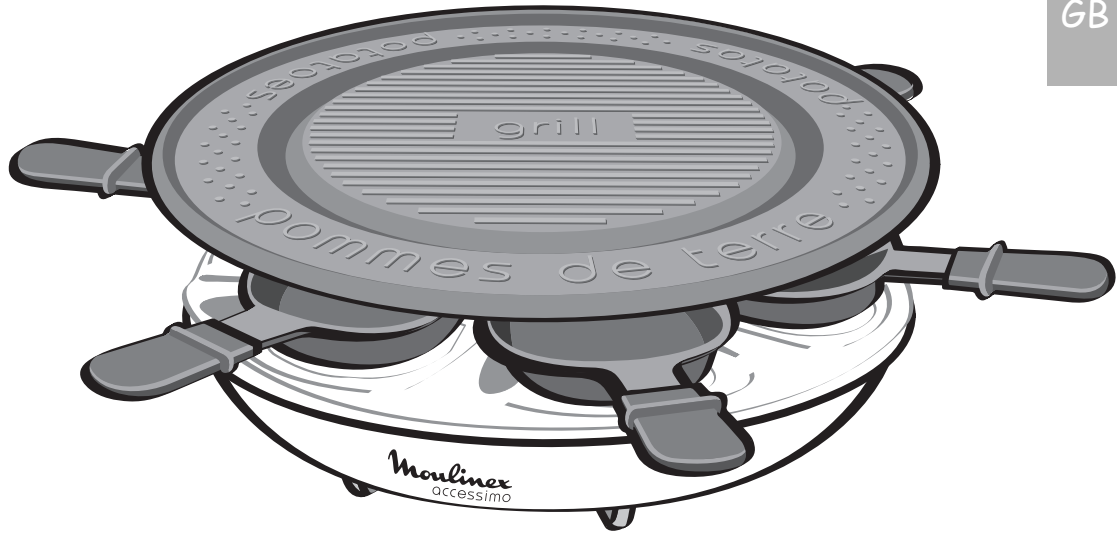
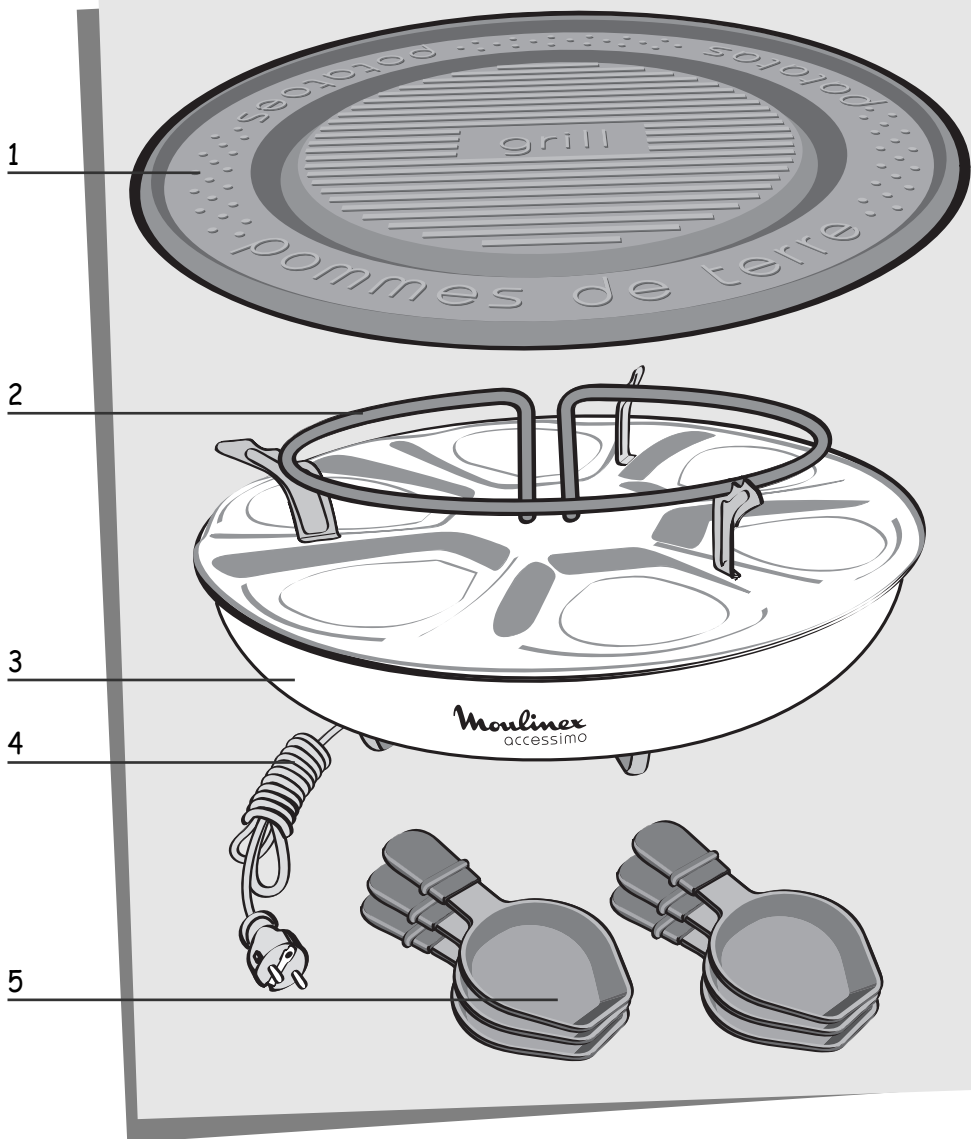


Moulinex
accessimo

- 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

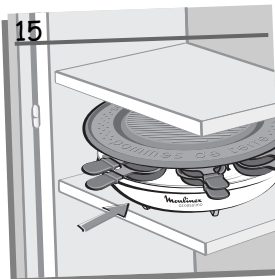
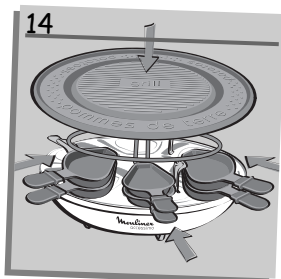
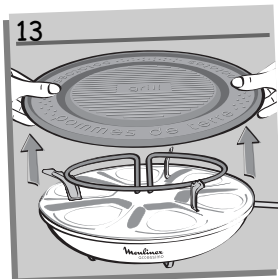
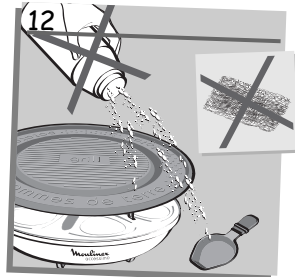
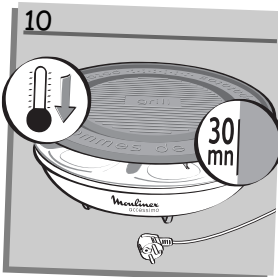
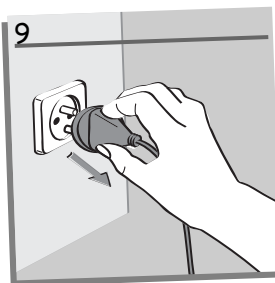
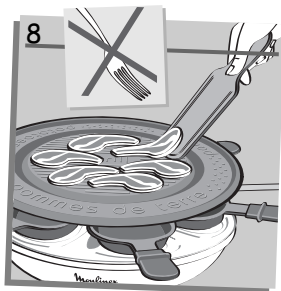
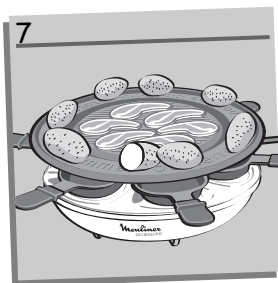
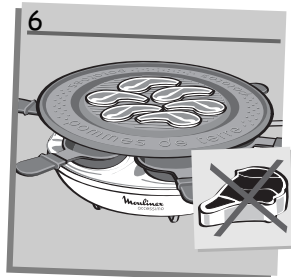
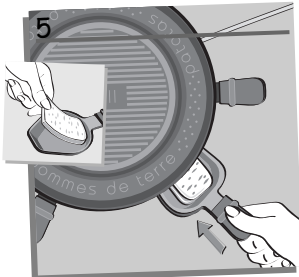
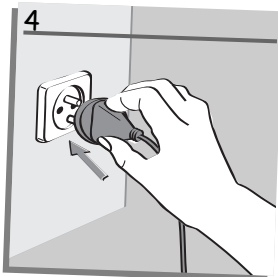
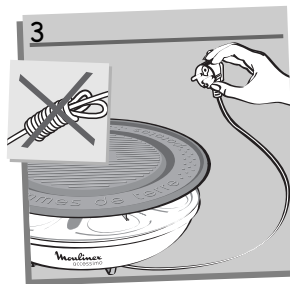
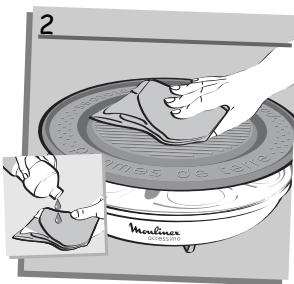
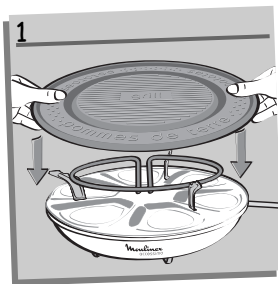
- 1. Grillplatte
- 2. Heizspirale
- 3. Sockel
- 4. Stromkabel
- 5. Pfännchen

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



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'entrevue 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 rapiers 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.

Wij danken u voor de aankoop van dit Moulinex apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.

Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.

Moulinex behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

HET VOORKOMEN VAN ONGELUKKEN IN HUIS

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen. Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

INSTALLATIE

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Verwijder de pannetjes.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleeden met een verende vulling.
- Zorg ervoor dat de plaat stabiel zijn, goed geplaatst op het apparaat.
Gebruik allen de bij het apparaat geleverde bakplaat of aangeschaft via een erkend service center.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact - 4.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt giet u een beetje olie op de plaat en veegt deze vervolgens met een zachte doek schoon - 2.
- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt was de plaat en de pannetjes af.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.

BAKKEN

- Laat het apparaat 10 tot 15 minuten voorverwarmen.
- Laat de pannetjes nooit op het apparaat staan wanneer deze leeg zijn.
- Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.
- Warmhoudfunctie voor aardappelen (niet koken) - 7.
Op de aangegeven plek op de grillplaat kunt u aardappelen warmhouden door ze regelmatig te keren op de centrale grill kunt u vlees en kleine stukken groenten grillen.
- Voedingsmiddelen niet rechtstreeks in de plaat snijden.

NA GEBRUIK

- Haal de stekker uit het stopcontact
- Het apparaat niet aanraken voordat dit volledig is afgekoeld - 10.
- Het apparaat dient niet ondergedompeld te worden. Het apparaat of de voedingskabel nooit in water onderdompelen.
- Nooit de warme grillplaat in water onderdompelen.
- Was de grillplaat, de pannetjes en het voetstuk van het apparaat af met een spons, heet water en vloeibaar afwasmiddel - 11.
- Gebruik geen metalen schuursponsje of schuurmiddel - 12.
- De grillplaat en de pannetjes niet in water laten weken.

NL

OPBERGEN

- Verwijder de grillplaat.
- Zet de pannetjes per 2 op elkaar en schuif ze vervolgens onder het verwarmingselement - 14.
- Zet de grillplaat terug - 15.

RACLETTE

Enkele recepten voor 6 personen :

1,5 kg tot 2 kg raclette kaas
2,5 kg aardappels
12 plakken Savooin ham
Enkele pepers
Enkele stukken champignons
1 pot zure augurken
1 pot zure uitjes
Wat zoete maïs uit blik

Raclette van Savooin

Bak de aardappels in de schil.

Snijd de kaas in plakken, de pepers in stukken en de champignons in dunne plakjes. Zet als individuele hors d'œuvre gerechten de zure augurken, de zure uitjes, de maïs en de pepers op tafel.

Plaats de kaasplakken in elk bakje en laat deze smelten.

Servere met de ham, de aardappels en de andere garnituren.

1,5 kg tot 2 kg raclette kaas
12 aardappels
12 dunne plakjes gedroogd vlees
12 plakken rauwe ham
Gemalen nootmuskaat
Paprika
Peper
Tomaten
Peterselie

Raclette met gedroogd vlees

Kook de aardappels in de schil en snijd ze in dunne schijven.

Leg een kaasplak in elk bakje.

Bedek deze met aardappel en dan weer met een kaasplak.

Voeg een plakje gedroogd vlees toe.

Wanneer het halfgaar is de kruiden naar eigen smaak toevoegen.

Servere met rauwe ham en gaarneer met plakjes tomaat en peterselie.

1,5 kg tot 2 kg raclette kaas
2 kleine geitenkaasjes (rond 250 gr)
in plakjes gesneden
2,5 kg aardappels
Tijm
1 pot zwarte olijven.

Raclette met geitenkaas

Bak de aardappels in de schil. Plaats de plakjes geitenkaas in de bakjes.

Bedek ze met een plak raclette kaas en laat smelten.

Schuif het op uw bord en strooi er wat tijm op.

Servere met zwarte olijven en de gebakken aardappels.

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät von Moulinex entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt. Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf.

Moulinex behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

VORSORGE GEGEN HAUSHALTSUNFÄLLE

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die zugänglichen Flächen werden während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie

nicht die heißen Flächen des Geräts.

- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

SICHERHINWEISE

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: eine unsachgemäße Bedienung entbindet von jeglicher Haftung und die Garantie erlischt.
2. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
3. Überprüfen Sie, ob der Anschlußwert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
4. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
5. Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
6. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.
7. Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
8. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
9. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Kundendienst erfolgen.
10. Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
11. Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
12. Lassen Sie das Kabel niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker am Kabel aus der Steckdose.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den Kundendienst austauschen.
14. Bei Geräten mit einem losen Kabel darf nur das originale Kabel verwendet werden.
15. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
16. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
17. Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
18. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
19. Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
20. Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.
21. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
22. Nur original Zubehör verwenden.

23. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

24. Fassen Sie die Pfännchen nur an den Griffen an. Wickeln Sie das Kabel immer ganz ab.

INSTALLATION

- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.
- Die Pfännchen entfernen.
- Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.
- Versichern Sie sich, dass die Platte stabil und korrekt auf das Gerät aufliegt.
Verwenden Sie nur die mit dem Gerät mitgelieferte oder eine bei einem autorisiertem Servicezentrum erworbene Platte.
- Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltung oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Geben Sie bei der ersten Inbetriebnahme ein wenig Öl auf die Platte und reiben Sie sie mit einem weichen Tuch ab - **2**.
- Reinigen Sie bei der ersten Inbetriebnahme die Platte und die Pfännchen.
- Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf er sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.

KOCHEN

- Lassen Sie das Gerät 10 bis 15 Minuten vorheizen.
- Lassen Sie leere Pfännchen nicht im Gerät stehen.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Das Gerät muss vor der ersten Benutzung unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufheizt werden, bis keine Geruchs und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.
- Funktion Warmhalten (Nicht Garen) für Kartoffeln - **7**. An der angegebenen Stelle der Grillplatte können Kartoffeln zeitweise warmgehalten werden, der Zentralgrill ist zum Grillen von Fleisch und kleinen Gemüsestücken bestimmt.
- Schneiden Sie nicht direkt auf die Platte.

NACH DER BENUTZUNG

- Ziehen Sie das Kabel zuerst aus der Steckdose.
- Das Gerät nicht vor dem vollständigen Auskühlen anfassen - **10**.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nie in Wasser.
- Tauchen Sie die heiße Platte niemals in Wasser.
- Säubern Sie die Grillplatte, die Pfännchen und das Unterteil des Gerätes mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel - **11**.
- Benutzen Sie keine Topfreiniger aus Metall und Scheuermittel - **12**.
- Die Platte und die Pfännchen nicht im Wasser liegen lassen.

AUFBEWAHRUNG

- Nehmen Sie die Grillplatte ab.
- Setzen Sie jeweils 2 Pfännchen aufeinander und stellen Sie sie unter den Heizspirale - **14**.
- Setzen Sie die Grillplatte wieder auf. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf - **15**.



Ein paar Rezepte für 6 Personen :

1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse
 2,5 kg Kartoffeln
 12 Scheiben Savoyen-Schinken
 Ein wenig Paprika
 Ein paar Pilzstückchen
 1 Glas saure Gurken
 1 Glas Perlzwiebeln
 Ein wenig Dosenmais

Raclette Savoyarde

Die Kartoffeln in ihrer Pelle backen.
 Den Käse in Scheiben schneiden, die Paprika in Viertel und die Pilze hacken.
 Die sauren Gurken, die Perlzwiebeln, den Mais und die Paprika in kleine Vorspeiseteller legen.
 Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen und schmelzen lassen.
 Mit dem Schinken, den Kartoffeln und den anderen Zutaten servieren.

1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse
 12 Kartoffeln
 12 dünne Scheiben Dörrfleisch
 12 Scheiben rohen Schinken
 Geriebene Muskatnuss
 Paprika
 Tomaten
 Petersilie

Raclette mit Dörrfleisch

Kartoffeln in ihrer Pelle backen und sie in dünne Scheiben schneiden.
 Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen.
 Mit Kartoffeln bedecken und eine Scheibe Dörrfleisch darüber legen.
 Eine weitere Scheibe Käse hinzu fügen.
 Nach Geschmack würzen.
 Mit rohem Schinken servieren und mit Tomatenscheiben und Petersilie garnieren.

1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse
 2 kleine (etwa 250 g) in Scheiben geschnittene Ziegenkäse
 2,5 kg Kartoffeln
 Ein wenig Thymian
 1 Glas schwarze Oliven

Raclette mit Ziegenkäse

Die Kartoffeln in ihrer Pelle backen.
 Die Ziegenkäsescheiben in die Pfännchen legen.
 Mit einer Scheibe Raclettekäse bedecken und schmelzen lassen.
 Auf die Teller gleiten lassen und leicht mit Thymian bestreuen.
 Mit den schwarzen Oliven und den gebackenen Kartoffeln servieren.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Moulinex, destinato al solo uso domestico.

Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.

La società Moulinex si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

PREVENZIONE DEGLI INCIDENTI DOMESTICI

- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

INSTALLAZIONE

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Togliere i vassoi.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato...) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Fare attenzione che la piastra sia stabile e posizionarla bene sulla base dell'apparecchio. Utilizzare solo la piastra fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata - 4.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Al momento del primo utilizzo, versare un po' d'olio sulla piastra e asciugare con uno straccio morbido - 2.
- Al momento del primo utilizzo, lavare la piastra e gli vassoi.
- Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.

COTTURA

- Lasciar riscaldare l'apparecchio per 10-15 minuti.
- Non lasciare riscaldare i vassoi a vuoto.
- Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.
- Funzione mantenimento al caldo (non cottura) delle patate - 7.
La piastra grill permette di mantenere al caldo le patate sul punto indicato girandole di tanto in tanto e il grill centrale permette di grigliare della carne e delle verdure.
- Non tagliare direttamente nella piastra.

DOPO L'UTILIZZO

- Staccare il cavo dall'alimentazione elettrica.
- Non toccare l'apparecchio fino a completo raffreddamento - 10.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.
Non immergere mai né l'apparecchio, né il cavo nell'acqua.
- Non immergere mai la piastra calda nell'acqua.
- Pulire la piastra della griglia, i vassoi e la base dell'apparecchio con spugna, acqua calda e detersivo liquido per i piatti - 11.
- Non utilizzare spugne in metallo né polvere per sfregare - 12.
- Non immergere mai la piastra e le vassoi nell'acqua.

SISTEMAZIONE

- Togliere la piastra grill.
- Sovrapporre i vassoi 2 a 2, poi infilarli sotto la resistenza - 14.
- Riposizionare la piastra grill - 15.

RACLETTE

Qualche ricette per 6 persone :

1,5-2 kg di formaggio da raclette
2,5 kg di patate
12 fette di prosciutto di Savoia
Peperoni
Funghi (senza gambo)
1 vasetto di cetrioli sottaceto
1 vasetto di cipolline sottaceto
Mais in scatola

Raclette alla savoiarda

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia.
Tagliare il formaggio a fette e i peperoni in quarti, tritare i funghi.
Mettere in piatti da antipasto separati i cetrioli e le cipolline sottaceto, il mais e i peperoni.
Porre una fetta di formaggio in ciascun vassoio e lasciar fondere.
Servire con prosciutto, patate e gli altri contorni.

1,5-2 kg di formaggio da raclette
12 patate
12 fette sottili di carne essiccata
12 fette di prosciutto di Savoia
Noce moscata tritata
Paprica
Pepe
Pomodori
Prezzemolo

Raclette con carne essiccata

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia e tagliarle in fette sottili.
Porre una fetta di formaggio in ciascun vassoio.
Coprire con le patate, quindi con una fetta di carne essiccata.
Aggiungere una fetta di formaggio.
A metà cottura, aggiungere spezie a proprio piacimento.
Servire con prosciutto crudo e guarnire con fettine di pomodoro e con del prezzemolo.

1,5-2 kg di formaggio da raclette
2 pezzetti di formaggio di capra (250 g circa) tagliati a fette
2,5 kg di patate
Un pizzico di timo
1 vasetto di olive nere

Raclette con formaggio di capra

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia.
Porre le fette di formaggio di capra nei vassoi.
Coprire con una fetta di formaggio da raclette e lasciar fondere.
Versare sul piatto e insaporire con timo.
Servire con olive nere e patate al forno.

Thank you for buying this Moulinex appliance, which is intended for domestic use only.

Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach.

Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

Moulinex has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

PREVENTION OF ACCIDENTS AT HOME

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds.
We advise bird owners to keep them away from the cooking area.

INSTALLATION

- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Remove the trays.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
Place on a flat, stable, heat resistant work surface away from water splashes and other sources of heat.
- Ensure that the plate is stable and well positioned on the appliance.
Only use the plate provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Always plug the appliance into an earthed socket - **4**.
- If need be, make sure to choose an extension lead of equivalent diameter with an earthed socket.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before first use, pour a little cooking oil onto the plate and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel - **2**.
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.
- Before first use, wash the plate and the trays.

COOKING

- Allow appliance to pre-heat for 10 to 15 minutes.
- Do not leave the trays in the appliance when empty.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Potato keep warm function (not baking) - **7**.
The grill plate keeps the potatoes warm at the place indicated (turn them from time to time) and the central grill makes it possible to grill meat and baby vegetables.
- Do not slice directly on the plate.

GB

AFTER USE

- Unplug from the mains socket.
- Do not handle the appliance before it has completely cooled down - 10.
- Do not immerse the appliance in water. Never immerse the appliance or power supply cord in water.
- Never immerse the hot plate in water.
- Clean the grill plate, the trays and the base of the appliance with a sponge, hot water and washing up liquid - 11.
- Do not use a metal scouring pad or scouring powder - 12.
- Do not let the plate and the trays soak in water.

STORING

- Remove the grill plate.
- Place the trays 2 by 2 then slide them underneath the heating element - 14.
- Replace the grill plate - 15.

RACLETTE

A few recipes for 6 people (adjust the quantities for less people):

3.5 to 4.5 lbs raclette cheese
6 baking potatoes
12 slices of ham
A few red or green peppers
6 cup mushrooms
1 jar of gherkins
1 jar of pickled onions
Canned sweet corn

Traditional Savoyarde raclette

Bake potatoes in their own skins.

Cut the cheese in slices, the peppers in slices and chop the mushrooms. Place in individual dishes.

Add some vegetables to the raclette tray, pickles, pickled onions, corn and peppers.

Place a slice of cheese in each tray and heat until melted. Serve with ham, potatoes and the other garnishes.

3.5 lbs to 4.5 lbs raclette cheese

12 large new potatoes
12 slices of ham
Ground nutmeg
Paprika
Pepper
Tomatoes
Parsley

Farmhouse raclette

Boil potatoes in their own skins and cut them in thin slices.

Put a slice of cheese in each tray.

Cover with potatoes then a slice of ham.

Add a second slice of cheese.

Halfway through cooking, add seasoning to taste.

Garnish with slices of tomato and parsley.

Serve with ham and garnish with slices of tomato and parsley.

3.5 lbs to 4.5 lbs raclette cheese

2 small goat's cheese (about 250 g each) cut in slices
6 baking potatoes
Thyme
1 jar black olives

Goat's cheese raclette

Bake potatoes in their own skins. Place the slices of goat's cheese in the trays.

Cover with a slice of raclette cheese and leave to melt.

Slide onto plates and lightly sprinkle with thyme.

Serve with black olives and baked potatoes.

- If you have any problems or queries please call our Customer Relations Team first for expert help and advice: HELPLINE: 0845 602 1454 - UK – (01) 677 4003 - Ireland
- For UK consumers only:
Raclette cheese is available from some large supermarkets and specialist delicatessens or try www.frenchcheese.co.uk for advice in their 'Where to Buy' section. Or try using Port Salut, Jarlsburg, Emmental, Gryere or Gouda (but not Cheddar) instead of raclette cheese. Traditionally raclette is served with boiled new potatoes or baked potatoes together with a green salad.
- MADE IN CHINA - Type 6600



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

F	4 -5
NL	6 -7
D	8 -10
I	11 -12
GB	13 -14