

essentiel 

Grille-viande

EGV 3



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

consignes de sécurité

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. Si vous cédez l'appareil à des tiers, remettez-le avec sa notice d'utilisation.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter des précautions fondamentales de sécurité afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures aux personnes.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et en intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications publiques et analogues telles que :
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Des fermes ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
 - Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre incorporée. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Prendre toutes les dispositions afin que personne ne s'entrave dedans.
 - La prise doit toujours rester accessible lorsque l'appareil est branché.
 - Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil (ceci afin d'éviter une surchauffe).
 - N'utilisez pas l'appareil :
 - 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.
- Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être

remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Débranchez toujours votre appareil et laissez-le refroidir complètement :
 - après chaque utilisation,
 - avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne laissez jamais votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.

- N'immergez jamais l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- 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.
- **Attention ! Les surfaces de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.**
- Ne touchez pas les surfaces chaudes et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne faites pas chauffer cet appareil à vide.
- Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Laissez un espace libre minimum de 20 cm autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne placez jamais votre appareil sur un support fragile (meuble verni, table en verre etc.) ou un support souple.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural ni à proximité de produits inflammables ou de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons etc.).
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Le non-respect de cette consigne peut présenter un danger pour

- l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Afin de préserver le revêtement antiadhésif des plaques, l'usage d'ustensiles métalliques (fourchettes, couteaux, etc.) sur les plaques est à proscrire.
 - Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments de l'appareil sans vous brûler.
 - Ne recouvrez jamais les plaques de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur les surfaces de cuisson.
 - 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.

ATTENTION ! La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.



NE TOUCHEZ JAMAIS LES PLAQUES DE CUISSON LORS DE L'UTILISATION : VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRÛLER !

- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section « Nettoyage » à la fin de cette notice.

votre produit

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits. Nous espérons que ce grille-viande vous donnera entière satisfaction.

Contenu de l'emballage

- 1 grille-viande
- 1 notice d'utilisation

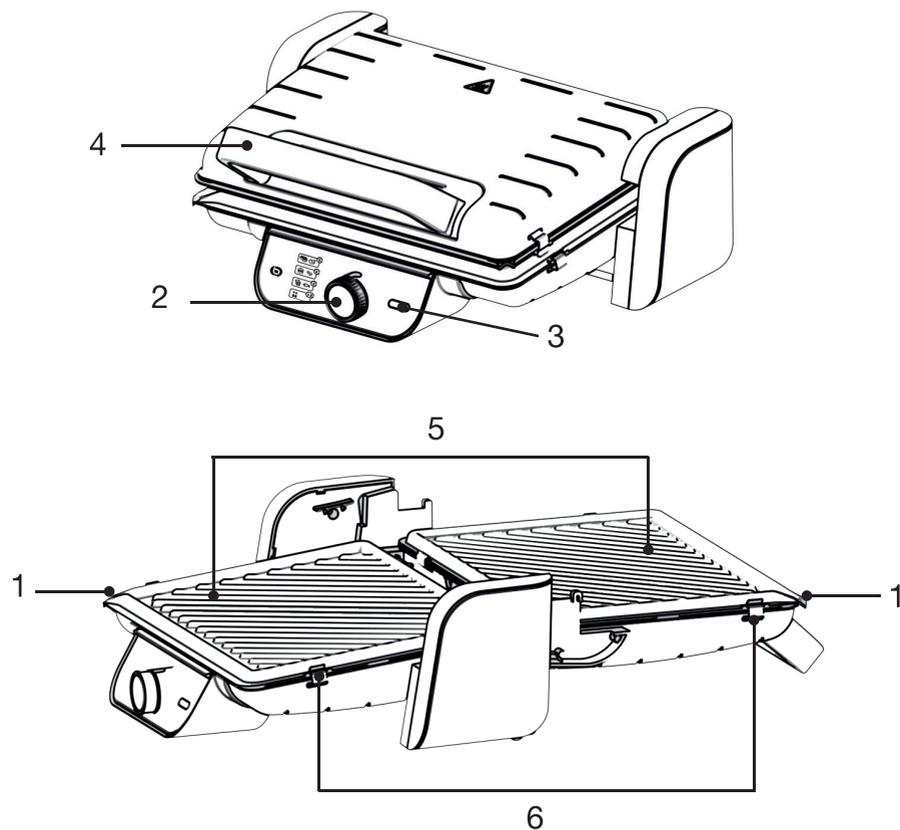
Caractéristiques techniques

- Puissance : 2000 W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Poignée froide
- Bouton thermostat gradué de 0 à 5
- Témoin lumineux de fonctionnement et de régulation du thermostat
- Dimension d'une plaque de cuisson : 32 x 22,3 cm
- 2 plaques amovibles au revêtement antiadhésif
- Ouverture rehaussée avec gradin, à 90° ou 180°
- Rigole d'écoulement des jus et graisses de cuisson sur chaque plaque
- Guide-fil pour ranger le cordon d'alimentation sous l'appareil

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

description de l'appareil



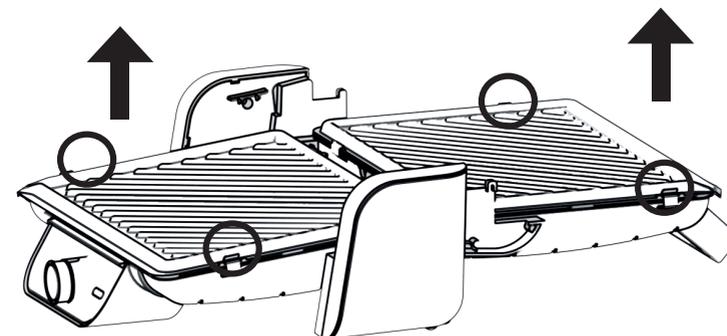
1	Rigole d'écoulement des jus de cuisson (1 sur chaque plaque)	4	Poignée
2	Bouton de réglage de la température (thermostat)	5	Plaques de cuisson inférieure et supérieure amovibles
3	Témoin lumineux de mise sous tension et régulation du thermostat	6	Clips de fixation des plaques (pour chaque plaque : 2 clips latéraux et 2 clips arrière)

retrait et installation des plaques de cuisson

Pour retirer ou installer les plaques de cuisson, ouvrez le grille-viande à 180°.

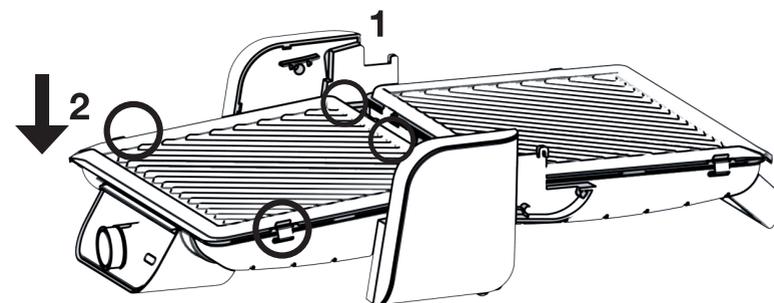
Retrait des plaques

Appuyez sur les deux clips situés de part et d'autre de la plaque puis, soulevez la plaque pour la retirer. (Effectuez la même procédure pour l'autre plaque).



Installation des plaques

Positionnez chaque plaque correctement dans les encoches prévues à cet effet à l'arrière du grille-viande (1 sur le schéma ci-dessous) puis, abaissez la plaque par le devant pour qu'elle s'insère correctement dans les clips de fixation latéraux (2 sur le schéma ci-dessous).



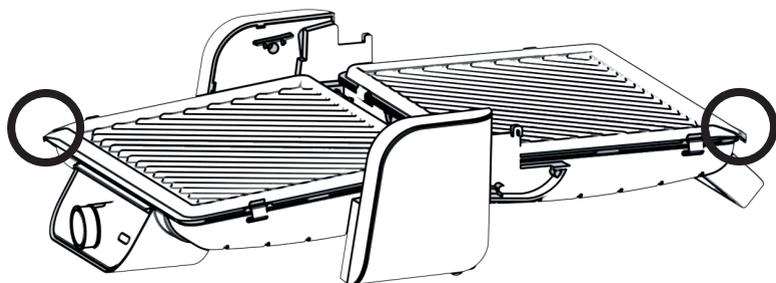
Veuillez toujours replacer les plaques sur le grille-viande avant de l'utiliser. **Ne branchez jamais l'appareil sur une prise de courant sans que les plaques ne soient installées.**

avant la première utilisation

- Retirez l'appareil de l'emballage en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.
- Essuyez **les surfaces extérieures de l'appareil** avec un chiffon doux et propre.
- Lavez **les deux plaques de cuisson amovibles** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- **N'utilisez pas de produits détergent abrasifs ni d'éponge à récurer afin de ne pas endommager le revêtement des plaques.**

ATTENTION : N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyage. Veillez également à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil.

- Il est conseillé de graisser les plaques légèrement avec un papier absorbant et un peu d'huile alimentaire afin que les aliments n'accrochent pas aux plaques.
- **Prévoyez de placer un petit récipient à l'extrémité sous la (ou les) plaque(s) de cuisson utilisée(s) pour récupérer les jus et graisses provenant de la nourriture et qui s'écouleront via la rigole lors de la cuisson.**



- 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.

utilisation

Vous pouvez utiliser le grille-viande dans les 4 positions indiquées ci-dessous :

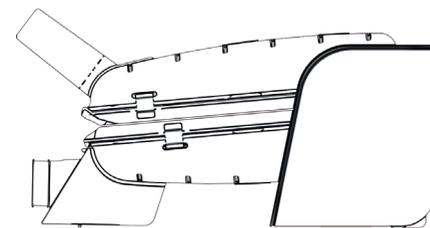


FIGURE 1

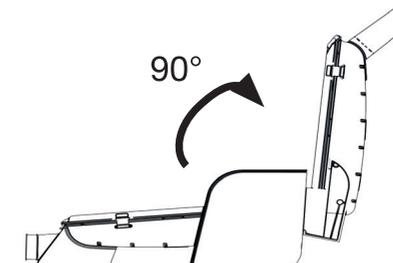


FIGURE 2

FIGURE 1 : pour le préchauffage des plaques et griller les aliments en même temps des deux côtés, pour les paninis ou saisir les viandes.

FIGURE 2 : ouverture de la plaque à 90° : pour griller uniquement sur la plaque inférieure.

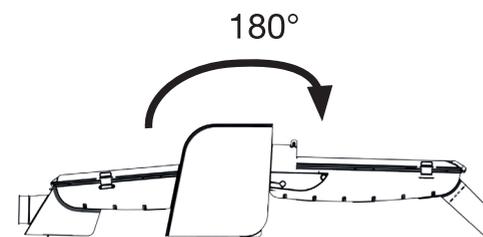


FIGURE 3

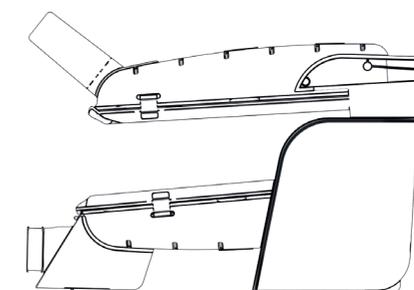


FIGURE 4

FIGURE 3 : ouverture de la plaque à 180° : pour une plus grande surface de cuisson, une cuisson plus lente, pour griller plus d'aliments en même temps ou des aliments de nature différente sans mélanger les saveurs (par exemple : utilisez une plaque pour la viande et l'autre plaque pour le poisson ou pour le maintien au chaud).

FIGURE 4 : la plaque supérieure ne touche pas les aliments, pour utiliser le grille-viande à la manière d'un four traditionnel, idéal pour faire griller de la nourriture sensible comme le poisson.

Pour placer la plaque supérieure en position semi-ouverte (fig. 4), ouvrez le grille-viande à 90° puis, soulevez la plaque supérieure à l'aide de la poignée jusqu'à ce ses encoches s'insèrent dans le niveau supérieur (voir FIGURE 5 ci-après).

Abaissez ensuite la plaque supérieure et veillez à ce qu'elle soit stable.

Encoches pour positionner la plaque supérieure sur le niveau supérieur (voir figure 4)

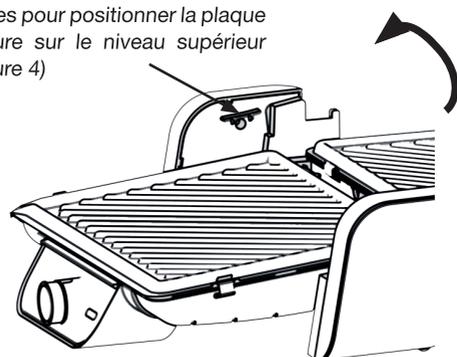


FIGURE 5

- Installez le grille-viande sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes.
- Utilisez une spatule en bois pour retourner et retirer les aliments afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Lors de l'utilisation, le témoin lumineux de fonctionnement s'allume et s'éteint en fonction des besoins de chauffe : ceci est normal.

Préchauffage

- Branchez l'appareil sur une prise de courant.
- Fermez le grille-viande (figure 1) et tournez le bouton du thermostat sur la température désirée (1-2 : températures les plus basses ; 5 : température la plus élevée) en fonction du type d'aliment. Le témoin lumineux s'allume.



5 Viandes et grillades



4 Saisir la viande et les légumes



3 Poissons et autres aliments délicats



1-2 Réchauffage / maintien au chaud

Cuisson avec le grille-viande fermé (fig. 1)

1. Préchauffez les plaques quelques minutes avec le grille-viande en position fermée.
2. Ouvrez ensuite le grille-viande à l'aide de la poignée et placez les aliments sur la plaque inférieure.
3. Refermez le grille-viande en abaissant la plaque supérieure de manière à ce qu'elle recouvre parfaitement et s'adapte à la taille des aliments.
4. Ajustez la position du thermostat si nécessaire et ouvrez le grille-viande de temps en temps à l'aide de la poignée pour contrôler la cuisson.

Cuisson avec une ouverture à 90° ou 180° (fig. 2 et 3)

1. Préchauffez les plaques quelques minutes avec le grille-viande en position fermée.
2. Ouvrez ensuite le grille-viande à l'aide de la poignée et placez les aliments sur la plaque inférieure (ouverture à 90°) ou les deux plaques (ouverture à 180°).
3. Retournez les aliments de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois (à moins que vous ne souhaitiez cuire les aliments que d'un seul côté).



ATTENTION : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais les plaques de cuisson lors de l'utilisation au risque de vous brûler !

6

Utilisez des ustensiles adaptés (en bois ou en plastique résistant à la chaleur) et des gants de cuisine pour retirer les aliments de l'appareil. L'usage d'ustensiles métalliques (fourchettes, couteaux, etc.) est à proscrire.

4. Après la cuisson pour maintenir les aliments au chaud, placez le thermostat sur la position 1 ou 2.

Cuisson avec le grille-viande semi-ouvert (fig. 4)

1. Préchauffez les plaques quelques minutes avec le grille-viande en position fermée.
2. Ouvrez ensuite le grille-viande à l'aide de la poignée.
3. Placez les aliments sur la plaque inférieure.
4. Soulevez la plaque supérieure à l'aide de la poignée en veillant à ce que ses encoches s'insèrent dans le niveau supérieur. Abaissez ensuite la plaque supérieure et veillez à ce qu'elle soit stable.
5. Ajustez la position du thermostat si nécessaire.

En fin d'utilisation, remplacez le bouton du thermostat sur la position 0 (arrêt) et laissez refroidir complètement l'appareil avant de démonter les plaques de cuisson et de procéder au nettoyage complet.

conseils pratiques d'utilisation

- Notez que les temps de cuisson peuvent varier et dépendent des aliments, des quantités, de vos préférences de cuisson, etc.
- **Ne coupez pas les aliments directement sur les plaques de cuisson.**
- Ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur les surfaces de cuisson.
- Retournez les aliments de temps en temps. Lorsqu'ils sont cuits, assaisonnez-les dans les assiettes (et pas directement sur les plaques).
- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- 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 refroidie avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette au plat suivant.
- Sortez les aliments que vous souhaitez griller du congélateur au moins une heure à l'avance afin de les rendre plus tendres et plus savoureux.
- Si vous cuisez du poisson : pour obtenir de bons résultats, séchez-le, assaisonnez-le et badigeonnez-le d'huile avant de le faire griller.
- Vous pouvez assaisonner les viandes avec des épices avant de les faire griller mais ajoutez du sel uniquement au moment de servir.
- Percez les saucisses avec une fourchette avant de les faire griller pour éviter qu'elles n'éclatent.

nettoyage

- En fin d'utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement en position ouverte (à 180°) avant de procéder au nettoyage de l'appareil et des plaques de cuisson.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- **N'utilisez pas de produit détergent abrasif ni d'éponge à récurer pour le nettoyage afin de ne pas endommager le revêtement.**
- Retirez les résidus alimentaires restant sur les plaques avec du papier absorbant.
- Laissez tremper les plaques dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
- Nettoyez ensuite **les deux plaques de cuisson** avec une éponge douce (non abrasive), de l'eau chaude et du produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Ne lavez pas les plaques de cuisson au lave-vaisselle.
- Essuyez **les surfaces extérieures** de l'appareil avec une éponge douce humidifiée avec de l'eau et du produit vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Veillez à ne jamais faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures d'aération.
- Vous pouvez essuyer **le cordon d'alimentation** si nécessaire avec un chiffon doux et sec.

Grille-viande

EGV 3



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



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.

