

Moulinex  
ACTIVYS

F

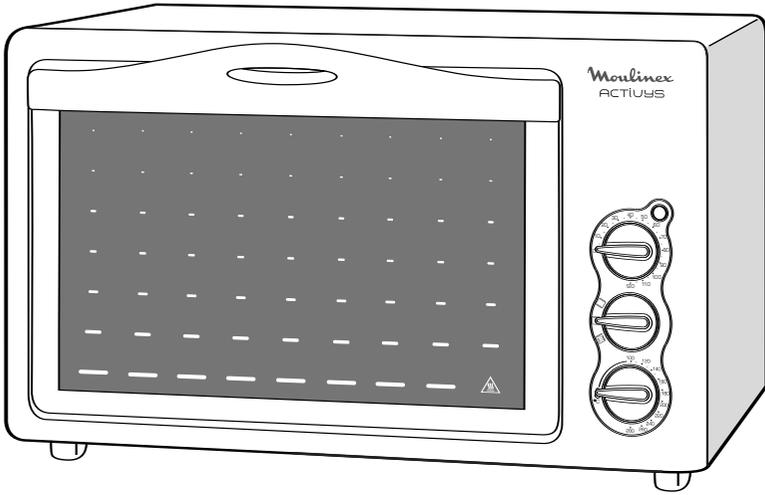
D

I

E

GB

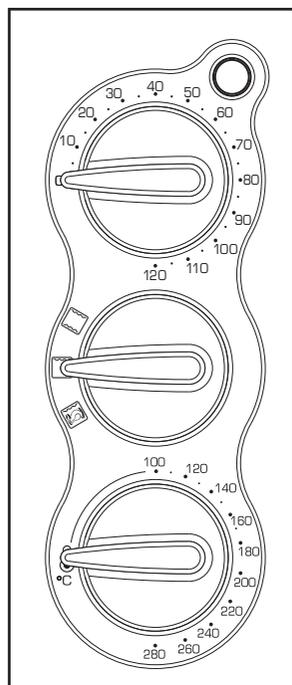
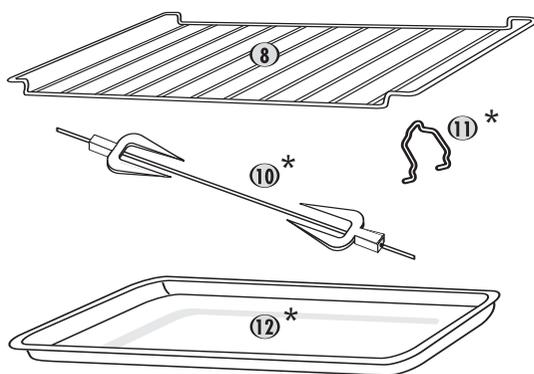
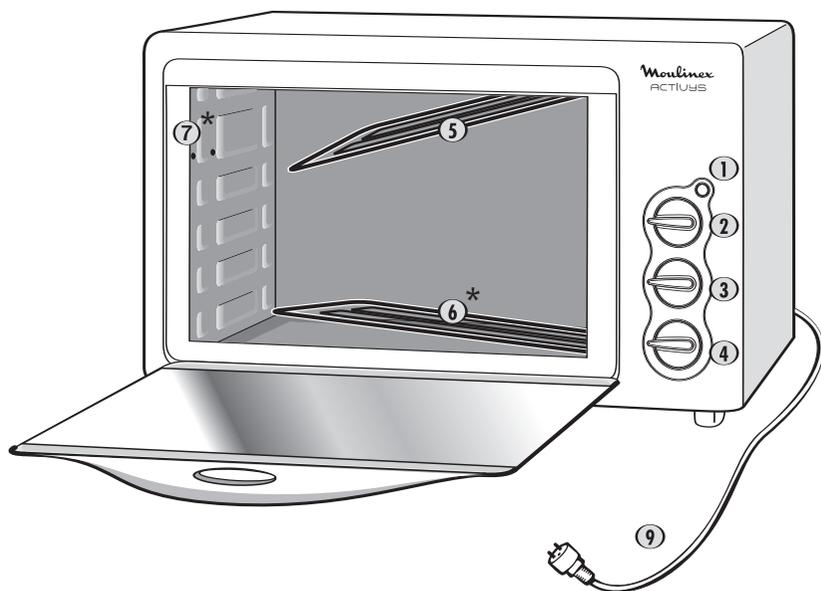
رَبْرَب



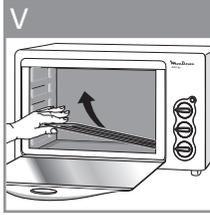
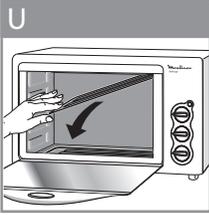
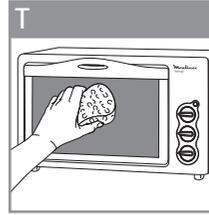
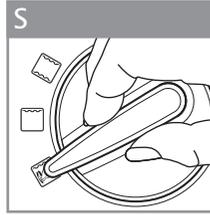
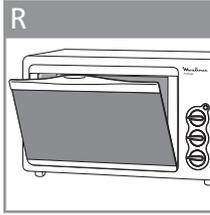
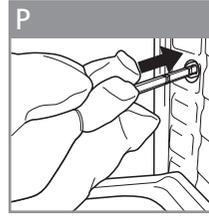
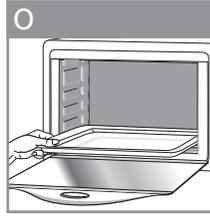
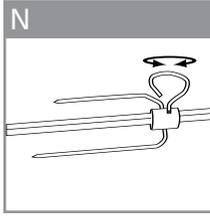
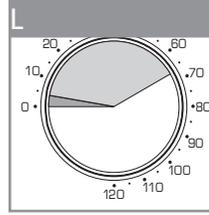
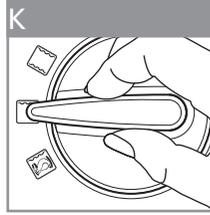
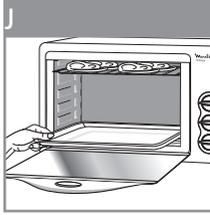
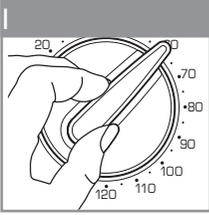
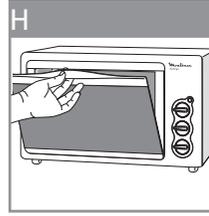
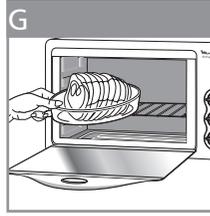
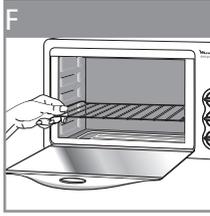
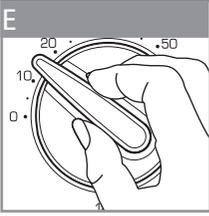
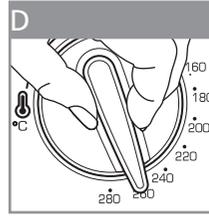
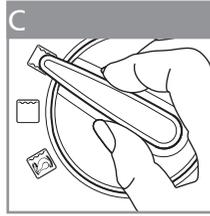
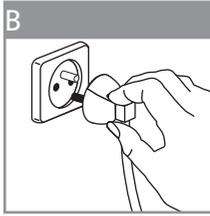
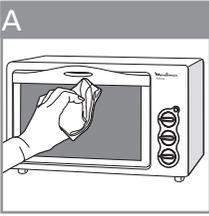
Mode d'emploi, Bedienungsanleitung,  
Libretto di istruzioni, Instrucciones de uso,  
Instructions for use,

إرشادات الإستعمال

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



\* selon modèle, je nach Modell, a seconda del modello, según modelo, cording to model, حسب الموديل



## PRECAUTIONS IMPORTANTES

### Consignes de sécurité

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au "guide de l'utilisateur".

- Cet appareil est conforme aux règles et normes de sécurité en vigueur.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier un Centre Service Agréé.

 Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

 Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
- Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure
- Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), pendant 15 minutes environ.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon défectueux ou endommagé,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.

- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.

 Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas les parties métalliques ni la vitre.

 La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

 Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.

- Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, grille, objets...).
- Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou dégrader le plan de travail.
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obturez pas.
- N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- Utilisation de la minuterie : Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

Conservez ces instructions.



**Participons à la protection de l'environnement !**

 Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

 Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL

- 1 Voyant de fonctionnement
- 2 Bouton de réglage de la minuterie (0 à 120 minutes)
- 3 Bouton de sélection de fonctions :  Four  
 Gril  
 Gril + Tournebroche
- 4 Bouton de réglage du thermostat de 100° C à 280°C
- 5 Résistance de gril rabattable
- 6 Résistance de sole relevable\*
- 7 Trous de fixation du support broche\*
- 8 Grille réversible
- 9 Cordon fixe
- 10 Kit tournebroche\* (1broche, 2 fourches)
- 11 Support broche\*
- 12 Plat lèche-frite\*

## UTILISATION

Avant toute utilisation, lire la page "PRÉCAUTIONS IMPORTANTES".

### Avant la première utilisation

Mettez votre four sur une surface stable.

Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.

 *L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.*

Retirez tous les accessoires\* du four (grille, broche,...).

Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Bien sécher. (Fig A)

Fermez la porte en saisissant uniquement l'anse de la poignée. (Fig H)

Branchez le cordon sur une prise électrique reliée à la terre. (Fig B)

Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "four" (Fig C)

Réglez le thermostat du four sur 280°C. (Fig D)

Réglez la minuterie à 15 minutes. (Fig E)

Le four se met en marche.

 *Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.*

 *Toute manipulation de la porte doit se faire en saisissant l'anse de la poignée.*

## Arrêt du four

Quel que soit le mode de cuisson utilisé, le four peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, ramenez le temps de cuisson à 0 grâce à la minuterie.

### Cuisson au four \*

Insérez la grille à la hauteur souhaitée. (Fig F)

Posez votre plat avec sa préparation sur la grille et fermez le four. (Fig G) - (Fig H)

Réglez le bouton sélection sur la fonction "four" \* (Fig C)

Réglez le thermostat sur la température désirée en fonction de votre recette. (Fig D)

Réglez le temps de cuisson grâce à la minuterie. (Fig I)

La cuisson commence.

A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Vous pouvez arrêter le four avant la fin du temps de cuisson en ramenant le temps de cuisson à 0 grâce à la minuterie.

 *Votre four est puissant et rapide. Le préchauffage n'est pas toujours nécessaire. La température est élevée sur la porte et les parois lorsque le four fonctionne. Utilisez des gants.*

 *Pour certaines préparations nous vous recommandons :*

- de contrôler la cuisson et ne pas manger des aliments frits s'ils sont brûlés. Préférez une friture légèrement dorée, notamment pour les frites cuites dans votre four
- d'avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et légumes

### Cuisson au gril \*

Pour griller et gratiner toutes vos préparations.

Préchauffer environ 4 minutes.

Posez votre plat ou vos viandes sur la grille le plus près possible de la résistance de gril sans que vos aliments ne touchent la résistance. (Fig J)

Mettez le plat lèche-frite avec un peu d'eau directement sur la résistance de sole qui ne chauffe pas afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson. (Fig J)

Laissez la porte entrouverte. (Fig R)

Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "gril" . (Fig K)

Réglez le temps de cuisson désiré grâce à la minuterie. (Fig L)

Le four se met en marche.

Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses, côtes de porc...).

A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

## Cuisson au gril avec tournebroche \*

Pour cuire au tournebroche volaille et viande.

Mise en place de la broche :

Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi gauche. (Fig M)

Glissez la fourche le long de la broche. Vissez pour verrouiller la fourche. (Fig N)

Ficelez bien volailles ou viandes, embrochez-les. Glissez la seconde fourche aussi profondément que possible, pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue. Vissez pour verrouiller la seconde fourche.

Déplacez si nécessaire la 1ère fourche pour recentrer la pièce sur la broche.

Retirez la grille et introduisez le plat lèche-frite dans le four. (Fig O)

Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi droite du four et engagez-la à fond. (Fig P)

Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support. (Fig Q)

Laissez la porte entrouverte. (Fig R)

Mettez le sélecteur en position "gril/tournebroche" \* (Fig S).

Réglez le temps de cuisson désiré grâce à la minuterie.

La cuisson commence, la broche commence à tourner.

A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

 *Laissez toujours la porte entrouverte lorsque vous utilisez la fonction gril.*

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 *Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.*

Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.

Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux. (Fig T)

 *N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.*

Pour faciliter le nettoyage des parois autonettoyantes\* après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.

La résistance de gril est rabattable mais non amovible\*. (Fig U)

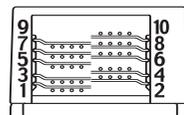
Le four est équipé d'une résistance de sole relevable (Fig V) (non amovible).

Pour les traces adhérentes, utilisez éventuellement un tampon métallique doux non abrasif.

 *Ne forcez jamais pour manipuler les résistances.*

Tous les accessoires\* (grille, plat, kit tournebroche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.

Position de la grille



## TABLEAU DE CUISSON

 *Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.*

| Préparations   | Position de réglage   | Temps de cuisson | Position de la grille |
|--|---|------------------|-----------------------|
| Endives au jambon  | 200/220°C   | 20mn             | 3                     |
| Gratin dauphinois           | 220°C   | 70mn             | 3                     |
| Rôti de porc   | 240°C   | 75mn             | 3                     |
| Gigot d'agneau   | 240°C   | 60/70mn          | 2                     |
| Poulet 1,5 kg  |  | 80mn             | Porte entrouverte     |
| Rosbif                      | 240°C   | 35/40mn          | 3                     |
| Filet Poisson au vin blanc  | 240°C   | 15mn             | 3                     |
| Pizza pâte fine surgelée    | 240°C   | 12mn             | 5                     |
| Soufflé au fromage   | 220°C   | 25/30mn          | 2                     |
| Bouchée à la reine   | 180°C   | 33/35mn          | 3                     |
| Tourte individuelle  | 180/200°C   | 30mn             | 4                     |
| Quiche Lorraine  | 240°C   | 20/25mn          | 4                     |
| Frites surgelées 300g  | 260°C   | 14/16mn          | 5                     |
| Cuisses de poulet  | 240°C   | 25/30mn          | 4                     |
| Tomates farcies  | 220/240°C   | 35/40mn          | 2                     |
| Brioche  | 180°C   | 30/35mn          | 2                     |
| Palets au raisin   | 180°C   | 10/15mn          | 4                     |
| Gâteau mousseline         | 180°C   | 32/35mn          | 2                     |
| Crème renversée  | 240°C   | 30/35mn          | 2                     |
| Clafoutis  | 180°C   | 40/45mn          | 3                     |
| Tarte Tatin  | 260°C   | 20/25mn          | 4                     |
| Cake   | 180°C   | 40/45mn          | 2                     |
| Tarte aux pommes   | 260°C   | 23/25mn          | 4                     |
| Gâteau marbré  | 180°C   | 35/40mn          | 2                     |