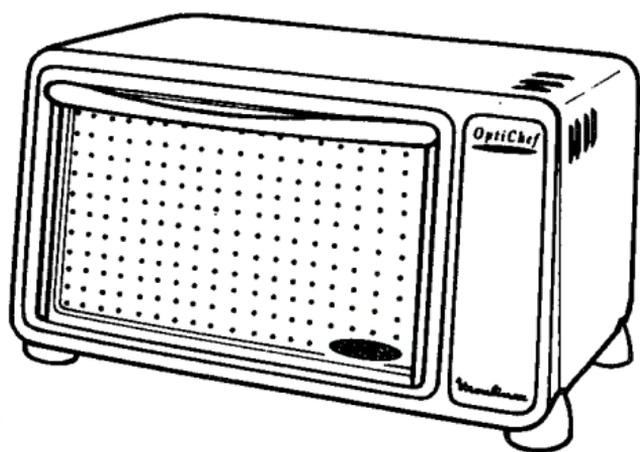
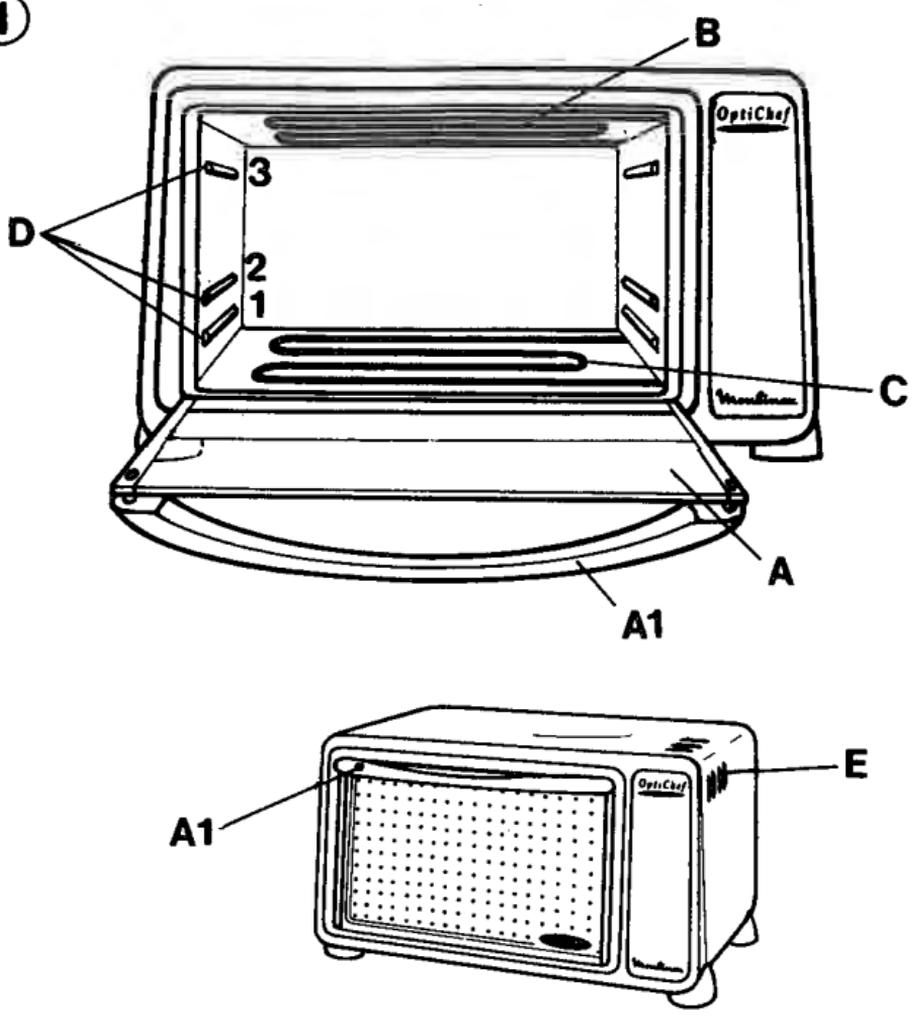


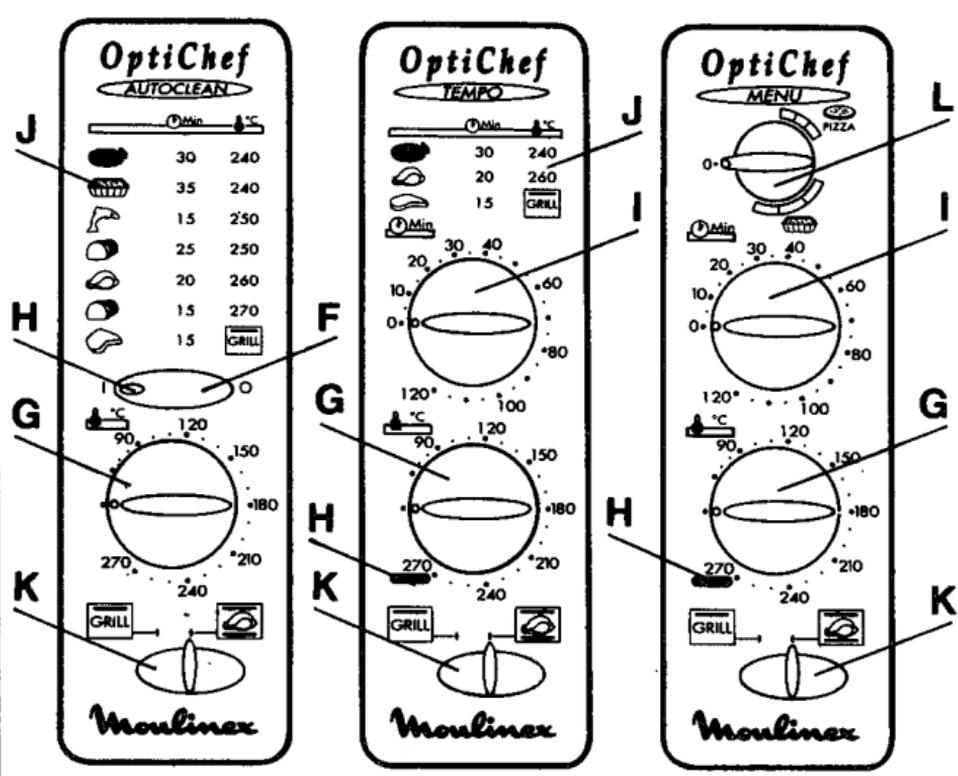
Moulinex



①



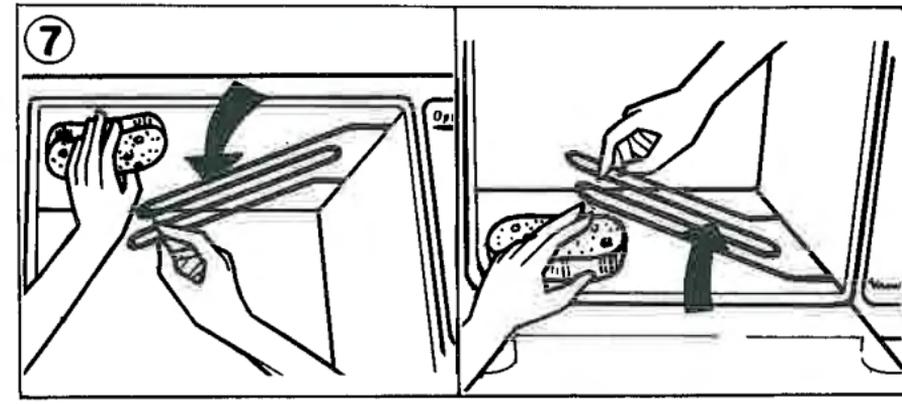
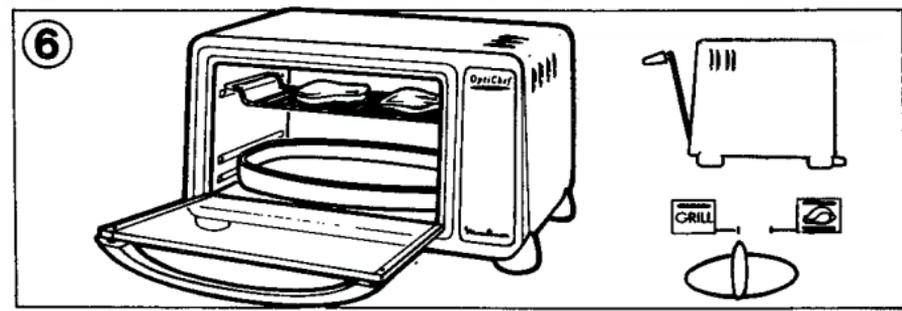
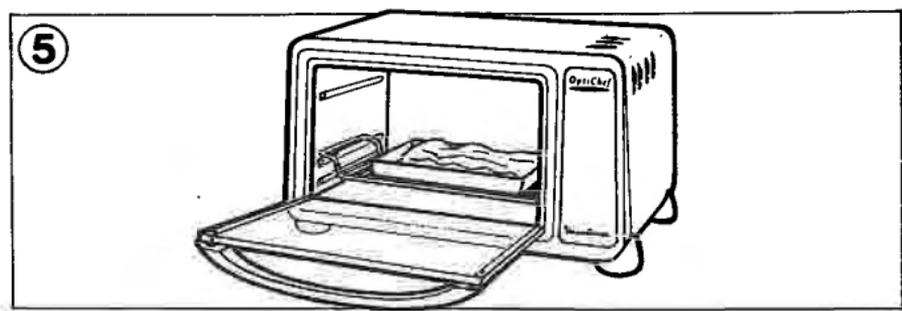
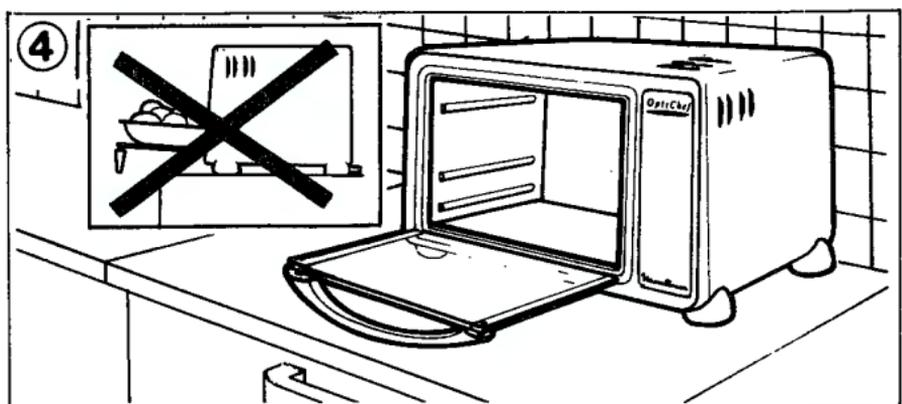
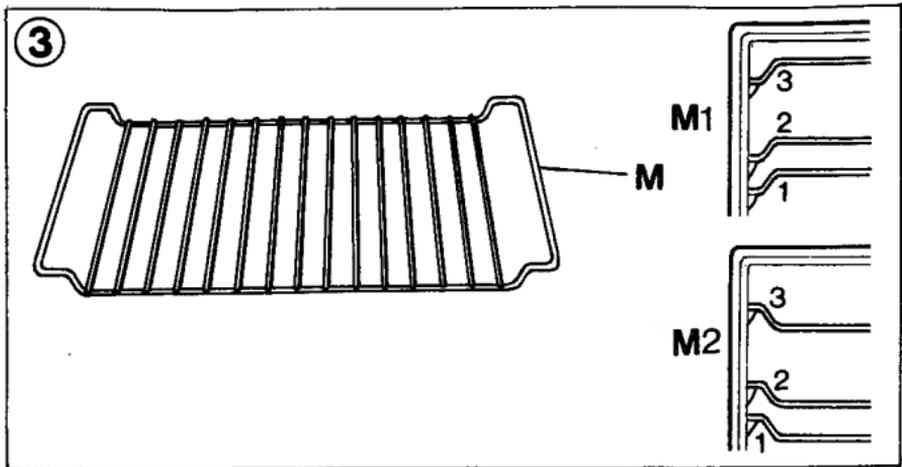
②



BH3 - BH4

BH5

BH6



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 four OPTICHEF que vous avez choisi se caractérise par les avantages suivants :

- Four de 16 L avec résistance inférieure relevable et résistance supérieure (gril) rabattable avec les différences suivantes :

- . Modèle BH3 : parois aluminées.
- . Modèle BH4 : parois autonettoyantes.
- . Modèle BH5 : parois autonettoyantes et minuterie.
- . Modèle BH6 : parois autonettoyantes, minuterie et zone snack.

Sommaire

Description	page 6
Caractéristiques techniques	page 7
Conseils de sécurité	page 7
Avant la première utilisation	page 8
Mise en service	page 8
Cuisson four	page 8
Cuisson gril	page 9
Conseils pratiques	page 10
Nettoyage	page 10
Entretien	page 11
Tableaux de cuisson	page 11

Description

Familiarisez-vous avec les différentes parties et accessoires de votre **Four OPTICHEF**.

Reportez-vous, avec les chiffres en-rouge dans la marge, aux illustrations du volet de couverture.

- ① 1) **L'appareil**
- A Porte
 - A1 Poignée de porte
 - B Résistance supérieure (Gril)
 - C Résistance inférieure
 - D 3 niveaux de cuisson
 - E Grilles d'aération
- ② 2) **Le tableau de commande**
- F Interrupteur marche/arrêt (modèles BH3 et BH4)
 - G Bouton de thermostat
 - H Voyant de contrôle de la température
 - I Bouton de minuterie (de 0 à 120 min) (modèles BH5 et BH6)

J Guide de cuisson pour 500 g (modèles BH3, BH4 et BH5)

K Sélecteur four/gril

L Bouton Snack

③ 3) Les accessoires

M Grille réversible

M1 Grille position haute

M2 Grille position basse

N Plat en option sur certains modèles

Caractéristiques techniques

- Revêtement des parois en émail autonettoyant (BH4, BH5, BH6).
 - Capacité : 16 L.
 - Puissance totale : 2200 W.
 - Puissance en Four : 2200 W.
 - Puissance en Gril : 1100 W.
 - Consommation d'énergie :
- | | BH3 | BH4-BH5-BH6 |
|---------------------------------|-----------------|-----------------|
| . montée à 200° C | 0,11 Kwh | 0,12 Kwh |
| . maintien pendant 1 h à 200° C | <u>0,67 Kwh</u> | <u>0,73 Kwh</u> |
| TOTAL | 0,78 Kwh | 0,85 Kwh |

Conseils de sécurité

1) Branchement

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique.

Pour une bonne sécurité, vous devez impérativement brancher votre appareil sur une prise de courant avec terre correspondant aux normes électriques. Evitez toute installation électrique non conforme.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur le disjoncteur est d'au moins 10 ampères.

2) Installation

- Posez votre four sur un plan de travail ou un meuble de cuisine supportant une température d'au moins 90° C. En aucun cas vous ne devez l'encastrier ou le placer dans un meuble.

- Veillez à ce qu'aucun accessoire n'obstrue les grilles d'aération (E) de votre appareil : ne placez ni torchon, ni plat sur le dessus de votre appareil.

3) Recommandations

- Votre appareil d'usage domestique est exclusivement destiné à la cuisson des aliments.

- Evitez de toucher les surfaces chaudes et en particulier la vitre de la porte lorsque votre four fonctionne.

- **Par mesure de sécurité, tenez les enfants éloignés du four.**

- ④ - Ne posez rien sur la porte lorsqu'elle est ouverte, si la poignée de la porte ne repose pas sur un plan de travail.
- Ne tapissez pas l'intérieur de votre four d'aluminium ménager, vous risqueriez de l'endommager gravement, en gênant le bon fonctionnement du thermostat.

Avant la première utilisation

- Déballiez les accessoires, puis lavez-les et essuyez-les.
- Faites fonctionner votre appareil à vide porte ouverte en tournant le bouton thermostat (G) sur 270° C pendant 15 minutes pour éliminer l'odeur de neuf.

Mise en service

⑤ 1) Cuisson Four

- Placez le sélecteur four/gril (K) en position four  .

a) Fonction four traditionnel

- Sélectionnez la température de cuisson à l'aide du bouton de thermostat (G).

• **Pour les modèles BH3 et BH4** mettez l'interrupteur Marche/Arrêt (F) en position "I".

• **Pour les modèles BH5 et BH6**, réglez le bouton de minuterie (I) en fonction du temps de cuisson désiré augmenté si nécessaire du temps de préchauffage (environ 2 à 4 min suivant le réglage du thermostat).

Nota : pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton (I) jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

Le voyant (H) s'allume. Quand la température choisie est atteinte, celui-ci s'éteint.

- Placez votre préparation à l'intérieur du four, sur la grille (M) au niveau correspondant à la cuisson désirée (voir tableaux de cuisson).

- Fermez la porte.

• **Pour les modèles BH3 et BH4**, éteignez votre four en basculant l'interrupteur (F) sur la position "0" quand vous jugez que votre cuisson est terminée.

• **Pour les modèles BH5 et BH6** avec minuterie, le temps de cuisson écoulé, votre four s'arrête automatiquement (signal sonore de fin de cuisson).

- Ouvrez la porte et retirez votre préparation.

Pour choisir votre temps de cuisson vous pouvez vous reporter aux tableaux de cuisson figurant à la fin de cette

notice. Ils vous indiquent pour un plat donné les temps de cuisson, la température et la position de la grille.

Nota : En fonction Four traditionnel ne sélectionnez pas une position Snack : les 2 fonctions ne sont pas utilisables simultanément.

b) Fonction Snack (modèle BH6 uniquement).

D'un seul geste vous pouvez réchauffer des pizzas et des barquettes en positionnant simplement le bouton (L) sur la zone appropriée (voir tableau Snack en fin de notice).

Pour éviter tout risque d'inflammation de vos aliments, nous vous conseillons de mettre une feuille d'aluminium sur la grille afin d'éviter que certaines pizzas trop chargées ne coulent sur la résistance de sole.

Nota : En fonction Snack n'affichez pas un temps sur la minuterie du four traditionnel : les 2 fonctions ne sont pas utilisables simultanément.

⑥ 2) Cuisson Gril

Le Gril permet de saisir et cuire les viandes, poissons et d'obtenir des gratins bien dorés.

- Ouvrez la porte.

- Placez le sélecteur four/gril (K) en position Gril  . Il apparaît alors un ergot de couleur rouge qui permet de garder la porte entrouverte de façon à provoquer la circulation d'air nécessaire à ce type de cuisson. Ne forcez pas sur la porte pour la fermer.

- Placez un plat avec un fond d'eau sur la résistance inférieure (non active en fonction Gril) pour recueillir les graisses de cuisson.

• **Pour les modèles BH3 et BH4** mettez l'interrupteur Marche/Arrêt (F) en position "I" (préchauffage 4 minutes environ).

• **Pour les modèles BH5 et BH6**, réglez le bouton de minuterie (I) en fonction du temps de cuisson désiré, augmenté du temps de préchauffage d'environ 4 minutes.

Nota : pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton (I) jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

- Le voyant (H) s'allume.

- Placez vos aliments à griller sur la grille au niveau 3. La grille sera positionnée, retournée ou non en fonction de la taille de la pièce que vous souhaitez griller.

- Veillez à disposer les aliments à 2 cm minimum de la résistance supérieure.

- Surveillez vos aliments et retournez-les à mi-cuisson.

• **Pour les modèles BH3 et BH4**, revenez sur la position "0" de l'interrupteur Marche/Arrêt en basculant l'interrupteur (F) sur la position "0" quand vous jugez que votre cuisson est terminée.

• **Pour les modèles BH5 et BH6** avec minuterie, le temps de cuisson écoulé, votre four s'arrête automatiquement (signal sonore de fin de cuisson).

- Ouvrez la porte et retirez vos aliments.

En cours de cuisson, des éclaboussures de graisse au contact avec la résistance supérieure (Gril) peuvent s'enflammer. Ne vous inquiétez pas. Elles s'éteindront d'elles-mêmes et n'auront aucune conséquence.

La cuisson en gril terminée, nettoyez bien les projections de graisse éventuelles sur la résistance de sole et la paroi inférieure.

Conseils pratiques

La cuisson des aliments produit toujours un dégagement de vapeur et parfois de fumées évacuées par l'avant du four.

Vous réduirez les émanations de fumées et les odeurs en conservant les parois de votre four toujours propres.

Vous pouvez également les diminuer :

- en ajoutant en début de cuisson un peu d'eau au fond d'un plat,
- en respectant ou en diminuant les températures de cuisson,
- en utilisant de préférence des plats en terre cuite.

Nettoyage

- Débranchez votre four et laissez le refroidir avant tout nettoyage.

- Passez une éponge humide et savonneuse sur la carrosserie de l'appareil encore tiède, pour le nettoyer plus facilement. Essuyez soigneusement.

- **Les parois intérieures** sont recouvertes d'un émail autonettoyant (sauf modèle BH3). Afin d'en préserver la durée et l'efficacité, dès l'apparition de tâches 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 min, thermostat position 270° C.

- **Les parois intérieures du modèle BH3** étant aluminisées, enlevez les projections grasses avec une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse.

⑦ - Pour nettoyer totalement **la voûte** (paroi supérieure), rabattez la résistance supérieure (Gril) et passez une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse.

- Remplacez la résistance en position initiale une fois l'opération terminée.

⑦ - Pour nettoyer totalement **la sole** (paroi inférieure), soulevez la résistance inférieure et passez une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse.

• **La grille et le plat** (sur certains modèles) se nettoient également avec de l'eau chaude et un nettoyant pour vaisselle.

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

Entretien

Si votre appareil ne fonctionne pas, adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un centre d'entretien 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

Tableau de correspondance entre le repère thermostat de certains livres de cuisine et votre four OPTICHEF.

90°C : 1-2	210°C : 7-8
120°C : 2-3	240°C : 8-9
150°C : 3-4	270°C : 9-10
180°C : 5-6	

Cuisson Four traditionnelle

Préparations	Thermostat °C	Temps de cuisson	Position grille
ENTRÉES			
Soufflé au fromage	240	35 min.	1 bas
Quiche lorraine	220	30 min.	1 haut
Tomates farcies	240	30/40 min.	1 haut
Gratin dauphinois	240	30/40 min. / 500 g	1 haut
Pizza	230	30 min.	1 haut
Oeufs cocotte	260	10 min.	2 bas
Alumettes fromage	240	10/15 min.	2 haut
Croque monsieur	240	10/15 min.	2 bas
VIANDES (pour 500 g)			
Boeuf	270	15 min.	1 haut
Mouton (épaule gigot)	270	12/15 min.	1 haut

Porc	250	25 min.	1 haut
Veau	240	25 min.	1 haut
POISSONS			
Daurade (500 g)	250	15 min.	1 haut
VOLAILLES			
Poulet (500 g)	260	20/25 min.	1 haut
LAPIN (500 g)	240	30 min.	1 haut
PÂTISSERIES			
Biscuit de savoie	170	30 min.	1 haut
Cake	210	15 min.	1 bas
	puis 190	50 min.	1 bas
Ciafoutis	220	45 min.	2 bas
Quatre quart	190	45 min.	2 bas
Sablés	190	20 min.	2 haut
Pâte brisée garnie	240	30/35 min.	1 haut
Pommes au four	220	30 min.	2 bas
Meringues	110	110 min.	2 haut

**Cuisson gril - (porte de four entrouverte)
(préchauffage 4 min environ)**

Préparations	Temps de cuisson		Position grille
	1ère face	2ème face	
Biftecks	5 min.	3 min.	3 haut
Côte de mouton	8 min.	6 min.	3 haut
Entrecôtes	8 min.	6 min.	3 haut
Côtes de boeuf	15 min.	15 min.	3 bas
Côtes de porc	10 min.	8 min.	3 haut
Côtes de veau	8 min.	6 min.	3 haut
Saucisses	9 min.	7 min.	3 haut
Andouillettes	12 min.	10 min.	3 bas
Brochette de boeuf	15 min.	10 min.	3 bas
Darnes de cabillaud	10 min.	8 min.	3 haut

Cuisson Four Snack (modèle BH6 uniquement)

Préparations	Zone de cuisson (Bouton (L))	Position grille
Gratin dauphinois (surgelé)	 3	2 haut
Gratin de poisson (frais)	 2	2 haut
Gratin de légume (surgelé)	 1	2 haut
Croque-monsieur (frais)	 PIZZA 1	2 haut
Pizza :		
. pâte fine fraîche	 PIZZA 1	2 haut
. pâte fine surgelée	 PIZZA 1	2 haut
. pâte fine surgelée avec plat	 PIZZA 3	2 haut
. pâte américaine (épaisse) fraîche	 PIZZA 2	2 haut
. pâte américaine surgelée	 PIZZA 3	2 haut