



MARQUE : MOULINEX

REFERENCE : RE1608- 6 PARTS

CODIC : 3656195

*Moulinex*  
accessimo

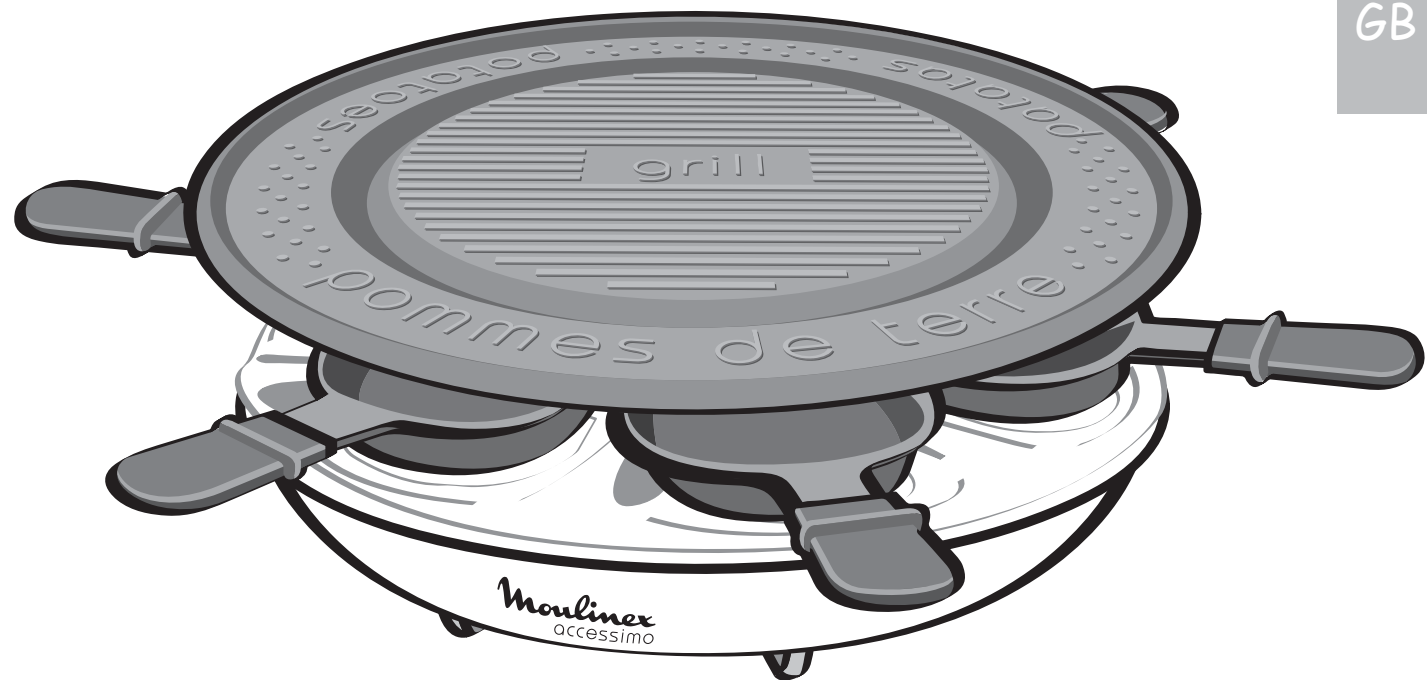
F

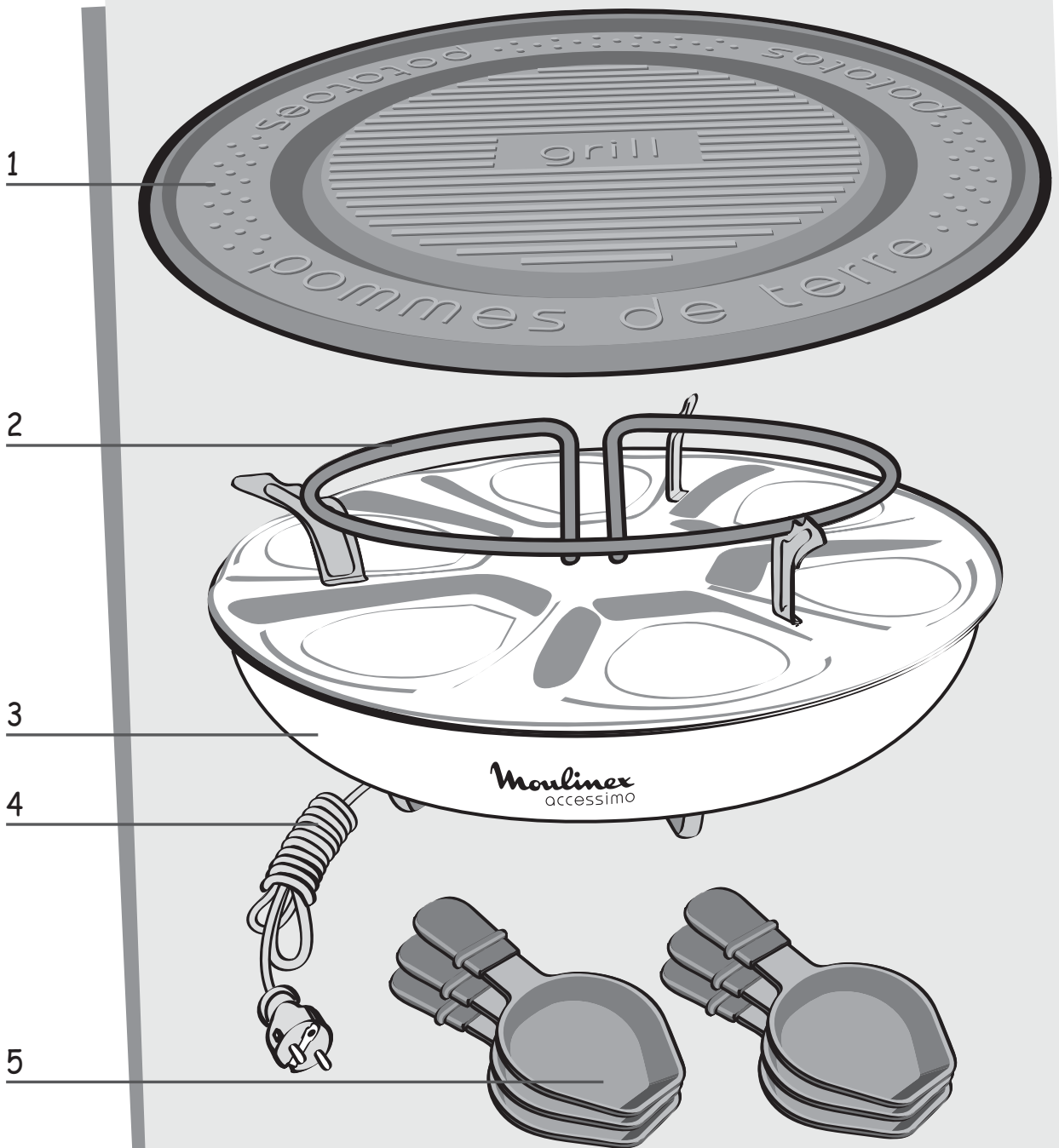
NL

D

I

GB





**DESCRIPTION**

- 1. Plaque grill
- 2. Résistance
- 3. Socle
- 4. Cordon
- 5. Coupelles

**BESCHRIJVING**

- 1. Grillplaat
- 2. Verwarmingselement
- 3. Voetstuk
- 4. Snoer
- 5. Pannetjes

**BESCHREIBUNG**

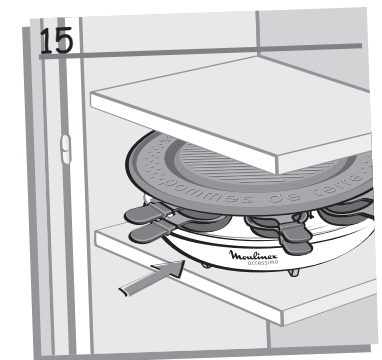
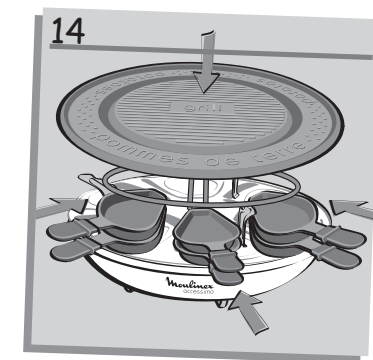
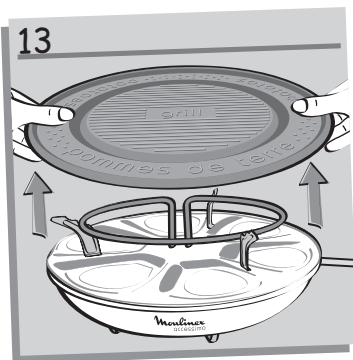
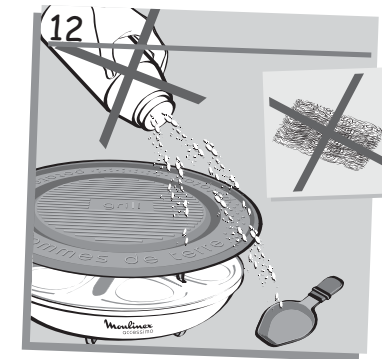
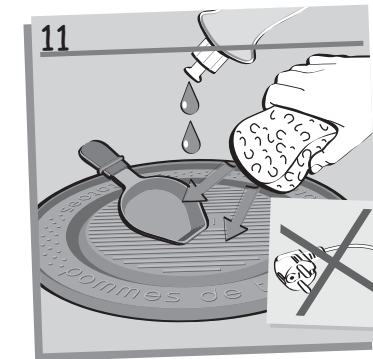
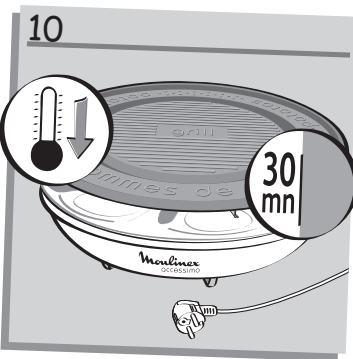
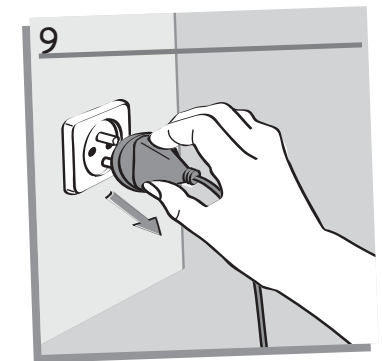
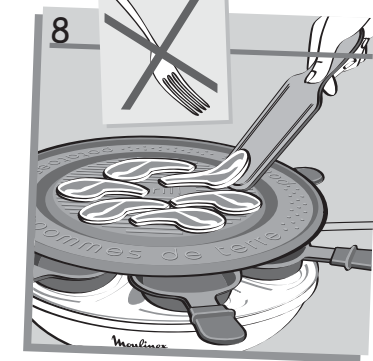
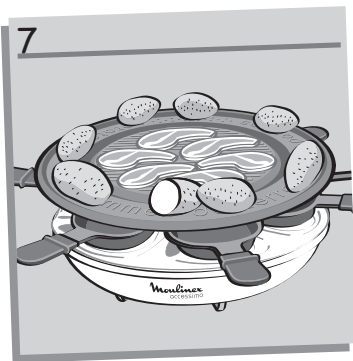
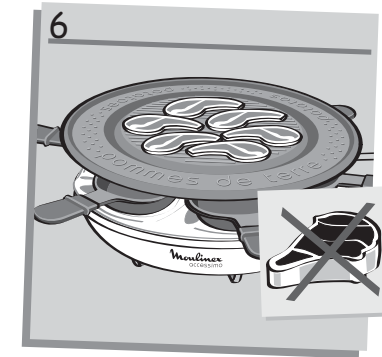
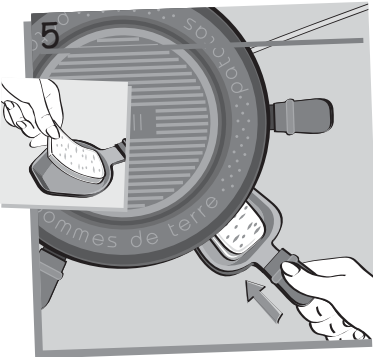
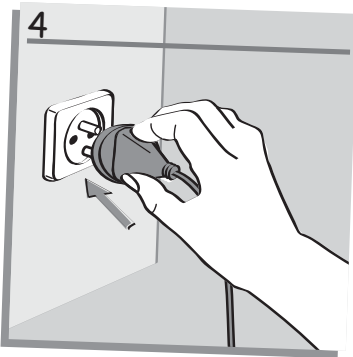
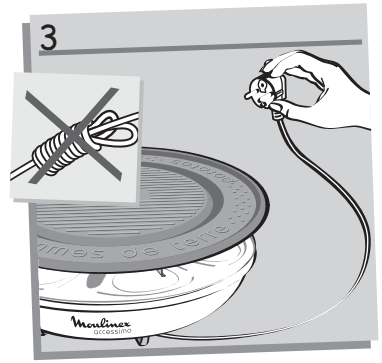
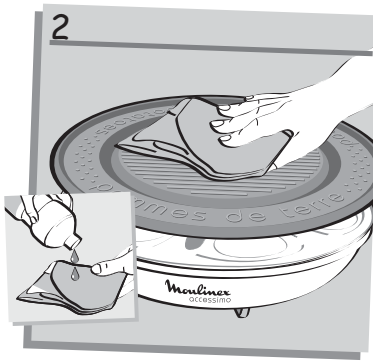
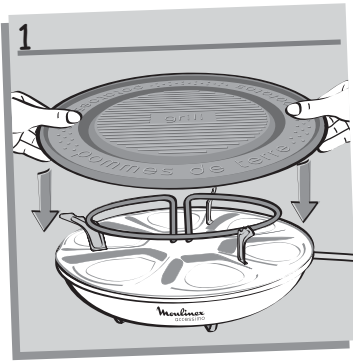
- 1. Grillplatte
- 2. Heizspirale
- 3. Sockel
- 4. Stromkabel
- 5. Pfännchen

**DESCRIZIONE**

- 1. Piastra grill
- 2. Resistenza
- 3. Basamento
- 4. Cavo
- 5. Vassoi

**DESCRIPTION**

- 1. Grill plate
- 2. Heating element
- 3. Base plate
- 4. Cord
- 5. Trays



**F** **Merci d'avoir acheté cet appareil Moulinex destiné uniquement à un usage domestique.**

**Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.**

Moulinex se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

## PREVENTION DES ACCIDENTS DOMESTIQUES

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

## INSTALLATION

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Sortir les coupelles.
- Ne jamais placer l'appareil directement sur un support incliné, fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe "Bulgomme".
- Veiller à ce que la plaque soit stable et bien positionnée sur l'appareil. N'utiliser que la plaque fournie avec l'appareil ou acquise auprès du centre de service agréé.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Vérifier que l'installation électrique soit compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée - **4**.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux - **2**.
- Lors de la première utilisation, laver la plaque et les coupelles.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.

## CUISSON

- Laisser préchauffer l'appareil 10 à 15 minutes.
- Ne pas laisser les coupelles chauffer à vide.
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Fonction garde au chaud (non de cuisson) des pommes de terre - **7**.  
La plaque grill permet de maintenir au chaud les pommes de terre sur l'emplacement indiqué en les retournant de temps en temps et le grill central permet de griller des viandes et des petits légumes.
- Ne pas couper directement sur le plat.

## APRÈS UTILISATION

- Débrancher le cordon du secteur.
- Ne pas manipuler l'appareil avant son complet refroidissement - **10**.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil, ni le cordon.
- Ne jamais plonger la plaque chaude sous l'eau.
- La plaque grill, les coupelles et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle - **11**.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer - **12**.
- Ne pas laisser tremper la plaque et les coupelles dans l'eau.

## RANGEMENT

- Enlever la plaque grill.
- Superposer les coupelles 2 par 2, puis les glisser sous la résistance - **14**.
- Replacer la plaque grill - **15**.

## RACLETTE

Quelques recettes pour 6 personnes :

1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette  
 2,5 kg de pommes de terre  
 12 tranches de jambon de Savoie  
 Quelques poivrons  
 Quelques champignons de Paris  
 1 bocal de cornichons  
 1 bocal d'oignons au vinaigre  
 Quelques épis de maïs en boîte

### Raclette Savoyarde

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Découper le fromage en tranches, les poivrons en quartiers et émincer les champignons. Présenter dans des ravers indépendants les cornichons, les oignons, les champignons, le maïs et les poivrons. Disposer une tranche de fromage dans chaque coupelle et laisser fondre. Déguster la raclette accompagnée du jambon, des pommes de terre et des différentes garnitures.

1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette  
 12 pommes de terre  
 12 tranches fines de viande des Grisons  
 12 tranches de jambon cru  
 Muscade râpée  
 Paprika  
 Poivre  
 Tomates  
 Persil

### Raclette à la viande des Grisons

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs puis les découper en tranches fines. Déposer une tranche de fromage dans chaque coupelle. Recouvrir d'une couche de pommes de terre puis d'une tranche de viande séchée. Terminer par une tranche de fromage. A mi-cuisson, épicer à votre goût. Servir avec du jambon cru et décorer avec des tranches de tomates et un peu de persil.

1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette  
 2 petits fromages de chèvre (250 g environ) coupés en tranches  
 2,5 kg de pommes de terre  
 Un peu de thym  
 1 pot d'olives noires

### Raclette au fromage de chèvre

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Répartir les tranches de fromage de chèvre dans les coupelles. Recouvrir d'une tranche de fromage à raclette et laisser fondre. Déguster la raclette en la saupoudrant légèrement de thym. Accompagner avec quelques olives et les pommes de terre.