ROBUSTA

Grill 3/1

Manuel d’utilisation

ATTENTION:

- **Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.**
- **Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.**
- **En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.**

Tension : 230 V / 50 HZ CA
Puissance : 1200 W

Ce multigril – avec pierre, gril et moules - a été conçu pour cuire, griller et gratiner une très vase gamme de produits alimentaires pour de vraies rencontres.

Nous vous recommandons de lire soigneusement ce manuel avant d'utiliser l'équipement ; conservez-le pour le cas où vous devriez vous y référer plus tard.

ATTENTION !

Cet appareil génère de la chaleur en utilisation. Prendre des précautions contre les brûlures, les incendies et autres blessures ou dommages.

AVANT D'UTILISER VOTRE MULTIGRIL POUR LA PREMIERE FOIS :

1. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, essuyer tous les éléments amovibles au moyen d'un chiffon humide.
2. Rincer la pierre à griller (1) et la plaque chauffante (2) à l'eau courante et les laisser sécher..
3. Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
4. Placer de manière appropriée la plaque chauffante sur le support.
5. Huiler la surface polie de la pierre avec une éponge de cuisine et de l'huile résistant à la chaleur. Laisser la pierre absorber de l'huile et essuyer ensuite l'excédent.

AVANT L'UTILISATION :

1. Placer l'appareil sur une surface stable, au sec et à l'écart des sources de chaleur.
2. S'assurer que votre tension secteur s'adapte à la tension nominale de l'appareil. S'assurer que l'interrupteur principal (3) de l'appareil est sur "0" et le brancher sur une prise de courant avec masse.
3. Appuyer sur l'interrupteur secteur pour mettre en route l'appareil (le voyant secteur va s'allumer)).
4. Laisser l'appareil chauffer pendant une demi-heure.

5. La pierre peut fumer ou dégager une légère odeur pendant le chauffage. Ceci s'arrêtera au bout de quelques minutes. La pierre peut également changer légèrement de couleur. Ceci n'affecte pas les performances de l'appareil.
6. Saupoudre la pierre de sel avant de faire griller.
7. Attendre que la pierre et la plaque chauffante soient chaudes avant de placer de la nourriture.

UTILISATION DE VOTRE MULTI-GRIL :

1. Ne rien utiliser de métallique afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif.
2. Quand vous avez mis votre produit alimentaire à cuire, attendre et le retourner de temps en temps.
3. Les petits morceaux de viande et/ou de poisson cuisent plus vite que les gros morceaux.
4. Ne pas transpercer la viande, sous peine de perdre son jus et une partie de sa saveur.
5. Pendant la cuisson, les petits morceaux de nourriture qui se détachent doivent être enlevés immédiatement dans le cas où ils adhèrent à la pierre.
6. La pierre utilisée est un produit naturel, de sorte qu'il peut y apparaître de petites fissures à l'utilisation. Ceci est normal et n'affectera pas les performances de votre appareil.
7. Pendant que l'appareil est en fonctionnement, la pierre accumule de la chaleur, de sorte que vous pouvez la couper 10 minutes avant la fin de la cuisson.
8. La pierre et la plaque chauffante doivent toujours être en place sur leur support quelle que soit l'utilisation de l'appareil. Ne jamais utiliser les moules sans la pierre ou la plaque chauffante. Il y aurait délivrance d'un excès de chaleur sur le dessus.
9. Placer les moules, avec la nourriture à l'intérieur, sur la surface réfléchissante (4) sous la pierre ou la plaque chauffante. Ne jamais mettre un moule vide sous la pierre ou la plaque chauffante chaudes.
10. Les moules peuvent aussi être utilisés pour cuire de la viande, à condition qu'elle se présente en tranches minces.
11. Ne jamais placer le moule sur le dessus de la pierre à griller (1) ni la plaque chauffante (2) pendant l'utilisation.

NETTOYAGE :

Avant de nettoyer l'appareil d'une manière quelconque, s'assurer qu'il n'est plus chaud.

Le mettre à l'arrêt et le débrancher. Laisser refroidir les éléments pendant au moins une heure avant de les nettoyer.

1. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de résidus de nourriture.
2. Nettoyer l'élément chauffant et les parties métalliques à l'aide d'un chiffon humide et les sécher soigneusement.. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
3. Ne jamais verser d'eau froide sur la pierre chaude : vous pourriez endommager celle-ci et/ou l'appareil, et vous courez le risque d'être éclaboussé par de l'eau bouillante.
4. Eliminer les débris de nourriture de la pierre et de la plaque chauffante à l'aide d'une éponge de cuisine, puis essuyer avec un chiffon humide.
5. Ne pas utiliser de tampons ni de produits abrasifs ; ceux-ci pourraient endommager les qualités naturelles de la pierre. Ne pas immerger la pierre dans l'eau.
6. Après utilisation de la pierre pour cuire du poisson, nous vous suggérons de la nettoyer doucement avec du vinaigre ou du jus de citron.
7. Pour nettoyer le support et la surface réfléchissante : frotter avec une éponge de cuisine et ensuite avec un chiffon humide. Laisser l'appareil sécher complètement.
8. Nettoyer les moules avec de l'eau et du liquide vaisselle. Bien rincer et laisser sécher.

CONSEILS :

1. Votre appareil durera plus longtemps s'il est conservé dans un endroit sec où la température ne change pas trop. Si la pierre a été conservée dans un endroit humide pendant un long laps de temps,

la chauffer au four pendant 2 à 3 heures (pas au-dessus de 100°C) ou la laisser pendant deux jours à la température ambiante.

2. Ne pas essayer de cogner ni de secouer la pierre de cuisson quand vous la déplacez.
3. Ne jamais placer de produit congelé sur la pierre ou la plaque chauffante chaude : le choc thermique pourrait endommager la pierre.
4. Ne jamais déplacer la pierre quand elle est encore chaude : vous pourriez vous brûler et la pierre pourrait se casser.
5. Ne mettre que de la nourriture sur la pierre ou la table chauffante, jamais quelque chose de lourd.

SECURITE :

1. Cet appareil est destiné au seul usage ménager.
2. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance ou à la portée des enfants.
3. Ne relier qu'à une prise avec masse. Si vous utilisez un cordon prolongateur (avec masse), le dérouler complètement et s'assurer qu'il ne touche pas l'appareil.
4. Pour éviter les brûlures; ne jamais toucher la plaque chauffante quand l'appareil est en marche, ou juste après l'avoir arrêté.
5. Le dessous devient chaud quand l'appareil est en marche. Nous vous suggérons de placer au-dessous une protection supplémentaire résistant à la chaleur ; nous ne recommandons pas le plastique.
6. Ne pas placer l'appareil au voisinage de matières inflammables (rideau, papier, éponges, …).
7. Si l'une des plaques est défectueuse, ou si le cordon d'alimentation secteur est endommagé, arrêter l'appareil. Ce genre d'appareil ne doit être réparé que par un agent autorisé.

SUGGESTIONS :

Vous trouverez ici certaines suggestions destinées à tirer encore plus de plaisir de votre gril :

A. Sur la pierre :

- VIANDE GRILLEE : Couper votre viande (poulet, porc, bœuf …) en petits cubes. Après les avoir placés sur la pierre, attendre jusqu'à ce qu'ils se détachent de la surface chaude, puis les retourner. Assaisonner à votre goût avec du poivre et du sel. Ajouter généreusement des épices et/ou des herbes pour obtenir plus de saveur. Les temps de cuisson varient en fonction de la taille de vos morceaux. Pour la viande rouge, compter entre 30 secondes et 1 minute ; pour le poulet ou le gibier, quelques minutes.
- SAUCISSES : Afin d'éviter la projection de graisse, piquer les saucisses avant de les placer sur la source de chaleur. Les retourner régulièrement et cuire de 10 à 15 minutes.
- POISSON GRILLE : couper votre poisson (saumon, thon, scampi …) en petits cubes. Les temps de cuisson varient en fonction de la taille des morceaux et du type de poisson. Les poissons délivrent une grande quantité de jus, ce qui entraîne un dégagement de vapeur pendant la cuisson.
- LEGUMES GRILLES : couper en dés les tomates, les courgettes, les poivrons, etc. ou couper en tranches les oignons, les aubergines,… et les mélanger avec de l'ail pressé. Faire brunir vos légumes et assaisonner avec du poivre, du sel et des herbes.
- POMMES DE TERRE : cuire de petites pommes de terre dans de l'eau bouillante salée et les égoutter, puis les couper en dés ou en tranches.. Les réchauffer dans un moule sur la plaque chauffante ou la pierre.

B. Pour la raclette:

- RACLETTE AU FROMAGE FONDU : Couper du fromage dur tel que du parmesan en tranches fines (5 mm). Les faire fondre dans votre moule. Vous pouvez ajouter de petits morceaux de jambon si vous le désirez. Rassembler le fromage fondu et le tartiner sur une pomme de terre. Assaisonner (poivre, sel et noix de muscade) et consommer avec des cornichons et/ou des oignons pour cocktail.
- GRATIN: Vous pouvez aussi confectionner un gratin avec la nourriture cuite sur la pierre ou la plaque chauffante. Placer les ingrédients dans un moule, et recouvrir d'une tranche de fromage. Placer le

moule sur la surface réfléchissante, et retirer celui-ci quand le fromage a fondu et a bruni. Renforcer la saveur à l'aide de morceaux d'oignons et d'un peu de poivre.

C. Desserts ::

- FRUITS CARAMELISES : couper les fruits (pommes, fraises, bananes …) en petits morceaux et arroser d'un peu de jus d'orange ou de citron fraîchement pressé. Placer les morceaux de fruit dans un moule et saupoudrer de sucre et d'encore un peu de jus. Chauffer le moule et attendre que le sucre ait caramélisé.

CREPES : Préparer votre pâte à crêpes et en verser un peu dans un moule. Ajouter des morceaux de fruit ou un peu de chocolat.