

Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Gril-viande



Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce grill-viande vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez le grill uniquement pour cuisiner. Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- **Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**
- **Cet appareil est muni d'une prise de terre. Il doit être branché sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.**
- **Ne branchez jamais le grill sans l'une des plaques fournies avec le produit.**
- Installez l'appareil sur une surface plane, stable et sèche. Ne posez pas l'appareil sur une plaque de cuisine chaude.
- **Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.**
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant son utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil en position verticale.
- Veillez à disposer le cordon ou l'éventuelle rallonge de sorte que personne ne soit gêné dans ses mouvements et en évitant tout contact avec la plaque chauffante.
- Prenez garde à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des éléments tranchants ou des surfaces chaudes.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- N'installez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur, telle qu'une plaque de cuisson au gaz ou électrique, un four ou tout autre appareil produisant de la chaleur.

En cours de fonctionnement, le grill atteint des températures élevées. Ne touchez jamais les parties métalliques de l'appareil ou les plaques de cuisson qui sont très chaudes pendant la cuisson : vous risqueriez de vous brûler. Utilisez les poignées et les boutons.

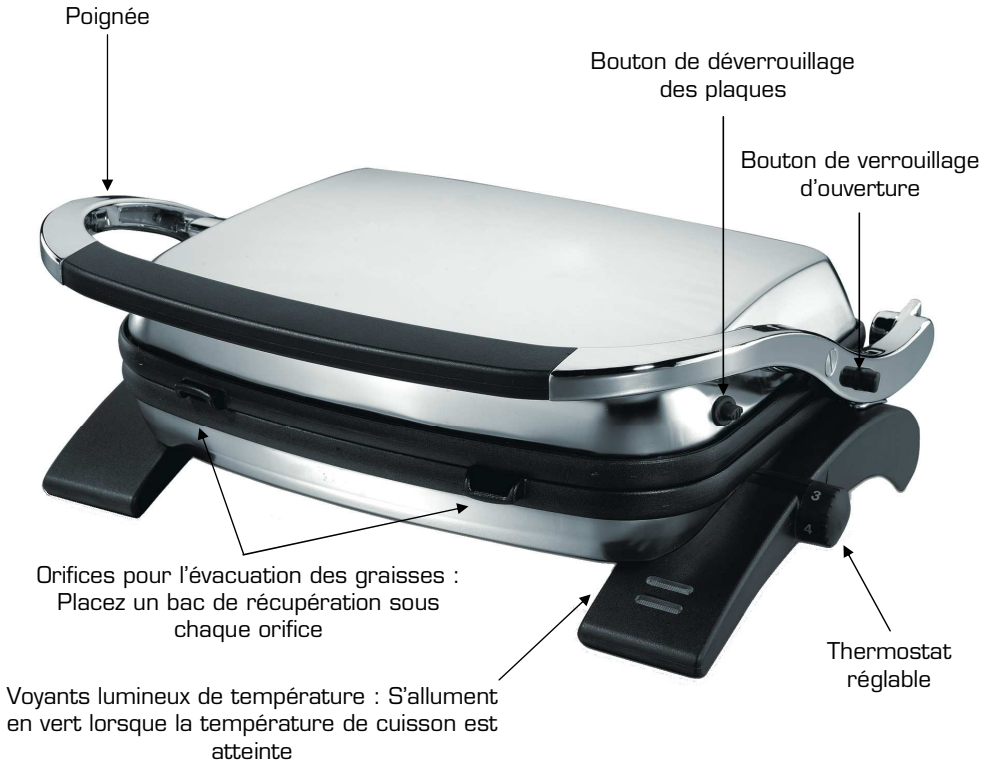


ATTENTION ! La surface du couvercle supérieur atteint des températures élevées lorsque l'appareil fonctionne.

- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
 - 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.
 - Ne raclez pas la plaque avec des objets métalliques ou pointus.
 - Ne mettez pas la nourriture dans du plastique, un sac ou du papier aluminium. Vous risqueriez d'endommager le grill et de provoquer un incendie.
 - N'utilisez pas le grill :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - s'il est tombé dans l'eau,
- Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
 - Ne plongez jamais l'appareil, son cordon d'alimentation ou la prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : **Gril viande EGV 1801**

Puissance : 1800 W

Tension d'alimentation : 230 V ~ 50 Hz

Dimensions de cuisson : jusque 480 X 640 mm lorsque l'appareil est ouvert à 180°

Thermostat réglable

2 plaques amovibles en fonte d'aluminium revêtues antiadhésives

Voyants lumineux de chauffe et de température prête

Accessoires fournis : 2 bacs de récupération des graisses

Plaques de cuisson compatibles lave-vaisselle



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Déballer l'appareil ainsi que ses accessoires de l'emballage en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.

Retirez délicatement les plaques de cuisson, et lavez-les avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez les plaques à l'aide d'un chiffon doux. Rincez les accessoires à l'eau claire et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux.

Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est normal et se résorbera rapidement. Afin de limiter ce phénomène, faites chauffer votre appareil pendant une dizaine de minutes à la puissance minimum, puis laissez-le refroidir complètement.



UTILISATION



Avec les plaques, utilisez toujours des couverts en bois ou en plastique résistants à la chaleur. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques (tels que des couteaux et fourchettes) pour préserver la qualité du revêtement antiadhésif aussi longtemps que possible.

- Ouvrez le grill. Pour cela, appuyez sur le bouton latéral afin de débloquer l'ouverture. Ouvrez le grill en tirant la poignée vers le haut.
- Appliquez sur les plaques un peu d'huile ou de beurre avec du papier de cuisine, puis refermez-les. Nous vous conseillons de préchauffer avec le grill fermé pour atteindre au plus vite la température souhaitée.
- **Ces Plaques de grill sont recommandées pour la cuisson des viandes, des poissons, des légumes, etc.**
- Branchez le grill sur une prise murale équipée d'une terre. Le voyant d'alimentation électrique s'allume. Réglez le thermostat sur la température souhaitée. Le voyant lumineux de température s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la température indiquée par le thermostat soit atteinte. Le choix de la température et du temps de cuisson dépend du type d'aliment, de son épaisseur et des goûts de chacun.

Vous pouvez contrôler l'évolution de la cuisson pendant que vous cuisinez, et l'arrêter dès que celle-ci est à votre goût.

- Branchez le grill environ 5 minutes avant de commencer à cuisiner. Pendant que le grill chauffe, vous pouvez préparer les différents aliments.
- Une fois que le grill est chaud, placez les aliments à cuire sur la plaque inférieure, puis refermez le grill. De cette façon, les aliments sont cuits en même temps des deux côtés. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser uniquement la plaque inférieure

pour cuisiner, mais faites attention car la plaque supérieure sera tout de même chaude !

- Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume de façon intermittente pour indiquer que le thermostat fonctionne et qu'il ajuste en permanence la température sélectionnée.
- Quand les aliments sont à votre goût, ouvrez le grill et retirez-les à l'aide de couverts en bois.
- Lorsque vous n'utilisez plus le grill, placez le thermostat sur la position minimale puis, débranchez l'appareil de la prise secteur.



CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Lorsque vous utilisez les plaques du grill, nous vous recommandons d'incliner légèrement le grill pour faciliter la chute de la graisse dans le bac de récupération.
- Ne pas couper les aliments directement sur les plaques afin d'éviter d'abîmer le revêtement antiadhésif.
- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson, car le sel drainerait les jus et durcirait ainsi la viande.
- Lorsque vous utilisez les plaques de cuisson, choisissez plutôt des viandes tendres. Si vous souhaitez cuisiner des viandes plus dures (côtelettes,...) nous vous conseillons de les laisser mariner durant quelques heures.
- Si vous utilisez des viandes marinées, éliminez l'excédent de marinade en tamponnant la viande avec du papier absorbant.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Les jus s'en échapperaient et la viande serait dure.
- Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la plaque avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette au mets suivant.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DEBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT ET LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT DE LE NETTOYER.



NE PLONGEZ JAMAIS LE GRILL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

- Pendant l'utilisation du grill, il est conseillé de retirer la graisse de cuisson à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur et de la diriger vers le bac récupérateur de graisse.
- Après chaque utilisation, et lorsque le grill est complètement refroidi, nettoyez le bac récupérateur de graisse et les plaques avec du liquide vaisselle ou placez-les au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs pouvant endommager le revêtement antiadhésif.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle puis essuyez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer rugueux.



RANGEMENT

Après refroidissement et nettoyage, l'appareil peut se ranger verticalement. Enclenchez le système de sécurité en appuyant sur le bouton latéral situé sur la poignée.

Le cordon d'alimentation peut être enroulé derrière la base.



LES GRILLADES

Contrefilets grillés

Ingrédients

Pour 2 personnes :

- ❖ 5 g d'huile de votre choix
- ❖ 290 g contrefilets de bœuf
- ❖ Sel, poivre

Calories totales de la recette : 497.35 kcal
soit : 248.68 kcal par personne

Matériel nécessaire

- Papier absorbant
- Pinceau
- Assiette de service
- Pince

Préchauffez l'appareil.

Cuisson des contrefilets

- Enduire la viande d'une fine couche d'huile afin de permettre la formation de la croûte et conserver le cœur de la viande bien juteux.
- Dès que les plaques sont chaudes, disposer les contrefilets dans le sens de la diagonale, pour permettre la formation d'une croûte, pendant quelques minutes.
- Quadriller, en faisant pivoter la viande d'un $\frac{1}{4}$ de tour, selon la cuisson désirée.
- Saler, poivrer, après formation d'une croûte. Quadriller à nouveau l'autre face.

Nb : Quadriller à nouveau permet l'emprisonnement des éléments nutritifs au centre de la pièce de viande.

Il est important de saisir le contre-filet afin de garder une viande moelleuse à l'intérieur.

Réserver dans une assiette pour la décontraction des fibres.



Les différents niveaux de cuisson au choix :

- **"bleue"** : cuisson très rapide des 2 côtés. La viande doit être encore rouge à l'intérieur et généralement tiède. Elle doit être tendre.
- **"Saignante"** : continuer le temps de cuisson plus longtemps, la viande est rosée à l'intérieur et davantage grillée des deux faces extérieures. Elle est tendre, mais plus ferme.
- **"A point"** : temps de cuisson un peu plus prolongé. La viande est cuite et beaucoup plus ferme.

Saumon grillé sauce béarnaise

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- ❖ 4 tranches de saumon de 200 g chacune
- ❖ Huile
- ❖ Sel et poivre

Sauce Béarnaise

- ❖ 3 échalotes
- ❖ 1 branche d'estragon
- ❖ 5 cl de vin blanc sec
- ❖ 3 jaunes d'œufs
- ❖ 200 gr de beurre
- ❖ 1/2 citron
- ❖ Sel et poivre blanc

Préparation de la sauce béarnaise

- Epluchez et hachez finement les échalotes.
- Lavez et ciselez les feuilles d'estragon.
- Mettez-les dans une casserole avec le vinaigre, le vin blanc, le sel et le poivre et faire réduire des 2/3 environ sur feu doux, jusqu'à ce que les échalotes soient confites sans colorer.
- Retirez du feu et laissez refroidir.

Matériel nécessaire

Préchauffez l'appareil.

Cuisson du saumon

- Huilez très légèrement les tranches de saumon.
- Salez-les et poivrez-les.
- Déposez-les sur un grill bien chaud.
- Cuisez chaque face 4 à 6 minutes : le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la tranche de saumon.
- Pendant que le saumon cuit, finissez votre sauce.
- Ajoutez les jaunes d'œufs à la réduction d'échalotes et commencez à fouetter, au bain-marie.
- Quand la sauce commence à épaissir, incorporez le beurre mou par petits morceaux sans jamais cesser de fouetter.
- Quand tout le beurre est incorporé, versez le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement et amalgamez d'un dernier coup de fouet.

Servez les tranches de saumon grillé dans les assiettes en versant un peu de sauce dessus.

Suggestion d'accompagnement : Servir avec un riz sauvage.

Essentiel

GARANTIE*
1
an
GARANTIE

Testé dans nos
laboratoires

*Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel 

Service Clientèle
Essentiel b
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN R.P.C
SOURCING & CRÉATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN