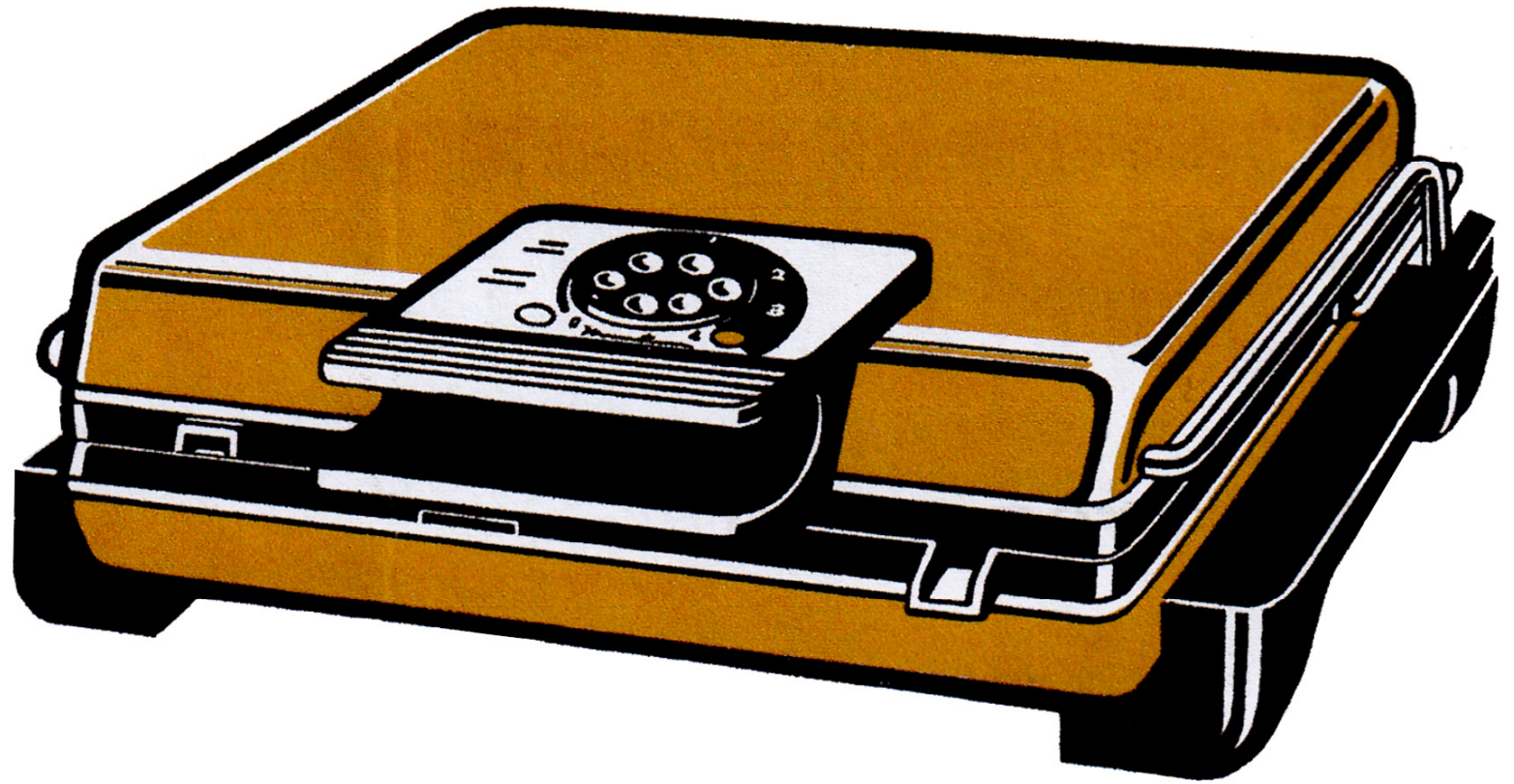


gril express - gril express + gaufrier



Moulinex

avant toute utilisation, vérifier

le voltage

Votre gril est en 220 volts (indication portée sur le dessous de la poignée de votre appareil). Assurez-vous qu'il y a concordance avec le voltage de votre installation électrique indiquée sur votre compteur.

la puissance

La puissance de 1 600 W nécessite un compteur de 10 ampères au moins.

la prise de courant

Pour votre sécurité et conformément aux normes en vigueur, cet appareil doit obligatoirement être relié à la terre, il est donc équipé d'une fiche 2 pôles + terre. Assurez-vous que votre prise murale correspond à ce type. Toute détérioration résultant d'une erreur de branchement ou d'une utilisation abusive, en contradiction avec le mode d'emploi annule la garantie. Retirez la poignée de plaque de son logement avant toute utilisation de l'appareil.

caractéristiques

L'appareil repose sur deux poignées (a) dont l'une comporte un logement pour le rangement après utilisation de la poignée de plaque (b).

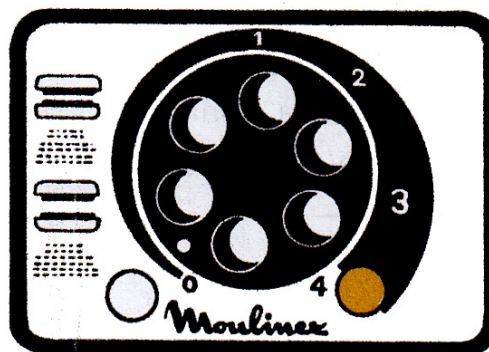
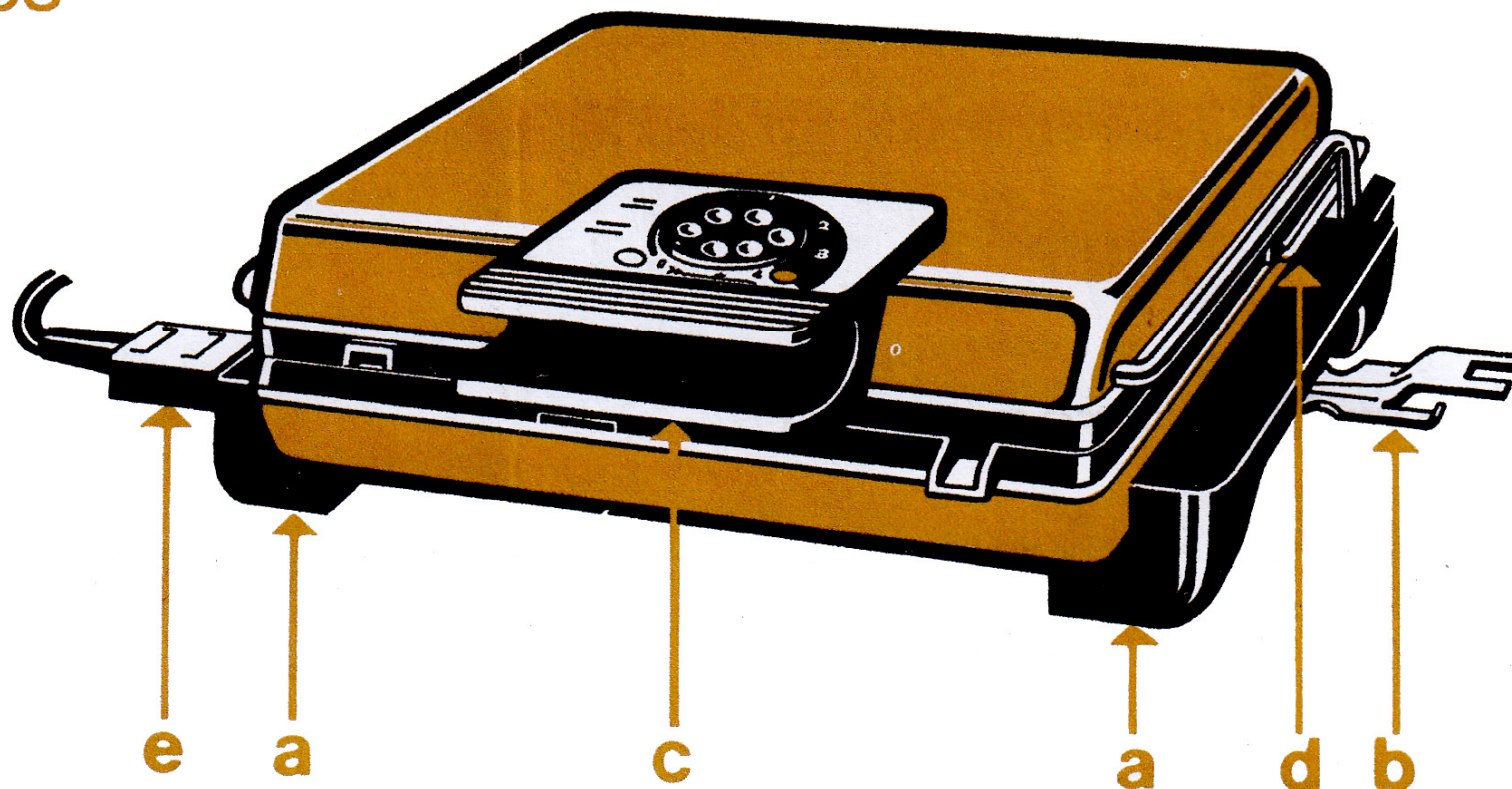
Ces deux poignées permettent le déplacement de l'appareil après usage.

La poignée supérieure (c) permet la manœuvre de l'appareil.

Deux voyants : le rouge indique que l'appareil est branché, l'orange indique que les températures de cuisson, affichées à l'aide du bouton de thermostat, sont atteintes.

Un arceau (d) incorporé, basculant sur l'avant de l'appareil permet de maintenir les deux plaques de chauffe à une hauteur constante.

Un cordon amovible (e) permet le branchement de l'appareil.



emploi de l'appareil

Que vous ayez le gril express ou le gril express + gaufrier, nous vous conseillons, lors de la première mise en service, de huiler légèrement les plaques et de les essuyer avec un chiffon doux.

préchauffage

Appareil fermé : branchez, réglez le bouton de thermostat sur la position choisie, les deux voyants s'allument. Lorsque le voyant orange s'éteint, votre gril est prêt à fonctionner.

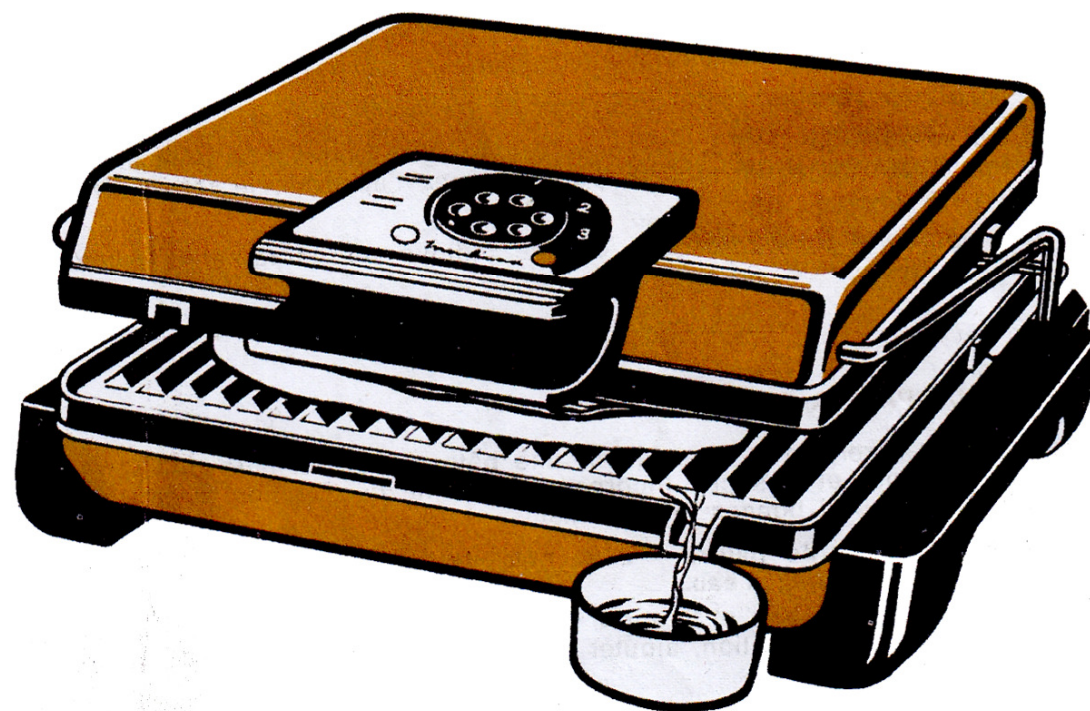
CE PRÉCHAUFFAGE EST ABSOLUMENT INDISPENSABLE AVANT CHAQUE UTILISATION

cuisson

Ouvrez l'appareil, posez l'aliment à griller sur la plaque inférieure, refermez l'appareil.

La mobilité de la partie supérieure est telle que les différentes épaisseurs sont absorbées aisément.

Placez un petit récipient sous la goulotte de la plaque inférieure afin de recueillir les écoulements de jus ou de graisse pendant la cuisson.



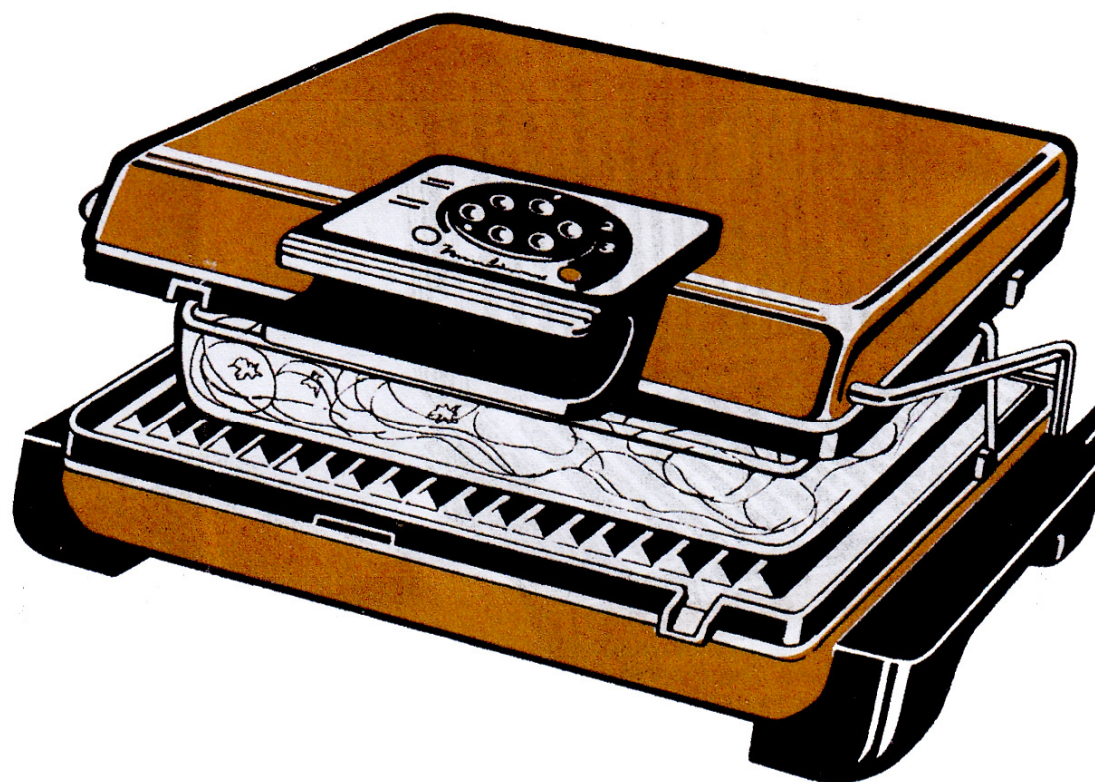
La lampe orange s'allume et s'éteint durant tout le temps de cuisson, ceci correspond au fonctionnement du thermostat qui maintient la température au niveau choisi. Le temps de cuisson est avant tout lié à votre goût personnel.

Pour retirer les aliments grillés, n'utilisez que des ustensiles en bois pour ne pas rayer le revêtement anti-adhérent.

Poivrez et épicez vos grillades avant cuisson, ne les salez qu'après.

Pour GRATINER ou RÉCHAUFFER

un plat, l'appareil froid, relevez l'arceau situé à l'arrière, refermez l'appareil, l'arceau se loge dans le cran de la plaque prévu à cet effet, placez votre plat entre les deux plaques et branchez.



temps de cuisson

Ces temps de cuisson sont fonction de la taille de l'aliment et du goût de chacun.

ENTRÉES

	Thermostat	Temps
— Croque-Monsieur	3	4 à 5 min
— Réchauffage quiche, pizza ..	2 à 3	15 à 20 min
— Pizza surgelée	3	25 min

POISSONS

	Thermostat	Temps
— Grondins	4	15 min
— Maquereaux	4	10 à 20 min suivant taille
— Plies	4	5 à 15 min suivant taille

CHARCUTERIE

	Thermostat	Temps
— Andouillettes	4	10 min
— Saucisses	4	10 min

VIANDES

	Thermostat	Temps
— Bifteck haché	3	1 à 2 min
— Bifteck	4	2 min
— Brochettes	4	10 min
— Côtes de mouton	4	4 min
— Côtes de porc	4	6 à 7 min
— Entrecôtes	4	3 à 4 min
— Foie (en tranches)	2 à 3	7 min
— Rognons	3 à 4	3 à 4 min

NOTA : Bien sécher les poissons avant cuisson.

Pour la cuisson des GAUFRES, **thermostat 4 (maximum)**, versez la pâte jusqu'à recouvrir complètement la plaque horizontale, puis refermez l'appareil, le temps de cuisson est **d'environ 4 minutes**.

Pour changer de plaque, procédez comme indiqué au paragraphe « Nettoyage ».



RECETTES DE PATE A GAUFRES

1re recette : préparer, dans un saladier, une pâte onctueuse faite du même poids de farine, œufs, sucre et du demi-poids de beurre. Mélanger les jaunes et le sucre. Incorporer la farine, puis le beurre en pommade, puis les blancs battus en neige. Étaler une cuillère de cette pâte. Ces gaufres sont aussi bonnes le lendemain.

2ème recette : 250 g de beurre - 2 sachets de sucre vanillé - 70 g de sucre - 6 œufs - 500 g de farine - 1 cuillère à café de levure - 2 tasses et demie d'eau.

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un aspect crémeux. Ajouter, alors, les 6 jaunes d'œufs, puis la farine, la levure et l'eau. Juste avant l'utilisation, ajouter les 6 blancs d'œufs battus en neige.

nettoyage

Dès que les plaques sont refroidies, à l'aide de la poignée de plaque, déclipsez la plaque chauffante horizontale (ou la plaque à gaufres) avec l'arrière de la poignée puis accrochez la plaque avec la partie avant, soulevez et plongez la plaque dans l'eau.

Recommencez l'opération pour la plaque verticale en penchant l'appareil vers l'arrière afin de ne pas la faire tomber au moment du déclipage.

Vous pouvez utiliser votre détergent habituel mais n'utilisez jamais de brosse métallique, ni de poudre à récurer.

Nous vous recommandons de laisser tremper les plaques quelques instants et d'enlever les sucs de cuisson avec une éponge ou un chiffon.



Ne trempez jamais l'appareil dans un liquide ainsi que le prolongateur.

Effectuez toute opération de démontage, remontage, nettoyage, l'appareil étant débranché.

L'appareil froid, sa carrosserie se nettoie avec un chiffon légèrement humide.

Les plaques de chauffe enlevées, évitez toute projection de liquide sur les résistances chauffantes.

Pour remonter les plaques, placez les deux guides arrières des plaques dans les fentes des butées, appuyez pour clipser.

service après vente

1. Pour obtenir la remise en état de votre appareil, vous conformer aux termes du certificat de garantie.
2. Vous pouvez vous procurer les pièces de rechange, ci-dessous désignées, auprès de votre revendeur habituel ou du réparateur agréé le plus proche de votre domicile.

Désignation	Référence
Cordon amovible	5 763 044
Poignée de plaque	4 763 035
Plaque de chauffe	4 763 004
Plaque à gaufres.....	4 763 005

5 763 055