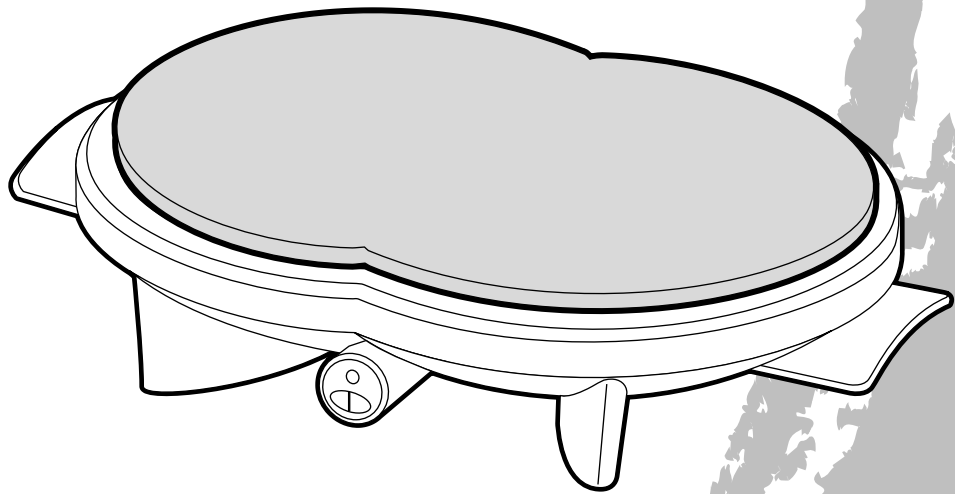
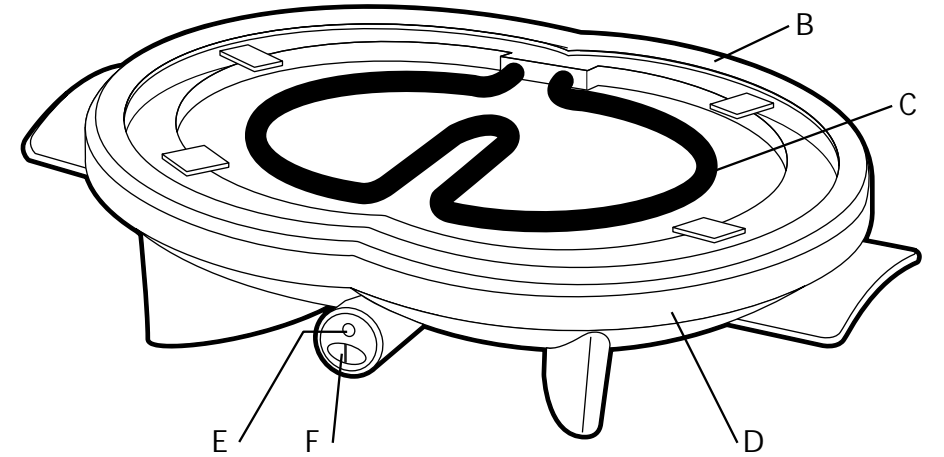
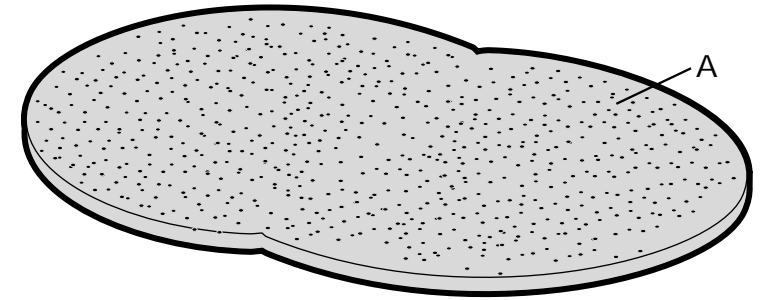


Moulinex



Justivio



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex** qui est exclusivement prévu pour la cuisson des aliments.

Description

Familiarisez-vous avec les différents éléments de votre **Pierre de cuisson " Gustivio "**. Votre appareil se compose des éléments suivants :

- A** Pierre de cuisson
- B** Support de pierre
- C** Résistance
- D** Socle
- E** Voyant de mise sous tension
- F** Interrupteur

Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.**

- **Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance (en fonctionnement ou à l'arrêt). Ne laissez pas les enfants utiliser seuls l'appareil. L'utilisation de cet appareil par des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.**

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique et que votre compteur électrique supporte au moins 10 ampères.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays.

- **Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.**

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de votre habitation.

- **Débranchez votre appareil si vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.**

- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de main des enfants.

- **Tenez toujours les enfants éloignés.**

- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les remplacer obligatoirement par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptées à votre appareil.

- Installez votre appareil sur un plan de travail éloigné de toute source de chaleur et de tout risque de projections d'eau.

Avant la première utilisation

- Déballez votre appareil et conservez votre bon de garantie situé sur l'emballage, puis lisez attentivement la notice d'utilisation.

- Nettoyez la pierre de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide. Rincez et séchez.

- A la première utilisation de l'appareil, un léger dégagement de fumée peut se produire. C'est normal pour un premier usage.

- Lors des premières cuissons, prenez soin de huiler légèrement votre pierre de cuisson.

Mise en service

- Branchez l'appareil. Mettez l'interrupteur en position pour démarrer la cuisson. Le voyant s'allume.

- Laissez préchauffer environ 30 minutes la pierre de cuisson.

Conseils pratiques

- La pierre est un mode de cuisson particulièrement adapté aux fines lamelles de viande, filets de poisson, crustacés, légumes et tranches de fruits.
- Evitez de griller des aliments surgelés sur la pierre.
- Prenez soin d'y cuire de la viande sèche.
- Ne jamais mettre d'acide (comme le vinaigre) sur votre pierre.
- Faites attention aux éclaboussures quand vous grillez de la viande grasse.

Nettoyage

- **Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.**
- **Ne mettez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.**
- Nettoyez-le avec un chiffon ou une éponge humide.
- **Ne laissez jamais tremper la pierre dans l'eau. Nettoyez-la uniquement avec une éponge humide. Rincez et séchez.**
- **Ne lavez jamais la pierre au lave-vaisselle.**
- **N'utilisez ni tampon abrasif ni alcool ni poudre à récurer.**

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez le branchement de votre appareil à la prise électrique.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Dans ce cas adressez-vous à votre revendeur ou à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex service»).

Recettes

. SOLES ET GAMBAS GRILLÉES AU BEURRE DE CIBOULETTE

Pour 4 personnes :

*4 petites soles, carrelets ou limandes sans la peau
gambas ou grosses crevettes
fines herbes (thym, persil)
ciboulette
huile
sel, poivre*

- Lavez les soles et égouttez-les. Déposez-les sur un large plat et saupoudrez-les de sel, de poivre, de fines herbes et de ciboulette. Réservez au réfrigérateur

Préparation du beurre de ciboulette:

- Mélangez à la fourchette le beurre mou, le jus du 1/2 citron, la ciboulette hachée, du sel et du poivre.
- Modelez ce beurre à la main en forme de rouleau, enveloppez-le dans du film plastique et laissez-le raffermir au réfrigérateur pendant une heure.
- Préchauffez l'appareil et faites cuire les gambas et les soles légèrement huilées.
- Présentez le beurre de ciboulette en rondelles dans un ravier.
- Accompagnez de pommes de terre ou de riz.

. GAMBAS ET CREVETTES SAUCE MAURESQUE

Pour 4 personnes :

*8 à 12 gambas
16 grosses crevettes
citrons verts ou jaunes*

Sauce mauresque

*2 jaunes d'œufs
2 verres d'huile d'olive
1 cuil. à café de moutarde
1 échalote
1 gousse d'ail
1 citron vert
1 cuil. à soupe de crème fraîche
1 cuil. à café de paprika
1 cuil. à soupe de concentré de tomate
1/2 cuil. à café d'harissa
sel, poivre*

Préparation de la sauce mauresque:

- Ecrasez l'échalote et l'ail très finement. Mettez ce mélange dans un grand bol avec le sel, le poivre, la moutarde et les jaunes d'œufs.

- Mélangez et versez l'huile peu à peu pour faire une mayonnaise. Incorporez ensuite le jus du citron vert, la crème fraîche, le paprika, le concentré de tomate et l'harissa. Réservez au réfrigérateur.
- Préchauffez l'appareil et grillez les crevettes et les gambas en prenant soin de fendre la carapace des gambas en deux pour faciliter le grillage.
- Décorez de citron ou de fines herbes et servez avec la sauce mauresque.

Thank you for choosing an appliance from the **Moulinex** range, which is intended solely for cooking food.

Description

You should first become familiar with the various elements of your "**Gustivio**" **cooking stone**. Your appliance comprises the following elements :

- A** Cooking stone
- B** Stone support
- C** Heating element
- D** Base
- E** Power indicator light
- F** Switch

Safety recommendations

- **Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time : any use which does not conform to these instructions will absolve Moulinex from all liability.**
- **Never leave the appliance within reach of children without supervision (whether or not it is in use). the use of this device by young children or by disabled persons must be made under supervision.**
- Check that the voltage rating of your device corresponds to that of your electrical system and that your electricity supply can support at least 10 amps.

Wiring instructions for U.K and Ireland only :

APPLIANCES WITH FITTED PLUG

Important : For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 13 amp fuse.

In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 13 amp fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.

If the socket outlets are not of the 13A BS 1363 type, and therefore do not accept the plug connected to this appliance, cut off the plug. When cut off, this plug is a shock hazard if inserted into a socket outlet and must therefore be disposed of safely.

If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. Replacement covers can be obtained from your service agent.

Fit the appropriate plug according to the instructions in paragraph "Fitting a plug". With alternative plugs a 15 amp fuse must be fitted