

# Moulinex® Four M 630

By ORKA



# SOMMAIRE

## RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATIONS .....	2
RECOMMANDATIONS AVANT LA PREMIERE UTILISATION .....	4

## CONNAISSANCE DU FOUR

FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE FOUR .....	5
FAITES CONNAISSANCE AVEC LES FONCTIONS DE VOTRE FOUR ..	6
TABLEAU DE COMMANDE (DESCRIPTION) .....	7 à 8
LA PORTE DE FOUR .....	9
LES ACCESSOIRES .....	10 à 11

## FONCTIONS

DECONGELATION .....	12
CUISSON FOUR CHALEUR TOURNANTE .....	13
CUISSON FOUR COMBINE .....	14
CUISSON GRIL .....	15
CUISSON ROTISSOIRE .....	16
CUISSON FOUR A CONVECTION .....	17
UTILISATION DU FOUR EN ETUVE .....	18
MIJOTAGE .....	18

## CUISSON

QUELQUES REMARQUES SUR L'UTILISATION DU FOUR .....	19
TABLEAU DE CUISSON .....	20 à 26

## ENTRETIEN

ENTRETIEN .....	27
CHANGEMENT AMPOULE ECLAIRAGE FOUR .....	27
SERVICE APRES-VENTES .....	28

# Recommandations avant la première utilisation

220 V

Vérifiez, sur le compteur, que la tension d'alimentation est bien de 220 V.

1700 W

La puissance maximum du four est de 1.700 W, assurez-vous que l'intensité indiquée sur le compteur électrique est d'au moins 10 A.

10 A

Il est indispensable que la terre corresponde aux normes électriques.



Evitez toute installation non conforme.

## Consommation d'énergie

FOUR A CONVECTION FORCÉE  
(Chaleur tournante)



— montée à 175° C .....	0,22 kWh
— maintien pendant 1 heure à 175° C ...	0,50 kWh
Total .....	0,72 kWh

FOUR  
A CONVECTION NATURELLE



— montée à 200° C .....	0,30 kWh
— maintien pendant 1 heure à 200° C ...	0,50 kWh
Total .....	0,80 kWh

LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL SUR UN SECTEUR QUI NE CORRESPOND PAS A LA TENSION INDIQUÉE SUR L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

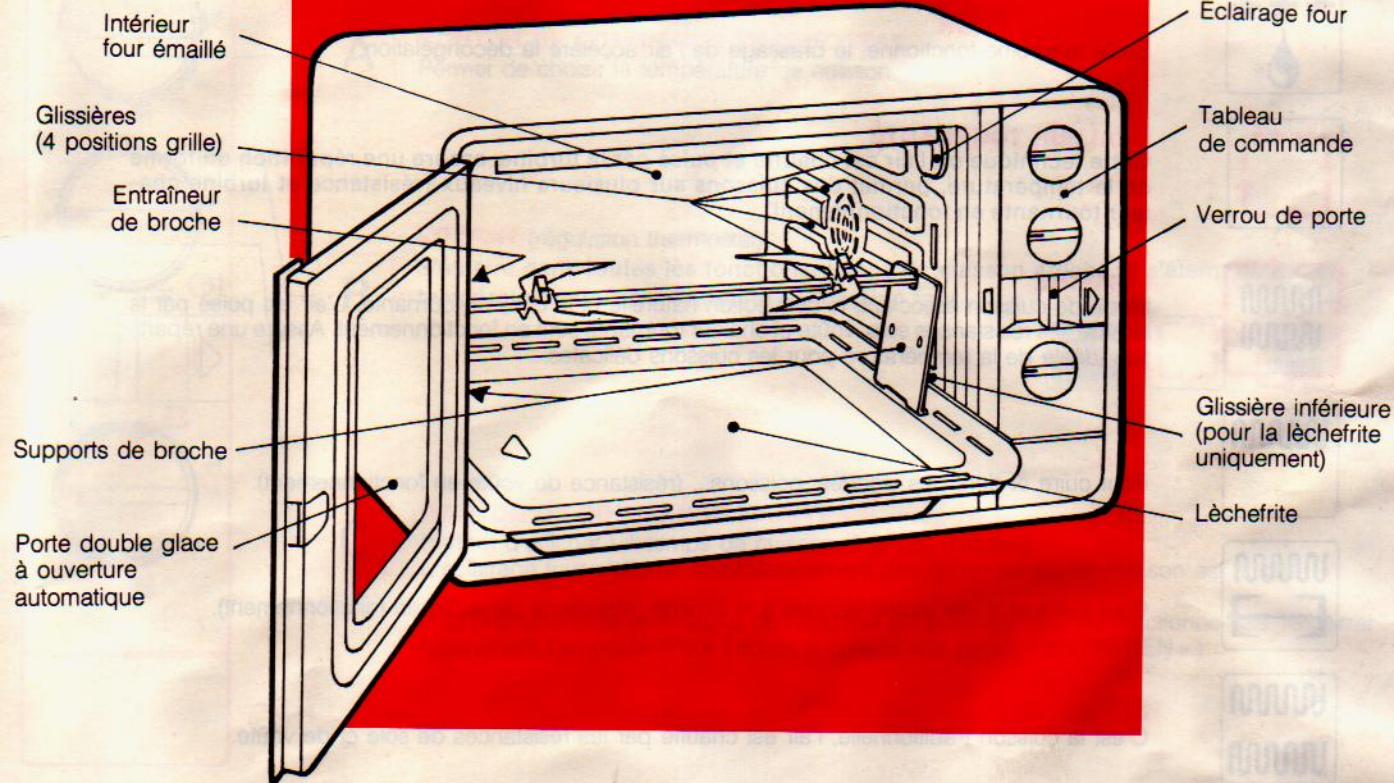
Pour une bonne sécurité, cet appareil doit nécessairement être branché sur une **PRISE DE COURANT AVEC TERRE.**

Lavez et essuyez soigneusement tous les accessoires.  
Faites fonctionner l'appareil à vide porte ouverte, en fonction four combiné, thermostat au maximum pendant 15 minutes pour éliminer l'odeur de « neuf ».

## DIMENSIONS

Dimensions intérieures (cm) :	Hauteur : 27
	Largeur : 36
	Profondeur : 31
Dimensions extérieures (cm) :	Hauteur : 38,5
	Largeur : 55
	Profondeur : 38
	Profondeur porte ouverte : 80
Surface de grillage (cm <sup>2</sup> ) :	

# Faites connaissance avec votre four



# Faites connaissance avec les fonctions de votre four



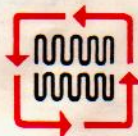
## **DECONGELATION**

Seule la turbine fonctionne, le brassage de l'air accélère la décongélation.



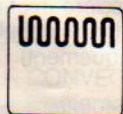
## **CHALEUR TOURNANTE**

Cette technique où l'air est chauffé et pulsé par la turbine, assure une répartition uniforme de la température, permet des cuissons sur plusieurs niveaux (résistance et turbine chaleur tournante en fonctionnement).



## **COMBINE**

Mode de cuisson associant, la convection naturelle et la chaleur tournante. L'air est pulsé par la turbine, les résistances sole, voûte et chaleur tournante sont en fonctionnement. Assure une répartition idéale de la température pour les cuissons délicates.



## **GRIL**

Pour cuire et dorer les viandes, poissons... (résistance de voûte en fonctionnement).



## **RÔTISSOIRE**

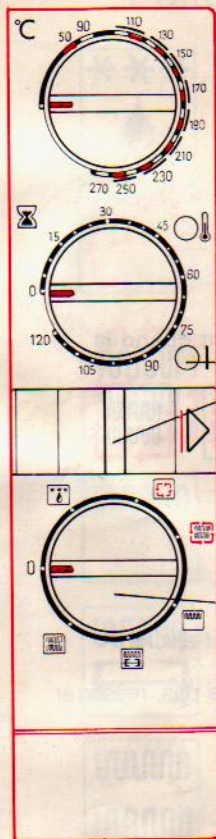
Pour cuire et dorer toutes viandes à la broche (résistance de voûte en fonctionnement).



## **CONVECTION NATURELLE**

C'est la cuisson traditionnelle, l'air est chauffé par les résistances de sole et de voûte.

# Tableau de commande (description, suite)



**D**

## **VOYANT** (marche-arrêt)

S'éclaire pendant la durée de fonctionnement du four

**E**

## **VERROU DE PORTE**

Permet l'ouverture automatique de la porte de four : déplacez le verrou vers la droite.

**F**

## **BOUTON SÉLECTEUR DE FONCTION**

Permet de choisir entre 6 fonctions :

— DECONGELATION

— CHALEUR TOURNANTE

— COMBINE



— GRIL



— ROTISSOIRE



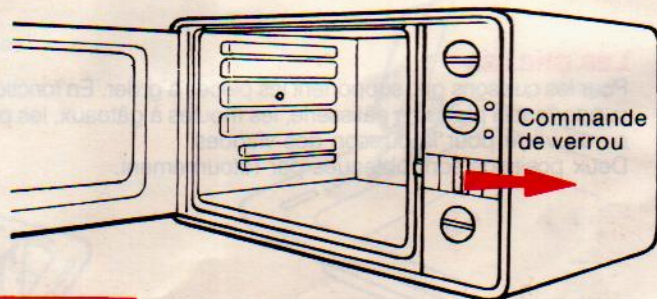
— CONVECTION  
NATURELLE



# La porte du four

Pour l'ouverture, exercez une pression sur la commande de verrou vers la droite.

Appuyez simplement sur la poignée jusqu'à l'enclenchement du verrou, pour la fermeture de la porte.



La porte doit être obligatoirement :

— ouverte pour les cuissons



— fermée pour

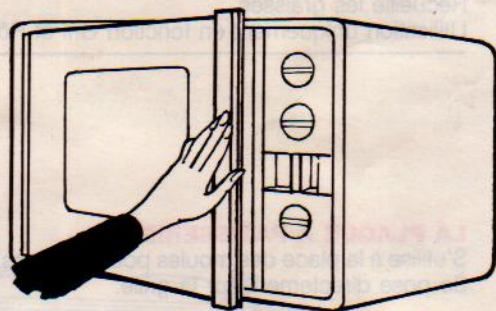
- Rôtissoire . . . .



- Four . . . . .



- Décongélation .

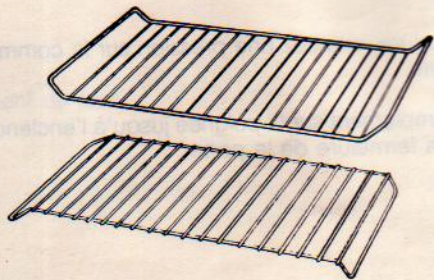


# Les accessoires

## LES GRILLES

Pour les cuissons gril, supportent les pièces à griller. En fonction four, elles supportent la plaque à pâtisserie, les moules à gâteaux, les plats en terre ou en verre pour la cuisson des viandes.

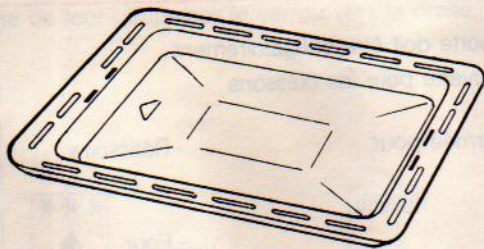
Deux positions sont obtenues par retournement.



## LA LECHEFRITE

Recueille les graisses.

Utilisation uniquement en fonction Gril et Rôtissoire.



## LA PLAQUE A PATISSERIE

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

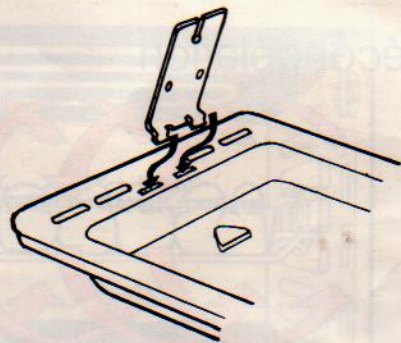
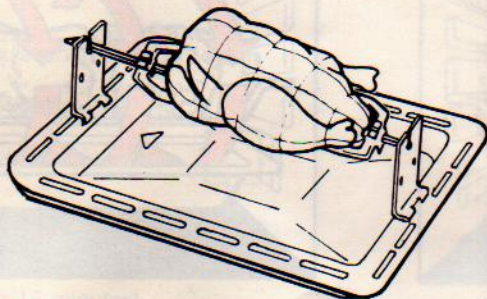




## LES SUPPORTS DE BROCHE

Se placent sur les petits côtés de la lèchefrite dans les encoches prévues à cet effet.

Ils supportent la broche.



## 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 lèchefrite).



## LA POIGNÉE DE BROCHE

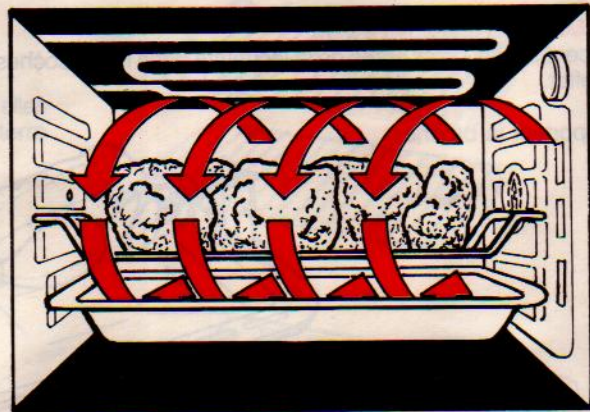
Permet de saisir la broche

## Décongélation



- Sélectionnez la fonction décongélation bouton (F).
- Affichez le temps maximum (120 minutes) bouton (C).
- Posez la pièce à décongeler sur la grille, la lèchefrite sur la glissière inférieure.
- Fermez la porte

Si nécessaire affichez un nouveau temps (bouton C) si la décongélation n'est pas terminée au bout des 120 minutes initiales.



# Cuisson four chaleur tournante



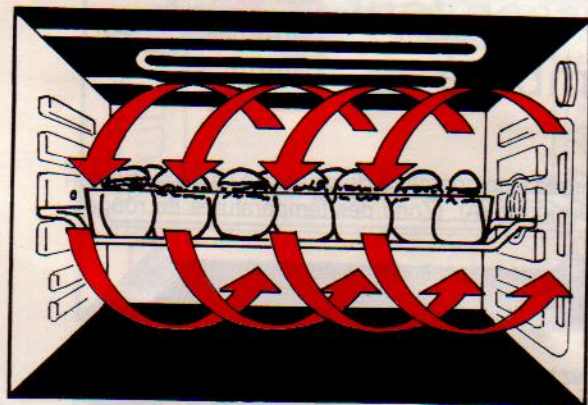
- Choisissez la température de cuisson à l'aide du bouton thermostat (A).  
(Zone des températures en rouge).

- Sélectionnez la fonction four chaleur tournante bouton (E)



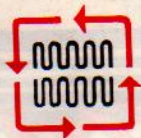
- Affichez le temps de cuisson augmenté du temps de préchauffage :  
Bouton (C) (Préchauffage 10 à 15 minutes).

- Fermez la porte  
Quand la température choisie est atteinte, le voyant (B) s'éteint.
- Enfournez votre préparation. La cuisson terminée, le four s'arrêtera.



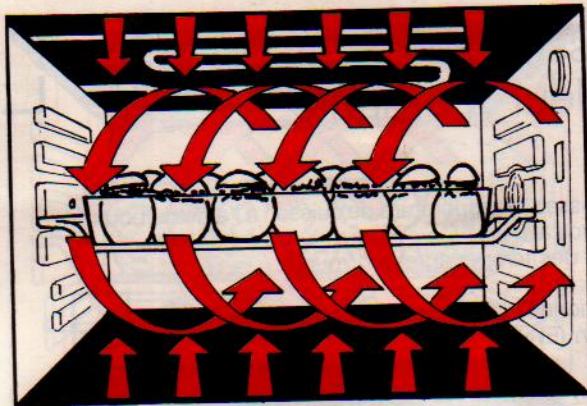
N'utilisez pas la lèchefrite en fonction four chaleur tournante.

# Cuisson four Combiné

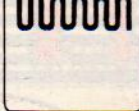



- Choisissez la température de cuisson à l'aide du bouton de thermostat (A). (Zone des températures en rouge).
- Sélectionnez la fonction four combiné bouton (E).
- Affichez le temps de cuisson augmenté du temps de préchauffage : bouton (C) (préchauffage : 10 à 15 minutes).
- Fermez la porte  
Quand la température choisie est atteinte, le voyant (B) s'éteint.
- Enfourez votre préparation.  
La cuisson terminée, le four s'arrêtera.

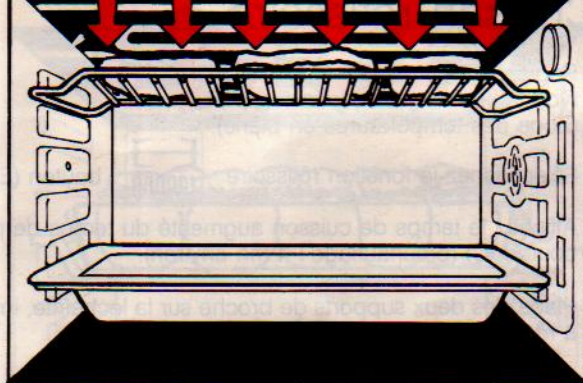
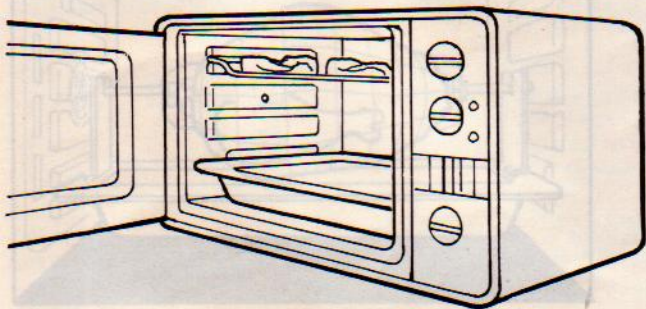
N'utilisez pas la lèche-frite en fonction four combiné.



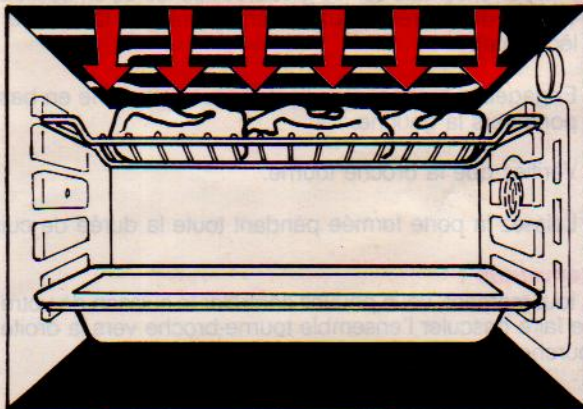
# Cuisson grill



- Réglez le thermostat en position 270° C : bouton (A) (Zone des températures en blanc).
- Sélectionnez la fonction grill  bouton (E)
- Affichez le temps de cuisson bouton (C)
- Placez la lèchefrite dans la glissière inférieure.
- Faites préchauffer l'appareil (environ 4 minutes).
- Introduisez la grille portant les aliments à griller, laissez la porte ouverte de façon à provoquer la circulation d'air nécessaire à ce type de cuisson.

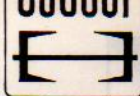



Viandes maigres ou minces



Viandes grasses ou épaisses

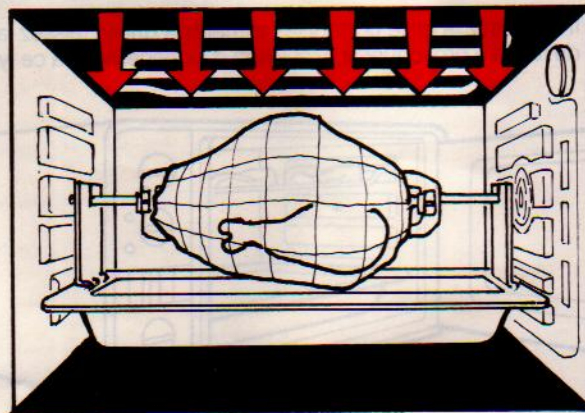
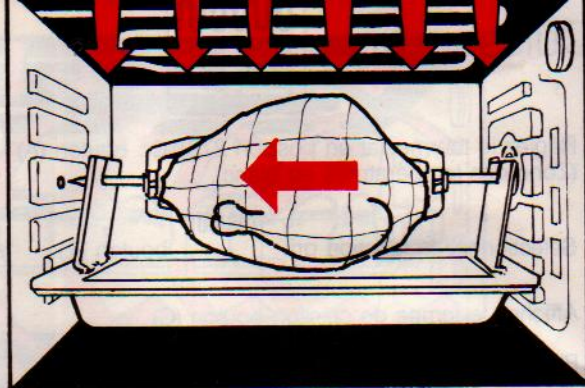
# Cuisson rotissoire



- Réglez le thermostat (voir tableau cuisson) : bouton (A) (Zone des températures en blanc).
- Sélectionnez la fonction rôtissoire  bouton (E).
- Affichez le temps de cuisson augmenté du temps de préchauffage : bouton (C) (préchauffage : 4 mn environ).
- Placez les deux supports de broche sur la lèchefrite, installez la pièce à rôtir sur la broche.
- Posez la broche sur ses supports.
- Placez l'ensemble sur les glissières inférieures en basculant les supports vers la droite (respectez le sens pointe de la broche, flèche vers la lèchefrite).
- Engagez la broche dans l'entraîneur de broche en basculant les supports vers la gauche.
- Vérifiez que la broche tourne.
- Laissez la porte fermée pendant toute la durée de cuisson.


## Remarque :

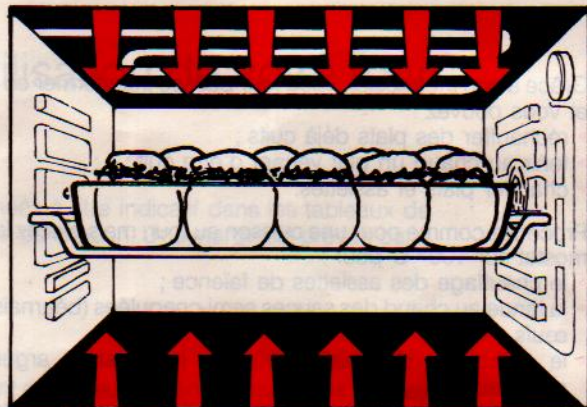
A tout moment, vous pouvez contrôler la cuisson de votre viande, il suffit de faire basculer l'ensemble tourne-broche vers la droite à l'aide d'une fourchette.



# à convection



- Choisissez la température de cuisson à l'aide du bouton de thermostat (A). (Zone des températures en blanc).
- Sélectionnez la fonction four à convection  bouton (E)
- Affichez le temps de cuisson augmenté du temps de préchauffage : bouton (C) (préchauffage : 10 à 15 minutes).
- Fermez la porte.  
Quand la température choisie est atteinte, le voyant (B) s'éteint.
- Enfourez votre préparation.  
La cuisson terminée, le four s'arrêtera.



N'utilisez pas la lèchefrite en fonction four à convection.

# Utilisation du four en étuve

Grâce à son thermostat, votre four peut se transformer en étuve et vous pouvez :

- réchauffer des plats déjà cuits ;
- tenir au chaud un plat venant d'être cuit ;
- chauffer plats et assiettes.

Procédez comme pour une cuisson au four, mais placez le thermostat sur 100° C pour :

- le chauffage des assiettes de faïence ;
- la tenue au chaud des sauces semi-coagulées (béarnaise) ou œufs ;
- le chauffage des plats en acier inoxydable, argent ou porcelaine ;
- la tenue au chaud des rôtis, plats de légumes, poisson ou sauce liée à la crème fraîche.

Sur 130° C pour :

- le réchauffage des croissants, brioches, etc.

Sur 150° C pour :

- le réchauffage des quiches, coquilles de poisson, plats en sauce non liée au jaune d'œuf, etc.

## **NOTA :**

Couvrez la préparation à tenir au chaud, d'un couvercle, ou mieux, d'un plat creux retourné.

Mettez une noisette de beurre sur le dessus des sauces pour éviter qu'une pellicule ne se forme à la surface.

## Mijotage

Vous pouvez utiliser votre four pour faire mijoter, bœuf, bourguignon, bœuf mode, civet, daube, pot-au-feu, potée, etc... Les résultats sont excellents car la température sera très uniforme tout autour de la préparation comme avec les braisières d'autrefois qui, dans leur couvercle, conservaient de la braise incandescente.

Utilisez une cocotte avec couvercle ou, mieux, une braisière en verre à feu.

Réglez l'appareil en fonction four, thermostat sur 150° C.

Placez la cocotte sur la grille.

Préparez la cuisson sur brûleur jusqu'au mijotage, puis placez le plat préparé dans le four qui terminera la cuisson sans votre surveillance.



# Quelques remarques sur l'utilisation de votre four

## TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson et la position des grilles sont donnés à titre indicatif dans les tableaux de cuisson, ils dépendent de la qualité des aliments et du goût de chacun. Une marge est prévue dans chaque tableau pour y noter vos réglages personnels.






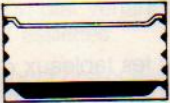
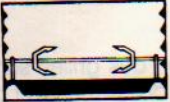
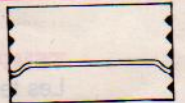
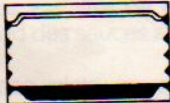
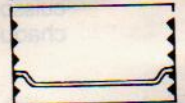
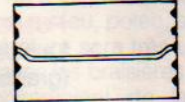
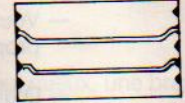

## FUMÉES ET BUÉE

La cuisson des aliments produit forcément un dégagement de vapeur et généralement des fumées (graisses brûlées). Elles sont évacuées par l'avant du four.

- Vous réduirez dans tous les cas, les émanations de fumées en conservant les parois du four propres.
- D'une façon générale, les émanations de fumées sont diminuées si :
  - vous éloignez la pièce à cuire des résistances de voûte et de sole
  - vous diminuez la température de cuisson
  - vous ajoutez en début de cuisson un peu d'eau au fond de votre plat
  - vous utilisez un plat en terre cuite.

**Suggestion :** N'hésitez pas à nous faire part de toutes vos observations et suggestions, elles feront l'objet de la plus grande attention de notre part.

# POSITION DES GRILLES ET DE LA LECHEFRITE












GRIL 		ROTISSOIRE 		FOUR   	
I		I		I	
II				II	
				III	
				IV	
				V	

## CUISSON







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

100° C .....	1
130° C .....	2
150° C .....	3
170° C .....	4
190° C .....	5

210° C .....	6
230° C .....	7
250° C .....	8
270° C .....	9 - 10

PREPARATION	CUISSON	THERMOSTAT (° C)	POSITION DES GRILLES	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES	VOS NOTES
<b>GRILLADES</b>						
COTE DE VEAU		270	II	8 mn/face	Porte ouverte	
DARNES DE CABILLAUD		270	I	8 à 10 mn/face	Porte ouverte	
COTE DE PORC		270	II	8 à 10 mn/face	Porte ouverte	
ANDOUILLETTE		270	I	10 mn/face	Porte ouverte	
ENTRECOTE		270	II	3 à 4 mn/face	Porte ouverte	
BOUDIN NOIR		270	I	8 à 10 mn/face	Porte ouverte	
TOMATES GRILLÉES		270	I	9 mn/face	Porte ouverte	
CROQUE- MONSIEUR		270	I	4 à 6 mn/face	Porte ouverte	
SAUCISSES DE TOULOUSE		270	I	8 à 10 mn/face	Porte ouverte	
COTE DE MOUTON		270	I	3 à 4 mn/face	Porte ouverte	

## TABLEAU DE CUISSON

PREPARATION	CUISSON	THERMOSTAT (° C)	POSITION DES GRILLES	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES	VOS NOTES
<b>ROTISSOIRE</b>						
POULET		230	I	25 à 30 mn/500 g	Porte fermée	
CAILLES		270	I	35 mn	Porte fermée	
ROTI DE PORC		250	I	30 à 35 mn/500 g	Porte fermée	
ROTI DE BOEUF		270	I	15 mn/500 g	Porte fermée	
<b>ENTREES LEGUMES</b>						
CROQUE- MONSIEUR		210	IV	2 ETAGES : 18 mn 1 ETAGE : 12 mn	Sur les grilles	
GRATIN DAUPHINOIS		210	I	45 à 50 mn	Plat à gratin en terre ou verre	

# TABLEAU DE CUISSON

PREPARATION	CUISSON	THERMOSTAT (° C)	POSITION DES GRILLES	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES	VOS NOTES
<b>ENTREES LEGUMES</b>						
ALLUMETTES AU FROMAGE		190	I	15 mn	Tôle à pâtisserie	
SOUFFLE AU FROMAGE		160	I	40 à 45 mn	Moule en terre ou verre	
TOMATES FARCIES		210	I	50 à 60 mn (suivant grosseur)	Plat en terre ou verre	
GRATINS DIVERS		210	I	15 mn		
PIZZAS		200	II	25 à 30 mn	Tôle à pâtisserie	
QUICHE LORRAINE		210	I	40 mn		

Après tout nettoyage, ramenez la minuterie à 0.

## ROSSERIE ET ACCESSOIRES

Nettoyez une éponge humide et savonneuse sur la carrosserie. Brossez-la soigneusement. Ce simple nettoyage se fait plus facilement lorsque le four est encore tiède.

Le schématisé, la grille, la broche, les fourchettes, se nettoient avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle.

## INTERIEUR FOUR EMAILLE

Tous les produits spéciaux pour le nettoyage des fours sont utilisables, mais seulement sur les parois intérieures, évitez en particulier d'en déposer sur le tableau de commande.

(suivre les indications des fabricants).

Pour un entretien facile, nettoyez votre four après chaque cuisson.

**Nota :** Pour obtenir l'éclairage de la cavité (sans chauffage) placez le sélecteur de fonction sur (O). Tournez ensuite le bouton de commande minuterie de quelques graduations.

## CHANGEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

- Dévissez le hublot.
- Démontez l'ampoule, remplacez-la.
- Remontez le hublot.

Référence : lampe sphérique four claire  
E 14 15 W 220/230 V - 300° C.

