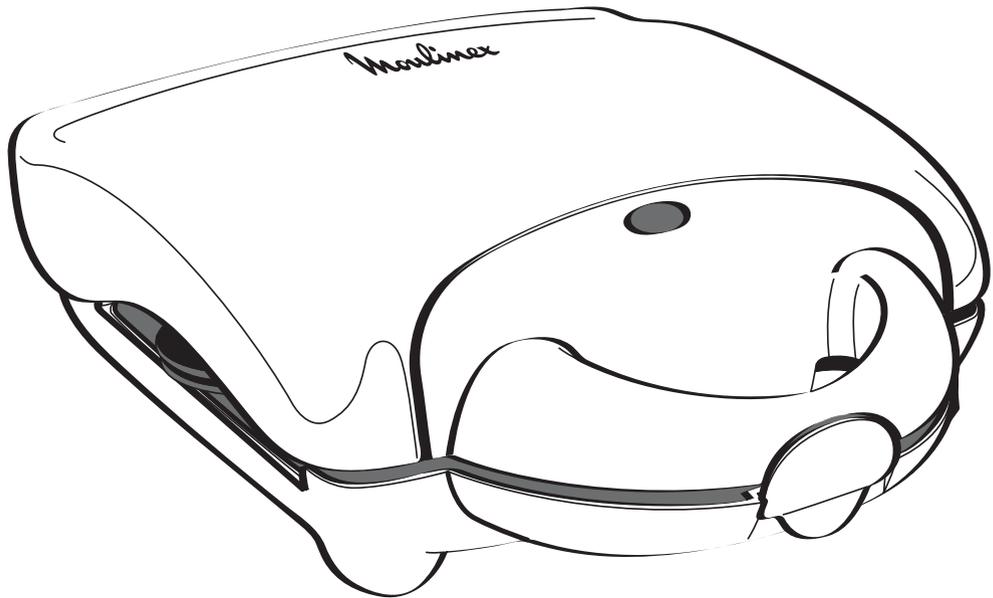


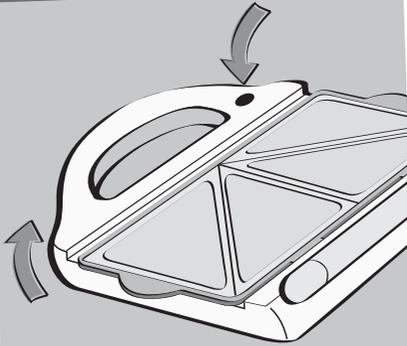
Moulinex
snack time



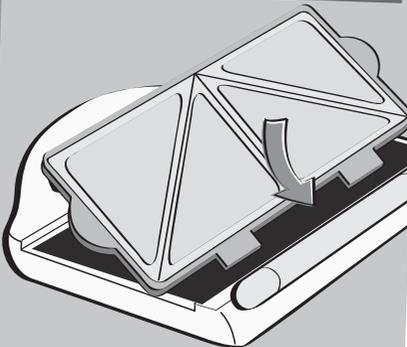
www.moulinex.com

- F
- NL
- D
- I
- TR
- E
- RUS
- UA
- GB
- ARA
- FAR

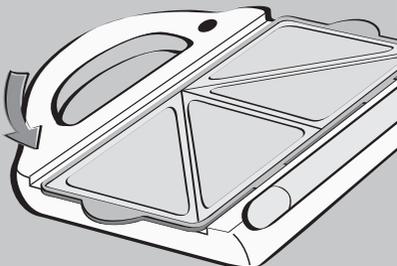
1



2



3



Merci d'avoir acheté cet appareil Moulinex destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

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

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.
- 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

- Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".
- **Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes; ne jamais laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).**
- Ouvrir l'appareil.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- **Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni)...**

CHOIX DES PLAQUES DE CUISSON

- Selon modèle, vous pouvez utiliser différents jeux de plaques.
- Appuyer sur la plaque pour la verrouiller.

POUR ENLEVER LES PLAQUES (1)

- Appuyer sur le bouton de déverrouillage en les tenant par les poignées situées de chaque côté.

POUR REMETTRE LES PLAQUES (2) (3)

- Poser la plaque de biais, encoche sous la butée.

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

À la première utilisation, essuyer les plaques à l'aide d'un papier essuie-tout humecté d'huile de cuisson. Enlever le surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

- **S'assurer que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaques.**

BRANCHEMENT ET PRECHAUFFAGE

- Fermer l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- **Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.**
- **Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.**
- **Si une rallonge électrique doit être utilisée :**
 - elle doit être avec prise de terre incorporée ;
 - prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.**
- Brancher le cordon sur la prise murale : le voyant lumineux s'allume.
- **Lors de la première utilisation, il peut se produire un léger dégagement d'odeur ou de fumée ; ceci est normal.**
- Laisser préchauffer l'appareil : le voyant lumineux s'éteint lorsque la température de cuisson est atteinte.
- **Pendant la cuisson, il est normal que le voyant s'allume et s'éteigne tour à tour.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser la poignée générale.**

APRÈS L'UTILISATION

- Débrancher le cordon de la prise murale.
- Laisser refroidir l'appareil en position ouverte.
- Nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et du liquide vaisselle. Les plaques peuvent aller au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.
- **Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau.**

RANGEMENT

- L'appareil peut être rangé verticalement pour économiser de l'espace.
- Enrouler le cordon à l'emplacement prévu à cet effet.
- Fermer l'appareil et le verrouiller avec l'attache de fermeture.

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 ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

RECETTES PANINIS

Mettre les plaques panini. Poser le pain sur les plaques.
Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité.

Panini au saumon fumé

4 petits pains
4 portions de fromage à tartiner
4 oignons blancs émincés
4 tranches de saumon fumé

- ↳ Couper les pains en 2. Les tartiner avec le fromage.
- ↳ Ajouter le saumon fumé ainsi que l'oignon émincé. Fermer les pains.
- ↳ Les cuire environ 5 mn et servir.

Panini à l'ail et aux fines herbes

4 petits pains ronds
8 portions de fromage "ail et fines herbes"

- ↳ Couper les pains en 2. Tartiner chaque côté d'une portion de fromage.
- ↳ Les cuire environ 6 mn et servir.

Panini grillés au chocolat

4 petits pains viennois
150 g de petits suisses
500 g de chocolat amer grossièrement râpé
Glace à la vanille

- ↳ Couper les petits pains en 2.
- ↳ Étaler les petits suisses sur les tranches de pain et saupoudrer de chocolat râpé, puis former des sandwiches.
- ↳ Faire cuire 6 mn environ et servir avec de la glace vanille.

RECETTES GAUFRES

Mettre les plaques à gaufres. Verser la préparation en prenant soin de recouvrir chaque alvéole et de ne pas la faire déborder. Laisser cuire environ 4 mn selon le degré de cuisson souhaité.
Éviter d'ouvrir l'appareil en cours de cuisson. Placer les gaufres sur une plaque et attendre 1 mn avant de les déguster : elles deviennent alors plus croquantes.

Gaufres au chocolat

2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres
3 c. à soupe de cacao non sucré
2 c. à soupe de sucre
1/4 de tasse de grains de chocolat
1/3 de tasse de noix hachées finement
1 tasse 1/2 de lait
1/3 de tasse d'huile végétale
2 gros œufs
1/2 c. à thé d'essence de vanille

- ↳ Dans un grand bol, mélangez la préparation de crêpes, la poudre de cacao, le sucre, le chocolat et les noix selon votre goût.
 - ↳ Dans un autre bol, mélangez le lait, l'huile, les œufs et la vanille. Ajoutez les ingrédients liquides au mélange à crêpes et mélangez le tout uniformément. Laissez le mélange reposer pendant 5 mn.
 - ↳ Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 mn.
 - ↳ Servez avec de la crème fouettée et du sirop au chocolat.
- Pour environ 12 gaufres.

Gaufres aux bananes et aux noix de Pecan

2 bananes très mûres et pilées
1 tasse de lait
2 c. à soupe d'huile végétale
1 gros œuf
1/2 c. à thé d'essence de vanille
2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres
1/4 de tasse de noix de Pecan hachées finement

- ↳ Dans un grand bol, mélangez les bananes, le lait, l'huile, les œufs et la vanille. Brassez uniformément le mélange à crêpes et les noix. Laissez le mélange reposer pendant 5 mn.
 - ↳ Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 mn.
 - ↳ Servez avec du sirop d'érable.
- Pour environ 12 gaufres.

Gaufres aux flocons d'avoine, aux pommes et à la cannelle

2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres
1/4 de tasse de flocons d'avoine (cuisson rapide)
2 c. à soupe de sucre
1 c. à thé de cannelle moulue
1 1/2 tasse de lait
2 c. à soupe d'huile végétale
1 gros œuf
3/4 de tasse de pommes McIntosh pelées et coupées en petits morceaux

- ↳ Dans un grand bol, brassez le mélange à crêpes, les flocons d'avoine, le sucre et la cannelle.
 - ↳ Dans un autre bol, mélangez le lait, l'huile, l'œuf et les pommes. Ajoutez les ingrédients liquides au mélange à crêpes et brassez uniformément. Laissez le mélange reposer pendant 5 mn.
 - ↳ Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 mn.
 - ↳ Servez avec du sirop d'érable.
- Pour environ 12 gaufres.

RECETTES GRILLADES

Mettre les plaques grils (selon le modèle).
Mettre la viande sur les plaques. Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et votre goût.

Steak Mirabeau

Par personne :
1 steak d'env. 200 g (épaisseur d'env. 3 cm)
2 anchois au sel
25 g d'olives vertes

- ↳ Sous l'eau courante, laver les anchois et ôter l'arête centrale.
- ↳ Griller le steak pendant 2 à 3 mn, afin qu'il soit saignant ou bien cuit.
- ↳ Juste avant de servir, disposer sur le steak les filets d'anchois et une noix de beurre et ajouter dessus les olives vertes. Poivrer selon le goût.

Brochettes de crevettes à l'ail

1/2 livre de crevettes moyennes pelées
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail en tranches minces
1/2 cuillerée à thé de piment broyé
1 cuillerée à soupe de persil haché
sel et poivre
12 à 15 tomates cerises
2 tranches de citron

- ↳ Préchauffez le gril. Dans un bol moyen, mélangez les crevettes, l'huile d'olive, l'ail, le piment, le persil, puis le sel et le poivre selon votre goût. Laissez reposer le mélange pendant 20 mn.
 - ↳ Glissez les crevettes sur une petite brochette de bambou avec 3 tomates cerises. Faites griller pendant 5 mn ou selon votre goût.
 - ↳ Servez avec des tranches de citron frais et du pain grillé.
- Pour 2 portions.

RECETTES SANDWICHES GRILLÉS

Mettre les plaques à sandwichs. Placer les sandwichs dans les alvéoles des plaques.
Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain.
Laisser cuire 3 à 4 minutes environ selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-Roquefort

4 tranches de pain
30 g de beurre
8 noix
50 g de Roquefort

- ↳ Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures.
- ↳ Retirer les noix de leurs coques et les hacher grossièrement.
- ↳ Mélanger avec 10 g de beurre et le Roquefort.
- ↳ Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque-monsieur Virginia

4 tranches de pain
20 g de beurre
1 petit oignon ciboulette
4 c. à soupe de fromage blanc bien égoutté
1 c. à soupe de crème
Sel, paprika

- ↳ Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Eplucher l'oignon et le hacher menu. Laver la ciboulette et la couper en petits morceaux avec des ciseaux. Dans une terrine, mélanger l'oignon et la ciboulette avec le fromage, la crème, une pincée de sel et 1/2 c. à café de paprika. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque dessert

4 tranches de pain
20 g de beurre
2 barres de chocolat noir sucré
1/2 banane

- ↳ Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Sur deux d'entre elles, disposer deux carrés de chocolat, de la banane coupée en rondelles et, à nouveau, deux carrés de chocolat. Recouvrir ensuite avec les autres tranches de pain.