4) gaat branden. Wanneer de gekozen temperatuur is bereikt, gaat het lampje uit.
- Plaats het rooster met het te bereiden gerecht in de oven op het gewenste niveau (zie het schema op pagina 27 en 28).
- Sluit de ovendeur.
- Wanneer de door u ingestelde bereidingstijd beëindigd is, schakelt de oven automatisch uit.

4. GRILLEREN AAN HET DRAAISPIT

⑨ Voor het bereiden van allerlei soorten vlees aan het draaispit (bovenste verwarmingselement is in werking).

- ② • Stel de thermostaat in op de Grill-stand.
- Stel de gewenste bereidingstijd in (reken 4 min. extra voor voorverwarming) (knop B3). Het controle-lampje (B4) gaat branden.
- Plaats de twee spitsteunen op de opvangschaal, rijg het vlees aan het draaispit.
- Plaats het draaispit op de spitsteunen.
- Plaats het geheel op de onderste richels, laat de steunen iets naar links kantelen (de punt van het draaispit dient in dezelfde richting te wijzen als de pijl op de opvangschaal).

- Steek het spit in de daarvoor bestemde opening, terwijl u de spitsteunen naar rechts kantelt.
- Controleer of het draaispit draait.
- De ovendeur dient tijdens de bereiding half geopend te blijven.

Praktische tips

Tijdens de bereiding van een gerecht komt vrijwel altijd stoom vrij en soms ook rook (verbrand vet). Dit wordt via de voorzijde van de oven afgevoerd.

U kunt de ontwikkeling van rook beperken door de wanden van de oven schoon te houden.

Tevens vermindert u het ontstaan van rook door:

- Het te bereiden gerecht niet in aanraking te laten komen met de verwarmingselementen.
- Aan het begin van de bereiding wat water in de schaal te doen.
- De juiste bereidingstemperatuur aan te houden.
- Bij voorkeur aardewerk schalen te gebruiken.

Gebruikstips

Vergelijking ovenstanden (zoals gebruikt in kookboeken) en de op de thermostaatknop (B2) vermelde temperaturen.

100 °C	1
120 °C	2
140 °C	3
165 °C	4
185 °C	5
205 °C	6
225 °C	7
250 °C	8
270 °C	9-10

Schoonmaken

Neem eerst de stekker uit het stopcontact.

De buitenkant van de oven maakt u schoon met een vochtige spons met wat afwasmiddel. Het schoonmaken gaat het gemakkelijkst wanneer de oven nog enigszins warm is. Goed afdrogen.

De binnenwanden zijn voorzien van een zelfreinigende, geëmailleerde laag. Om de levensduur en de werkzaam-

heid van deze laag te verlengen, raden wij u aan om, vanaf het moment dat er vetspatten zichtbaar worden en er rook vrijkomt, de grootste spatten te verwijderen met een spons met warm water en afwasmiddel; daarna stelt u de oven gedurende 30 minuten in op 270° C.

Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of speciale schoonmaakmiddelen voor ovens.

- 10 Voor het schoonmaken van de ovenbodem, kunt u het onderste verwarmingselement optillen. U kunt de ovenbodem met wat afwasmiddel reinigen.

De accessoires (opvangschaal, rooster, draaispit en spitklemmen) kunt u eveneens afwassen in warm water met afwasmiddel.

Onderhoud

Als uw apparaat niet werkt, dan kunt u zich wenden tot uw leverancier of tot Moulinex (adres zie Moulinex Service boekje).

Vervanging van het aansluitsnoer

Indien het aansluitsnoer van dit apparaat dusdanig beschadigd is dat het vervangen dient te worden, mag dit uitsluitend geschieden door een door Moulinex erkende reparatie-service (of door de service-afdeling van Moulinex zelf) daar het gebruik van speciaal gereedschap noodzakelijk is.

Bereidingstabellen

De tabellen geven aan:

- De bereidingstijd.
- De hoogte van het rooster in de oven.
- De stand van het rooster,
 - lage stand 
 - hoge stand 



Voor het slagen van uw recepten dient u de aangegeven standen op te volgen.