

# ROTISSOIRE A 5 - A 6



# Moulinex

## MISE EN SERVICE

- Vérifiez que le voltage de votre installation électrique (indiqué sur le compteur) correspond au voltage indiqué sur l'appareil (220 V).
- La rôtissoire doit être branchée sur une prise de courant 10 A (conformément aux normes, cette prise murale doit être reliée à une terre).
- La puissance totale est de 1 200 W pour la A 5 et de 1 700 W pour la A 6, il faut donc prévoir un compteur de 10 A et une ligne d'alimentation de section correspondante.

**TOUTE ERREUR DE BRANCHEMENT ANNULE LA GARANTIE**

## REMARQUES

- Évitez de placer la rôtissoire sur une surface sensible à la chaleur.
- N'enlevez la porte amovible, destinée à retenir le rayonnement et les éclaboussures éventuelles, que pour le nettoyage.

## CARACTÉRISTIQUES

Dimensions intérieures : A 5 : 300 × 224 × 210 ;  
A 6 : 440 × 224 × 210.

Vitesse de rotation de la broche 2 tours/minute environ.

Arrêt automatique par minuterie.



## LE TABLEAU DE BORD



Vous assurez la mise sous tension de l'appareil en poussant puis en tournant le bouton durée de cuisson.

- Le voyant s'allume.
- La résistance chauffe.
- L'entraîneur de broche tourne.

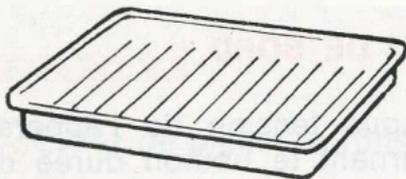
Pour afficher un temps de cuisson : pousser et tourner le bouton et mettre le temps choisi en face du repère de la façade.

Le point 0 revient progressivement vers le repère de la façade au fur et à mesure que le temps s'écoule et la rôtissoire s'arrête automatiquement.

La manœuvre est possible dans les 2 sens.

Pour modifier un temps déjà affiché : poussez et tournez le bouton dans le sens voulu.

## ACCESSOIRES

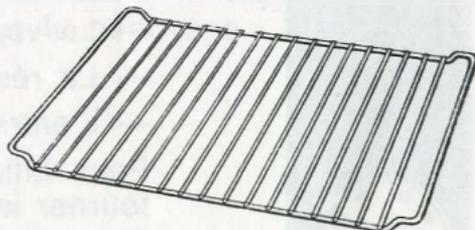


**LÈCHEFRITE :** A 5 : 743 504  
A 6 : 705 504

- Placée sous la grille pour les grillades ou sous la broche, elle recueille le jus.

**GRILLE :** A 5 : 738 077 - A 6 : 738 215

- Indispensable support des plats.
- Elle se place au dessus de la lèche-frite pour les grillades, brochettes.
- Elle peut avoir deux positions :
- **Basse :** indispensable pour les brochettes.
- **Basse ou haute :** c'est-à-dire plus ou moins éloignée de la résistance pour les grillades.



**BROCHE :** A 5 : 743 531 - A 6 : 743 613  
**Fourchettes :** A 5 - A 6 : 738 025

- La pièce à rôtir est maintenue par deux fourchettes (bloquées par des vis) sur la broche.

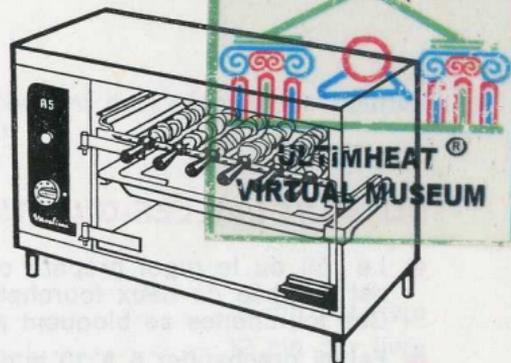


**POIGNÉE-PINCE :** A 5 : 744 644  
A 6 : 744 800

- Permet de saisir la lèche-frite.

## BROCHETTES

Les brochettes (744 529) au nombre de 6 se posent sur la grille, leur poignée dépassant du four glace fermée, grille posée sur le plat dans la même position que pour les grillades.



Préparez les brochettes suivant la recette choisie. Placez-les sur la grille. Surveillez la cuisson. Le temps de cuisson varie selon les aliments qui composent ces brochettes et le goût de chacun. Arrêtez la résistance lorsque vous avez terminé la cuisson.

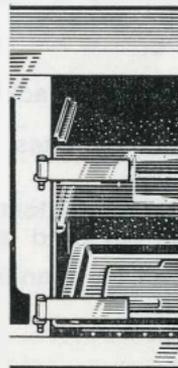
**GLACE : A 5 : 754 015**

**A 6 : 754 016**

— Ferme la rôtissoire.

Elle pivote sur deux gonds et est munie d'un crochet de fermeture. Pour la retirer, il vous suffit de la soulever.

Attention à la manipulation. Un choc malencontreux peut ne provoquer aucun dégât apparent mais entraîner ultérieurement, en fonctionnement, la destruction spontanée de la glace.



## UTILISATION

### ROTIS-VOLAILLES-GIGOTS

- Le rôti ou le gigot préparé ou la volaille bridée, embrochez la pièce. Cette broche est équipée de deux fourchettes coulissantes destinées à maintenir la pièce à rôtir. Ces fourchettes se bloquent sur la broche à l'aide d'une vis.
- Faites préchauffer 6 à 10 minutes.
- Mettez la broche en place et assurez-vous du bon centrage de la pièce à rôtir dont dépend une parfaite cuisson.
- Placez la lèchefrite, afin de recueillir le jus, au bas de la rôtissoire.
- Mettez en marche et tournez la flèche du bouton jusqu'à indication du temps de cuisson désiré.

**GRILLADES :** steak, steak haché, saucisses, bacon.

- Saucisses, andouillettes, boudin : piquez-les avant de les faire griller pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Deux supports permettent de placer la lèchefrite et le gril à deux hauteurs différentes. Plus l'aliment est froid et épais, plus il doit être éloigné de la résistance.

Une pince permet les manipulations sans risque de brûlures.

## TEMPS DE CUISSON

Les temps donnés ci-dessous sont approximatifs et dépendent de l'intensité du courant utilisé, de la qualité de la viande et du goût de chacun.



### VIANDES ROUGES :

de 500 à 1 kg .....	15 mn par livre
de 1 kg à 2 kg .....	12 mn par livre
au-delà de 2 kg .....	10 mn par livre
GIGOT : de 10 à 12 mn par livre suivant le goût de chacun.	

### VIANDES BLANCHES :

de 500 g à 1,500 kg .....	25 mn par livre
au-delà .....	20 mn par livre
PORC : jusqu'à 1,500 kg .....	30 mn par livre

### VOLAILLES :

de 500 g à 1 kg .....	20 mn par livre
au-delà .....	18 mn par livre

## ENTRETIEN

### Carrosserie et Accessoires

— Le seul entretien consiste à nettoyer la glace et les parties nickelées ou en inox. Ce petit nettoyage doit s'effectuer de préférence lorsque la rôtissoire est encore tiède, avec une éponge mouillée d'eau chaude savonneuse, puis rincez.

— Les ROTISSOIRES à carrosserie en ACIER INOXYDABLE ne nécessitent pas d'entretien spécial. Il suffit de les essuyer avec un torchon, ne pas utiliser d'abrasif ou d'éponge métallique.

— Les ROTISSOIRES PEINTES ne nécessitent pas d'entretien spécial. Il suffit de les essuyer avec un torchon ou une éponge mouillée d'eau chaude savonneuse, puis rincez.

Ne pas utiliser d'abrasif, d'éponge métallique ou de solvant.

— La lèchefrite, la grille, la broche, les fourchettes se nettoient avec de l'eau très chaude additionnée de produit lessiviel. Évitez l'emploi d'un tampon abrasif sur la lèchefrite.

### Plaques auto-nettoyantes

— Ne pas utiliser les produits spéciaux prévus pour le décapage des fours ni de tampons abrasifs ou d'éponges métalliques.

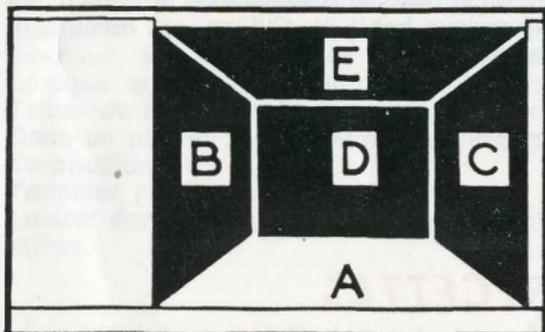
— Les taches qui n'auraient pas disparu par l'effet auto-nettoyant s'enlèveront le plus souvent à l'aide d'une éponge humide.

— Il est recommandé également de faire fonctionner de temps en temps la rôtissoire à vide pendant 30 minutes environ.

# INSTRUCTIONS POUR LA DÉPOSE ET LA POSE DES PLAQUES AUTO-NETTOYANTES



## A. — DÉMONTAGE F



1. Dévisser le couvercle **F** et le soulever légèrement pour déposer le fond **D**.
2. Déposer la plaque inférieure **A** (acier inoxydable) qui n'est fixée par aucune vis en la tirant vers l'arrière de façon à la déclipser, puis soulevez et tirez vers l'avant.
3. Les plaques latérales **B** ou **C** peuvent alors être déposées.
4. La plaque de dessus **E** qui n'est fixée par aucune vis doit être tirée vers l'arrière.

## B.— REMONTAGE

Procéder dans le sens inverse et veiller à ne pas détériorer la protection auto-nettoyante des plaques en les replaçant.

## REMARQUE

Le remplacement des plaques auto-nettoyantes se fait sans démonter les résistances.

RÉFÉRENCE  
DES  
PLAQUES

	A 5	A 6
Plaque A .....	743 647	743 648
Plaque B .....	743 578	743 578
Plaque C .....	744 355	744 355
Plaque D .....	744 803	744 804
Plaque E .....	743 599	743 643

## SERVICE APRÈS-VENTE

Pour obtenir la remise en état de votre appareil, vous conformer aux termes du certificat de garantie.

Vous pouvez vous procurer les pièces détachées ainsi que les accessoires et l'ensemble des parois auto-nettoyantes auprès de votre revendeur habituel. S'il en est démunie, il pourra s'approvisionner auprès du stockiste régional de son secteur.



## QUELQUES RECETTES

### POULET A L'ANCIENNE

1 poulet (1,300 kg) - sel - poivre - 1/2 tasse d'huile ou de beurre fondu - épices en poudre : 1 cuiller à café de chaque - thym - romarin - estragon - 1 feuille de laurier.

Faire infuser les épices dans l'huile pendant une heure.

Saler et poivrer le poulet à l'extérieur et à l'intérieur.

Graisser le poulet avec l'huile épicée, de préférence en massant bien la chair pour faire pénétrer l'huile. Laisser reposer pendant une heure. La feuille de laurier est mise entière à l'intérieur du poulet et sera retirée au moment de servir.

Embrocher le poulet et le faire griller dans la rôtissoire.

Ce poulet n'a pas besoin d'être graissé en cours de cuisson. Il a exactement le goût du poulet cuit dans la cheminée.

## GRATINÉE

**250 g d'oignons - 2 cuillerées à soupe de farine - 150 g de gruyère râpé - tranches de pain rassis - 4 cuillerées à soupe d'huile - sel - poivre - 1 litre  $\frac{1}{2}$  d'eau.**

Faire revenir doucement les oignons émincés dans l'huile.

Lorsqu'ils sont très dorés, les saupoudrer de 2 cuillerées à soupe de farine, mélanger vivement, ajouter 1 litre  $\frac{1}{2}$  d'eau, sel, poivre.

Lorsque le bouillon atteint l'ébullition, faire mijoter pendant au moins 20 minutes.

Tailler de fines tranches de pain et les faire griller.

Dans un plat en terre, mettre les tranches en les saupoudrant de gruyère râpé. Arroser du bouillon.

Terminer par une couche de gruyère.

Laisser dorer quelques minutes en posant le récipient sur la grille placée à l'échelon du milieu.

## ENDIVES AU JAMBON

**2 endives par personne - 1 tranche de jambon pour 2 endives - 30 g de gruyère râpé - 25 g de beurre - sel - poivre.**

Dans une casserole, faire braiser les endives lavées et parées en retirant avec un couteau pointu la partie centrale du pied (sans atteindre le cœur) pour éviter l'amertume. Mettre un verre d'eau, une pincée de sel, une noix de beurre. Couvrir. Faire étuver sur feu très doux.

Lorsque les endives sont cuites, les égoutter très soigneusement et les entourer d'une demi-tranche de jambon.

Déposer les endives côte à côte sur un plat à gratin beurré.

Saupoudrer de gruyère râpé. Terminer par 3 ou 4 noisettes de beurre. Poivrer.

Enfourner le plat posé sur la grille placée, suivant la hauteur du plat, soit à l'échelon le plus haut, soit à celui du milieu.

Servir lorsque la croûte est bien dorée.



## LAPIN DE GARRIGUE

**1 lapin coupé en morceaux - 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive - 1 gousse d'ail - 2 verres de vin blanc sec - romarin - thym - laurier (en branches et en poudre).**

La veille, frotter les morceaux de lapin d'une gousse d'ail.

Les saupoudrer de thym et de laurier en poudre, sel, poivre.

Les mettre à mariner dans 2 verres de vin blanc sec et 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive.

Au moment de les faire cuire, sur la face brillante d'un morceau de feuille d'aluminium, déposer un morceau de lapin badigeonné abondamment de marinade. Ajouter une feuille de laurier, une branche de thym, une petite branche de romarin. Fermer très soigneusement le papier en formant un petit paquet.

Mettre les paquets côte à côte sur la grille placée à l'échelon le plus haut, dans la rôtissoire chaude.

Laisser cuire 30 minutes.

Servir dans le papier.

## BROCHETTES DE PORC ET DE PRUNEAUX

**Par brochettes : 3 pruneaux - 3 saucisses cocktail - 2 cubes de porc placés dans l'échine - 3 tranches très fines de poitrine fumée.**

Dénoyer les pruneaux après les avoir fait gonfler dans un peu de thé toute une nuit. Remplacer les noyaux par une petite saucisse cocktail et les entourer d'une fine tranche de poitrine fumée.

Embrocher un pruneau ainsi préparé, un cube de porc, un pruneau, un cube de porc... Servir.