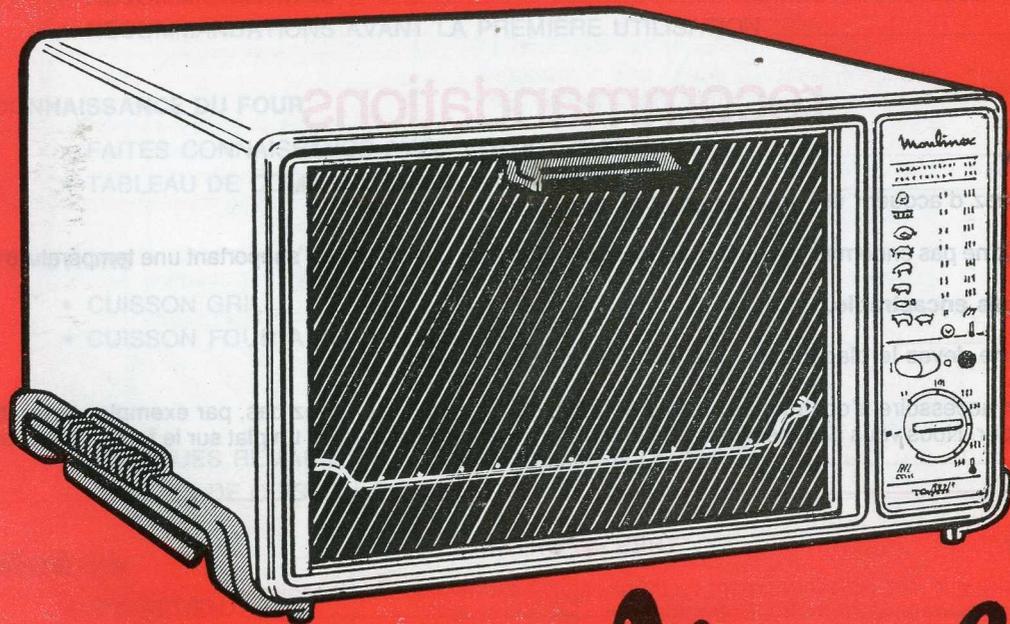


# MINICHEF TOP GRIL 287



*Moulinex*

# recommandations avant la première utilisation

220 V

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

1200 W

La puissance maximum du four est de 1 200 W assurez-vous que l'intensité indiquée sur le compteur électrique est d'au moins 10 A.

10 A

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



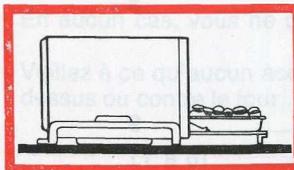
Il est indispensable que cette terre corresponde aux normes électriques. Évitez toute installation non conforme.

Le branchement de l'appareil sur un secteur qui ne correspond pas à la tension indiquée sur l'appareil annule la garantie.

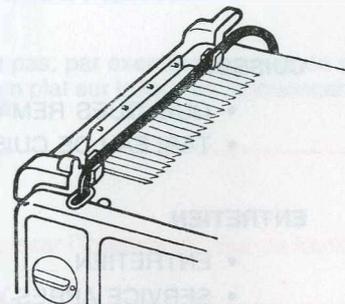
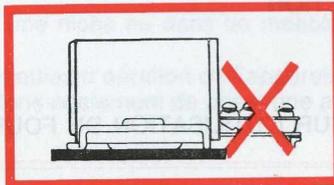
Lavez et essuyez soigneusement la grille. Faites fonctionner l'appareil à vide (porte ouverte) en fonction four, thermostat 290° C pendant 15 minutes pour éliminer l'odeur de « neuf ».

Veillez à la sortie du cordon sur l'arrière de l'appareil, vérifiez le clipsage dans les pattes de la poignée.

◀ attention ▶



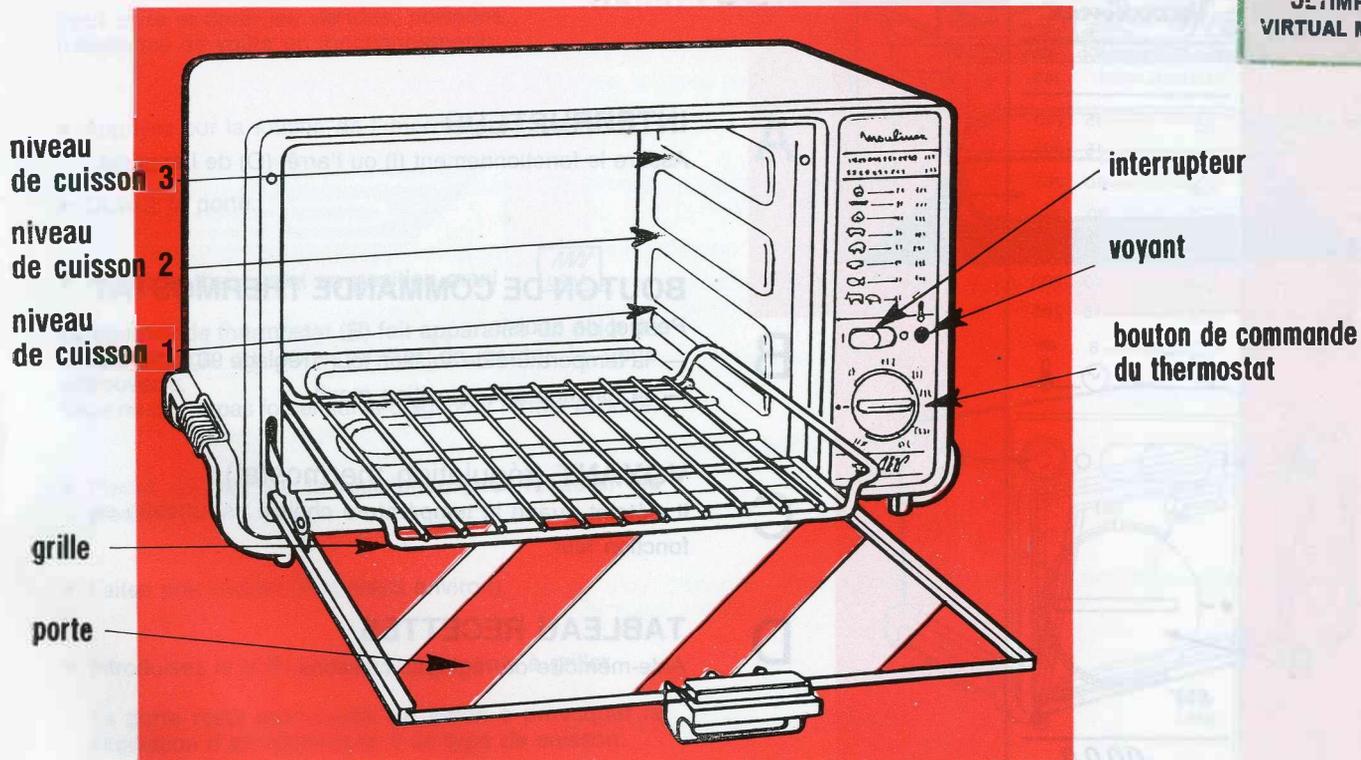
Ne rien poser sur la porte en position horizontale si la poignée ne repose pas sur le plan de travail.



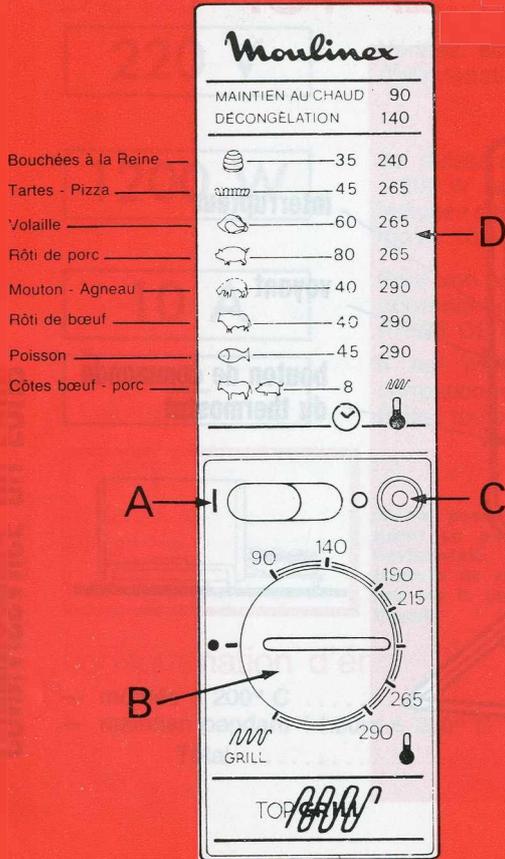
## consommation d'énergie

— montée à 200° C .....	0,09 kWh
— maintien pendant 1 heure à 200° C .....	0,41 kWh
Total .....	0,50 kWh

# faites connaissance avec le MINICHEF TOP



# tableau de commande (description)



## A INTERRUPTEUR

Assure le fonctionnement (I) ou l'arrêt (O) de l'appareil.

## B BOUTON DE COMMANDE THERMOSTAT

Permet de choisir

- la température de cuisson four : réglage 90 à 290° C.
- la fonction grill : (position maxi).

## C

## VOYANT (régulation thermostat)

Il s'éteint quand la température choisie est atteinte en fonction four.

## D

## TABLEAU RECETTES

Aide-mémoire de réglages cuissons.

# CUISSON GRIL

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

- Appuyez sur la touche de l'interrupteur (position I).
- Ouvrez la porte.
- Réglez le thermostat en position maxi

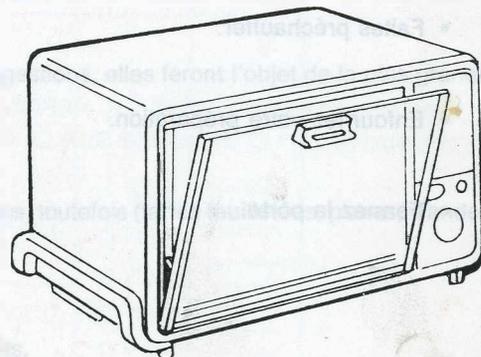
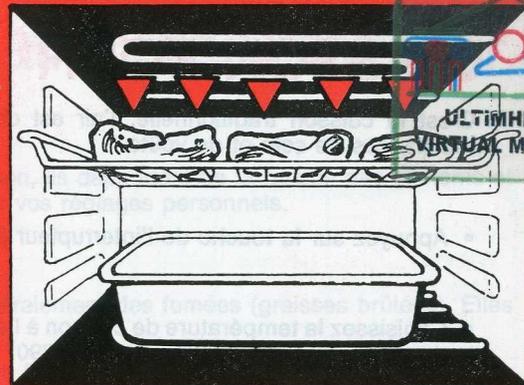


La commande thermostat (**B**) fait apparaître un doigt de couleur rouge qui vous permet de garder la porte entrouverte.

Vous ne devez pas forcer sur le doigt pour fermer la porte.

- Placez un plat sur la résistance pour recueillir les graisses.
- Faites préchauffer (4 minutes environ).
- Introduisez la grille portant les aliments à griller.

La porte reste entrouverte de façon à provoquer la circulation d'air nécessaire à ce type de cuisson.



# CUISSON FOUR

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

- Appuyez sur la touche de l'interrupteur (position I).
- Choisissez la température de cuisson à l'aide du bouton de thermostat (**B**) (réglage de 90 à 290° C).

Ne pas dépasser la position 290° C vous seriez en fonction gril.

- Faites préchauffer.
- Enfournez votre préparation.
- Fermez la porte.



# quelques remarques sur l'utilisation de votre four



## temps de cuisson

Les temps de cuisson 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.

## fumée 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 des plats 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.

## PRÉCHAUFFAGE

Il n'est jamais indispensable de préchauffer le mini four. Pour certaines préparations, toutefois (tartes feuilletées, pizzas, viandes rouges), les résultats obtenus sont meilleurs si le four a été préchauffé.

## SURGELÉS

Pour la cuisson, se reporter aux temps indiqués sur les emballages des produits.

# cuisson GRIL (thermostat sur gril) (préchauffage : 4 mn)



PRÉPARATIONS	TEMPS DE CUISSON	NIVEAU DE CUISSON	POSITION GRILLE	VOS NOTES
Biftecks _____	} 3 à 4 mn/face {	_____ 3 _____		
Côtes de mouton _____		_____ 3 _____		
Entrecôtes _____		_____ 3 _____		
Côtes de bœuf _____	} 8 à 10 mn/face {	_____ 2 _____		
Côtes de porc _____		_____ 3 _____		
Saucisses _____		_____ 3 _____		
Andouillettes _____		_____ 3 _____		
Boudin noir _____		_____ 3 _____		
Pain grillé _____	_____ 1 mn/face _____	_____ 3 _____		

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



**ULTIMHEAT®**  
VOS VOTES  
**VIRTUAL MUSEUM**

PRÉPARATIONS	THERMOSTAT ° C	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES	NIVEAU DE CUISSON	POSITION GRILLE	VOS VOTES
<b>Entrées</b>						
Soufflé au fromage	240	40 mn	Moule en terre ou verre	1	—	
Quiche lorraine	265	40 mn	Moule à tarte	1	—	
Tomates farcies	265	50 mn	Plat en terre ou verre	1	—	
Gratin Dauphinois	265	60 mn	Plat en terre ou verre	1	—	
Croque-Monsieur	265	10 mn	Tôle à pâtisserie	2	—	
Œufs cocotte	290	10 mn	Ramequin et bain-marie	1	—	
<b>Viandes</b>						
Bœuf	290	20 mn/500 g	Plat en terre	1	—	
Mouton (épaule)	290	20 mn/500 g	Plat en terre	1	—	
Porc, veau	265	40 mn/500 g	Plat en terre	2	—	
<b>Poisson</b>						
Daurade	290	45 mn	Plat en terre ou verre	2	—	
<b>Volailles</b>						
Poulet	265	30 mn/500 g	Plat en terre	1	—	
Lapin	240	25 mn/500 g	Plat en terre	1	—	
<b>Pâtisseries</b>						
Biscuit de Savoie	190	35 mn	Moule à manqué	2	—	
Cake	215	pendant 15 mn	Moule à cake	1	—	
	190	pendant 55 mn				
Choux	240	35 mn	Tôle à pâtisserie	2	—	
Clafoutis	265	50 mn	Moule à manqué	2	—	
Quatre-quart	190	45 mn	Moule à cake	1	—	
Sablés	215	18 mn	Tôle à pâtisserie	1	—	
Pâte brisée garnie	265	45 mn	Moule à tarte	2	—	
Pommes au four	215	25 mn	Plat en terre ou verre	2	—	

# entretien

Avant tout nettoyage, débranchez le four.

## CARROSSERIE ET ACCESSOIRES

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

La grille se nettoie avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle.

# 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 auprès de votre revendeur habituel ou du CENTRE d'ENTRETIEN AGRÉÉ, le plus proche de votre domicile (voir liste jointe sur le certificat de garantie).

## INTÉRIEUR DU FOUR

Les tampons ou éponges métalliques, poudre à récurer, produits spéciaux pour le nettoyage des fours sont à proscrire.

Enlevez la graisse ou le produit qui a débordé avec une éponge mouillée d'eau chaude savonneuse, puis faites fonctionner le four pendant 30 minutes, thermostat 290° C.

## CHANGEMENT DE CORDON D'ALIMENTATION

Pour accéder au cordon, démontez la vis (A) et enlevez la porte (B).

