

MOULINEX

**FOUR A POSER
OX2868**

Moulinex®

FR

EN

NL

IT

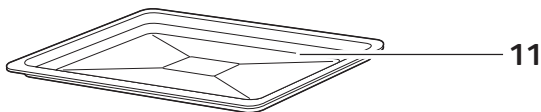
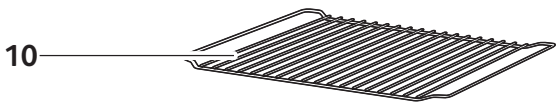
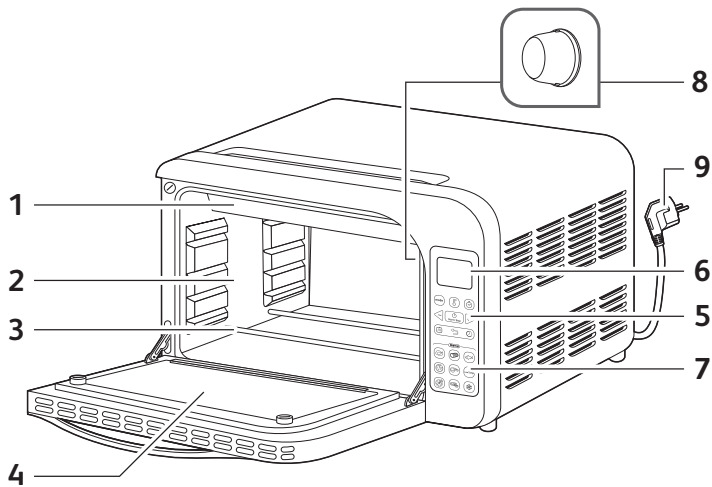
ES

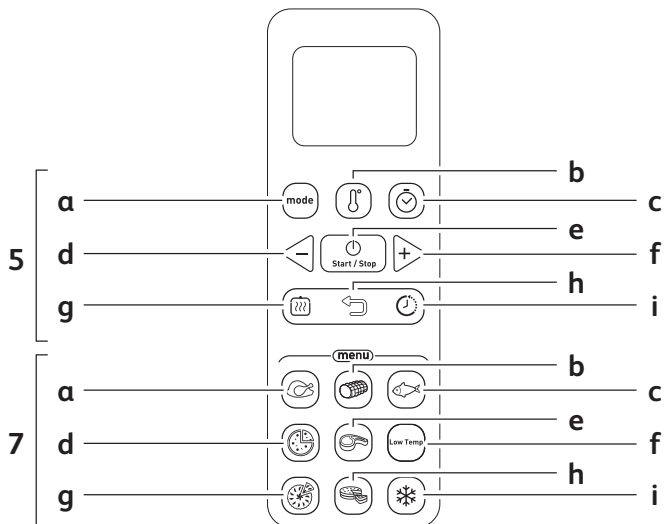
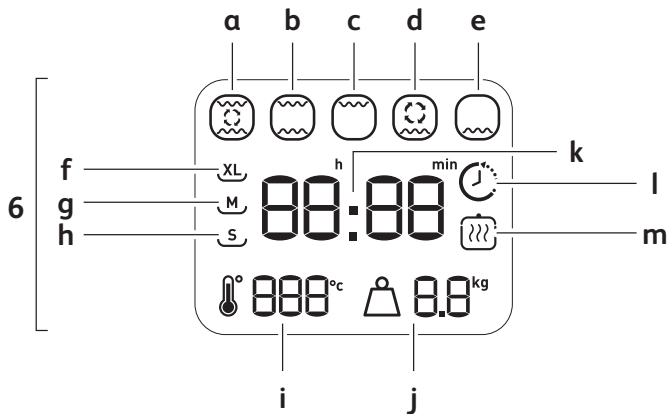
PT



Delicio Tactile 39L Oven

www.moulinex.com





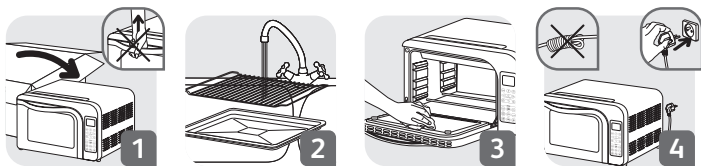
DESCRIPTION

- 1 Éléments chauffants supérieurs
- 2 Parois anti-adhésives
- 3 Éléments chauffants inférieurs
- 4 Porte triple-parois verre
- 5 Panneau de commande
 - a Sélection mode
 - b Sélection température de cuisson
 - c Sélection temps de cuisson / horloge
 - d Bouton selecteur de réglage (<)
 - e Bouton Démarrage / Arrêt de cuisson
 - f Bouton selecteur de réglage (>)
 - g Bouton Maintien au chaud
 - h Bouton annulation
 - i Bouton départ différé
- 6 Afficheur LCD
 - a Mode de cuisson Chaleur Tournante
 - b Mode de cuisson Traditionnel
 - c Mode de cuisson Grill
 - d Mode de cuisson Pâtisserie
 - e Mode de cuisson Bain Marie
 - f Taille de plat XL
 - g Taille de plat M
 - h Taille de plat S
 - i Température
 - j Poids
 - k Affichage temps (Heure / Temps de cuisson / Temps de départ différé)
 - l Départ Différé
 - m Maintien au chaud
- 7 Menus automatiques
 - a Poulet
 - b Rôti
 - c Poisson
 - d Pizza
 - e Grillades
 - f Mode Basse Température
 - g Tarte
 - h Gâteau
 - i Décongélation
- 8 Lampe intérieure
- 9 Cordon d'alimentation
- 10 Grille réversible
- 11 Plat lèche-frite

- A la première utilisation, vous pouvez régler l'heure affichée sur votre écran.
- Lorsque vous branchez votre four, l'écran affiche « 00:00 ». Régler d'abord les heures à l'aide des touches ◀ et ▶ et valider en appuyant sur ⌚. Répéter la même opération pour les minutes.


Note : L'heure ne reste pas en mémoire lorsque le four est débranché. Vous devez répéter cette opération à chaque fois que vous brancherez votre four.

DEBALLAGE ET AVANT PREMIERE UTILISATION




- Sortir le four de son emballage en faisant attention à ne pas le tirer par la poignée (1). Enlever tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four. Poser votre four sur une surface stable. Nettoyer les surfaces émaillées ou laquées (2) et la porte (3) avec une éponge humide additionnée de détergent doux. Bien sécher.
- Dérouler le câble et brancher sur une prise électrique reliée à la terre (4).
- Avant la première utilisation il est recommandé de faire chauffer votre four pendant 10 min à température maximale. Pour sortir de l'affichage horloge, et accéder aux réglages des paramètres avant cuisson, appuyer sur la touche **mode**. Appuyer sur la touche **mode** jusqu'à sélectionner le mode chaleur tournante ⌚. Appuyer sur la touche ⌚ puis sur ◀ et ▶ jusqu'à afficher la température maximale de 240°C. Ensuite appuyer sur la touche ⌚ le temps par défaut est affiché, utiliser les touches ◀ et ▶ pour arriver au temps recommandé de 10 minutes. Appuyer sur **Start / Stop** pour valider vos réglages et démarrer la chauffe. Le décompte de temps de cuisson s'affiche à l'écran et la lampe intérieure reste allumée.
- Au bout des 10 minutes, le four sonne et l'écran affiche « End ».

UTILISATION MANUELLE




- Pour sortir de l'affichage horloge et accéder aux réglages des paramètres avant cuisson, appuyer sur la touche .

Paramétrage du mode de cuisson

- Pour choisir le mode de cuisson, appuyer sur la touche  jusqu'au mode de cuisson désiré





Paramétrage de la température

- Appuyer sur la touche  la température par défaut s'affiche. Régler la température souhaitée en appuyant sur les touches  et .

Paramétrage du temps de cuisson

- Appuyer sur la touche  le temps par défaut s'affiche. Régler le temps désiré en appuyant sur les touches  et .

Validation

- Pour démarrer votre cuisson, appuyer sur la touche . Pendant la cuisson, la touche  est éclairée, le décompte de temps de cuisson s'affiche à l'écran et la lampe intérieure reste allumée.



Fin de cuisson

- A la fin de la cuisson, si la fonction maintien au chaud n'est pas activée, le four sonne et l'écran affiche « **End** ».
- Si la fonction maintien au chaud a été activée (voir chapitre maintien au chaud) l'écran affiche le temps de maintien au chaud. Le temps s'incrémente jusqu'à 6 heures maximum.
- **Note : Vous pouvez modifier la température, le temps, le mode ou activer le maintien au chaud à tout moment pendant la cuisson en appuyant directement sur les touches correspondantes.**

Réglage du Mode Basse Température


- Appuyer sur la touche 
- Le témoin lumineux de la touche (Low temp)  s'allume.

Paramétrage du temps de cuisson

- Temps de cuisson par défaut : 2 heures.
- Appuyer sur les touches  et  pour régler le temps de cuisson souhaité. (Il est possible de choisir une durée comprise entre 30 minutes et 4 heures)




Préchauffage

- Appuyer sur la touche  pour démarrer le préchauffage.
- Le témoin lumineux de la touche  reste allumé et s'accompagne d'un long signal sonore.
- La touche  s'allume.

Le préchauffage commence lorsque le voyant  clignote.

- La durée de préchauffage est définie par défaut sur 15 minutes. Lorsque le préchauffage est terminé, 2 bips longs retentissent à nouveau.
- Vous pouvez mettre les aliments dans le four.

Démarrer la cuisson

- Pour commencer la cuisson, appuyer sur la touche .
- Pendant la cuisson, les témoins lumineux des touches  et  sont allumés.
- Le décompte de temps de cuisson s'affiche à l'écran et la lampe intérieure reste allumée.














Définir un nouveau temps de cuisson

- Note : pour régler un nouveau temps de cuisson pendant la cuisson, appuyer sur les touches   et .

Fin de cuisson

- À la fin de la cuisson, si la fonction maintien au chaud n'est pas activée, le four émet 3 bips longs et l'écran affiche « **END** ».



						
	230g + 300g			15 min	Low Temp.	*35
	250g x2			15 min	Low Temp.	*59
	300g x2			15 min	Low Temp.	*63

Avertissement relatif à la sécurité alimentaire

⚠ ATTENTION : les aliments cuits à basse température ne sont pas pasteurisés et peuvent présenter un risque pour certaines personnes, notamment les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées ou les personnes immunodéprimées.

Aliments crus :

Achetez vos aliments crus auprès de sources ou de distributeurs réputés et agréés. Si ces ingrédients sont détériorés, contaminés par la saleté, décolorés, malodorants et/ou ont mauvais au goût, ne les utilisez pas. N'oubliez pas de rincer à grande eau les fruits et légumes avant l'utilisation. Respectez les conditions d'utilisation et de conservation avant l'utilisation de ces ingrédients.

Hygiène :



Pour éviter toute contamination par les équipements et les ustensiles, nettoyez-les avant l'utilisation et mettez-les en contact avec les aliments. Nettoyez avec une éponge propre et du liquide vaisselle. Rincez-les bien et laissez-les sécher à l'air. Il est également nécessaire de nettoyer et de désinfecter le plan de travail avant l'utilisation. En outre, lavez-vous les mains minutieusement et régulièrement pour réduire le risque de contamination. N'oubliez pas de vous laver les mains avant de commencer à préparer vos aliments, ainsi que pendant la préparation des aliments crus ou sales (ingrédients avec de la terre). Si vos mains présentent des blessures ou des coupures, assurez-vous de les désinfecter et d'utiliser un pansement approprié avant chaque préparation. Mangez rapidement les repas préparés lorsqu'ils sont prêts.

Votre four dispose de menus pré-programmés : il va déterminer automatiquement le mode, le temps et la température en fonction du poids ou de la taille du plat que vous allez renseigner.

Pour sortir de l'affichage horloge et accéder aux réglages des paramètres avant cuisson, appuyer sur la touche du menu souhaité.













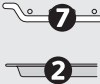
Pour les menus à paramétrage au poids :



- Sélectionner le menu désiré, la touche correspondante s'éclaire. A l'écran le poids clignote, vous devez renseigner celui de votre viande, volaille ou poisson en appuyant sur les touches <−> et <+>. Le temps de cuisson affiché s'adapte automatiquement en fonction du poids choisi. Appuyer sur la touche  pour valider. Selon le menu, le four démarre alors en phase de cuisson, ou en phase de préchauffage. En cas de préchauffage (voir les menus concernés dans le tableau page suivante), un décompte de 10min apparaît à l'écran. Pour un bon résultat en cuisson, il convient d'enfourner le plat uniquement lorsque ce décompte est terminé. Pour cela, attendez le signal de fin de préchauffage (2 bips longs), enfournez alors votre plat et appuyez de nouveau sur  pour démarrer la cuisson.



Note : si vous ne confirmez pas la cuisson, celle-ci sera automatiquement annulée au bout de 30 minutes.

Note : Vous pouvez modifier la température, le temps ou le mode à tout moment pendant la cuisson. Vous passez alors en mode manuel. La touche du menu s'éteint mais la cuisson continue selon les paramètres que vous avez modifiés.

Menu					
Plat		Poulet*	Roti	Poisson	Grillade*
Mode					
Position Grille / Plat 					
Température (en °C)		220	240	220	240
Temps de cuisson en min / en fonction du poids (kg)	Préchauffage	Pas de préchauffage	10	10	Pas de préchauffage
	0.2			20	18
	0.3			20	18
	0.4			20	18
	0.5			20	18
	0.6	45	26	21	20
	0.7	50	28	22	22
	0.8	55	30	23	24
	0.9	60	32	24	24
	1	65	34	25	25
	1.1	70	36	26	26
	1.2	75	37	27	27
	1.3	80	38	28	28
	1.4	85	39	29	29
	1.5	90	40	30	30
	1.6	93	42		
	1.7	96	44		
	1.8	99	46		
	1.9	102	48		
	2	105	50		
2.1	108	51			
2.2	111	52			
2.3	114	53			
2.4	117	54			
2.5	120	55			











Pour les menus à paramétrage à la taille :



- Sélectionner le menu désiré, la touche s'éclaire. A l'écran la taille clignote, vous devez renseigner celle de votre pizza, tarte ou gâteau (XL/M/S) en appuyant sur les touches < et >. Le temps de cuisson affiché s'adapte automatiquement en fonction de la taille choisie. Appuyer sur la touche  pour valider. Selon le menu, le four démarre alors en phase de cuisson, ou en phase de préchauffage. En cas de préchauffage (voir les menus concernés dans le tableau ci-dessous), un décompte de 10min apparaît à l'écran. Pour un bon résultat en cuisson, il convient d'enfourner le plat uniquement lorsque ce décompte est terminé. Pour cela, attendez le signal de fin de préchauffage (2 bips longs), enfournez alors votre plat, et appuyez de nouveau sur  pour démarrer la cuisson.

Note : si vous ne confirmez pas la cuisson, celle-ci sera automatiquement annulée au bout de 30 minutes.





Note : Vous pouvez modifier la température, le temps ou le mode à tout moment pendant la cuisson. Vous passez alors en mode manuel. La touche du menu s'éteint mais la cuisson continue selon les paramètres que vous avez modifiés.

Menu				
Plat		Pizza	Tarte*	Gâteau
Mode				
Position Grille / Plat 				
Température (en °C)		220	220	170
Temps de cuisson en min / en fonction de la taille	Préchauffage	10	Pas de préchauffage	10
	S (de 16 à 22cm)	18	37	20
	M (de 22 à 29cm)	20	38	20
	XL (de 29 à 33cm)	38	40	32






* Départ Différé disponible **11**







Menu Décongélation :








- Appuyer sur la touche Décongélation , le temps par défaut s'affiche. Vous pouvez régler le temps en appuyant sur les touches  et . Démarrer la décongélation de vos aliments en appuyant sur .

Départ différé

- Appuyer sur la touche  puis sur les touches  et  pour régler le temps de votre départ différé. **Il s'agit du temps avant le démarrage de la cuisson et non l'heure de fin de cuisson.** Une fois ce temps réglé, appuyer de nouveau sur  pour l'enregistrer.
- Il est possible ensuite de régler les autres paramètres (mode, temps et température de cuisson) pour cela répéter les instructions du chapitre « Utilisation manuelle ».
- Une fois que vos paramètres sont réglés, appuyer sur  pour lancer le départ différé.
- A la fin du temps de départ différé, la cuisson est lancée automatiquement.

Note : Tant que la cuisson n'est pas lancée, vous pouvez changer votre temps de départ différé. Pour cela, appuyer sur  et réajuster votre valeur à l'aide des touches  et . Appuyer de nouveau sur  ou sur  pour valider ce nouveau temps de départ différé. Il est également possible d'annuler et de revenir sur les paramètres de cuisson sélectionnés, en appuyant sur .

Maintien au chaud

- Si vous souhaitez que votre four passe en maintien au chaud automatiquement après la cuisson, appuyer sur la touche  pendant les étapes de paramétrage de cuisson. Il est également possible de l'activer pendant la cuisson toujours en appuyant sur la touche .
- Le logo  s'affiche à l'écran indiquant que la fonction est activée.
- Pour l'annuler, il vous suffit d'appuyer de nouveau sur la touche .
- Le maintien au chaud s'arrêtera automatiquement au bout de 6 heures, mais il est possible de l'arrêter avant en appuyant sur .

Note : le maintien au chaud ne peut pas être déclenché après une décongélation.

Le maintien au chaud ne peut être déclenché qu'après une cuisson, il ne peut être activé seul.

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas bien branché	Vérifier que l'appareil est correctement branché
	L'appareil ne chauffe pas	Apporter l'appareil à un Centre Service Agréé
L'appareil affiche un code erreur E01 à l'écran	Le capteur de température est défectueux	Apporter l'appareil à un Centre Service Agréé
Plus d'éclairage dans la cavité pendant la cuisson	L'ampoule est grillée	Changer l'ampoule (disponible ou auprès d'un Centre Service Agréé).
	Le problème persiste	Apporter l'appareil à un Centre Service Agréé

NETTOYAGE

