



MARQUE: RIVIERA ET BAR

REFERENCE: QD 846 17

CODIC: 2298929



notice d'utilisation

gril-barbecue diététique
qd 846 a

class
800



riviera & bar
objets d'art culinaire

class
800

riviera & bar

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson.

Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

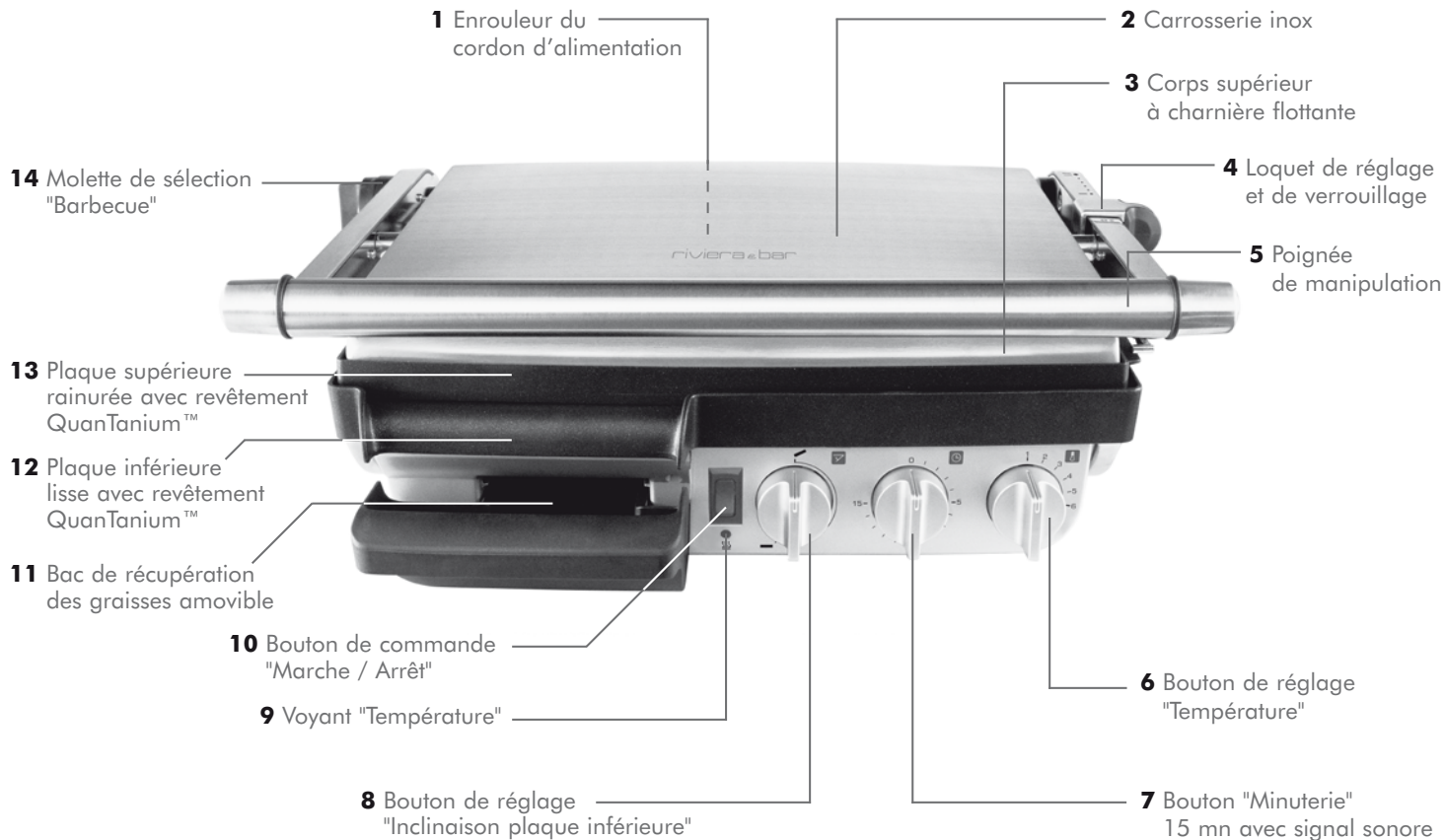
Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Les "Plus" Riviera & Bar	4
Description du produit	5
Recommandations de sécurité	6
Avant la première mise en service	8
Utilisation en position ouverte : "Barbecue"	8
Utilisation en position fermée : "Gril"	11
Cuisson saine	13
Réglage de la température	13
Minuterie	13
Nettoyage et entretien	14
Conseils et informations utiles	16
Guide des grillades	17
Recettes à découvrir	18
Caractéristiques techniques	23

les "plus" riviera & bar

- Cuisson saine, sans fumée et sans odeur, grâce à une évacuation optimale des graisses.
- 4 fonctions :
 - gril contact (viandes, croque-monsieur, pannini...),
 - gril (poissons, légumes...),
 - barbecue,
 - plancha, teppanyaki.
- Maxi-performances au service d'un résultat d'exception et d'un temps de cuisson réduit de 50%.
- Revêtement exclusif QuanTanium™, résistant aux rayures et aux frottements, qui permet l'utilisation d'ustensiles métalliques.
- Bac de récupération des graisses utilisable avec les 2 plaques, idéal pour la fonction barbecue.
- Plaque supérieure à hauteur réglable, pour l'adapter selon les préférences de cuisson.
- Nettoyage et rangement optimisés.

description du produit



Recommandations de sécurité particulières

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au-moins de 10 cm des murs. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Se servir de la poignée de manipulation pour soulever la plaque supérieure.
- Etant donné que la surface chaude des plaques est plus accessible en utilisant la fonction "gril rehaussé" et la fonction "barbecue", il est impératif de manipuler l'appareil avec la plus grande précaution.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (ou autres matériaux sensibles à la chaleur) entrer en contact avec les plaques pendant la cuisson.
- Prendre garde aux projections de graisse.
- Ne rien poser sur la carrosserie inox du gril quand celui-ci est fermé, qu'il soit en fonction ou non.
- Ne pas ranger l'appareil quand il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonction.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - avant tout nettoyage,
 - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
 - en cas de non-utilisation prolongée.

Recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Le ranger hors de leur portée. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation ne touche une surface chaude.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon enroulé.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un centre service agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un centre service agréé Riviera & Bar.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

Avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, veillez à enlever les éventuels feuillets d'information, supports de protection et tous les éléments d'emballage (sachets plastique, cales carton ou polystyrène...).
- Assurez-vous que les 2 plaques de cuisson (12) et (13) sont parfaitement propres. Le cas échéant, essuyez-les avec un chiffon doux et légèrement humide.

Remarque : pour accéder aux plaques, déverrouillez le loquet (4) en le déplaçant vers la position "☞".

Utilisation en position ouverte : "Barbecue"

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Branchez le cordon à une prise secteur.



- Vérifiez que le bac de récupération (11) est bien en place.

Remarque : il doit être correctement enfi-ché en partie avant du socle.

- Appuyez sur le bouton de commande "Marche / Arrêt" (10). Sa collerette rouge est maintenant visible.

Le voyant "Température" (9) s'éclaire aussitôt.

Remarque : à la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage des plaques. Ceci est tout à fait normal.

- Afin d'optimiser le préchauffage, gardez le corps supérieur (3) en position fermée.
- Tournez le bouton de réglage "Inclinaison plaque inférieure" (8) sur position "—".

Important : lorsque vous utilisez le gril en position ouverte, la plaque inférieure (12) doit toujours être en position redressée (horizontale).

- Positionnez le bouton de réglage "Température" (6) sur la position "6" pour préchauffer votre gril à température maximale.

Dès que le voyant "Température" (9) s'éteint, le gril est prêt à être utilisé.

Important : attendez toujours au minimum l'extinction du voyant (9) avant de démarrer la cuisson.

utilisation

Conseil : vous pouvez aussi utiliser la minuterie pour sélectionner un temps de préchauffage entre 1 et 15 minutes (cf. rubrique "Minuterie"). Un signal sonore vous avertit dès que le temps pré-réglé est atteint.

- Assurez-vous que le loquet (4) est sur la position "☐".



- Positionnez la molette de sélection "Barbecue" (14) à la verticale.

Information : pour que la rotation de la molette (14) soit effective, manipulez-la en position gril fermé.



- Ouvrez complètement le corps supérieur (3) en remontant la poignée de manipulation (5) et en la rabattant ensuite.

Important : soyez extrêmement vigilant aux surfaces chaudes de l'appareil. Nous vous recommandons vivement de manipuler la poignée (5) par le côté, afin d'éviter que la main soit dans l'axe des plaques.

Information : en refermant le corps supérieur, la mollette de sélection (14) se rabat automatiquement et bloque l'ouverture en position "Gril". Pour ré-ouvrir le produit, il vous suffit de tourner à nouveau la mollette.

- Placez les aliments à cuire sur la plaque (12) ou (13), voire les deux.

Information : la plaque inférieure (12) étant lisse, elle peut aussi être utilisée pour la cuisson plancha ou teppanyaki.

Remarque : pendant le processus de cuisson, le voyant "Température" (9) s'allume et s'éteint à plusieurs reprises. Ceci est tout à fait normal et indique que la température sélectionnée est maintenue la plus constante possible.

- Ajustez éventuellement la température de cuisson à l'aide du bouton de réglage (6) (cf. rubrique "Réglage de la température").

Remarque : pour les temps de cuisson, reportez-vous aux rubriques "Guide des grillades" et "Recettes à découvrir".

- Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les à l'aide d'une spatule thermoplastique.

Conseil : n'utilisez jamais de pince tranchante en métal ou de couteau pointu. Ces ustensiles pourraient endommager la couche anti-adhésive des plaques de cuisson.

utilisation

- En fin d'utilisation, ramenez le bouton "Température" (6) sur "1", basculez le bouton de commande "Marche / Arrêt" (10) vers le haut (la collerette rouge disparaît) et débranchez le cordon d'alimentation.
- Attendez que votre gril soit complètement froid et nettoyez ensuite les 2 plaques de cuisson (cf. rubrique "Nettoyage et entretien").
- Refermez le gril et verrouillez ensuite le corps supérieur (3) en déplaçant le loquet (4) vers "🔒".
- Enroulez entièrement le cordon autour de l'enrouleur (1).



- Si vous désirez ranger votre gril et gagner un maximum de place, posez-le simplement à la verticale.

Utilisation en position fermée : "Gril"

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Branchez le cordon à une prise secteur.



- Vérifiez que le bac de récupération (11) est bien en place.

Remarque : il doit être correctement enfilé en partie avant du socle.

- Appuyez sur le bouton de commande "Marche / Arrêt" (10).

Le voyant "Température" (9) s'éclaire aussitôt.

Remarque : à la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage des plaques. Ceci est tout à fait normal.

- Afin d'optimiser le préchauffage, gardez le corps supérieur (3) en position fermée.
- Selon le type de cuisson souhaité, tournez le bouton de réglage "Inclinaison plaque inférieure" (8) sur position "—" ou "↙". Pour cette dernière position, reportez-vous à la rubrique "Cuisson saine" pour plus d'informations.
- Positionnez le bouton de réglage "Température" (6) sur la position "6" pour préchauffer votre gril à température maximale.

Dès que le voyant "Température" (9) s'éteint, le gril est prêt à être utilisé.

Important : attendez toujours au minimum l'extinction du voyant (9) avant de démarrer la cuisson.

Conseil : vous pouvez aussi utiliser la minuterie pour sélectionner un temps de préchauffage entre 1 et 15 minutes (cf. rubrique "Minuterie"). Un signal sonore vous avertit dès que le temps pré-réglé est atteint.

- Assurez-vous que le loquet (4) est sur la position "☒".
- Utilisez la poignée de manipulation (5) pour ouvrir le corps supérieur à 90°.

Important : soyez extrêmement vigilant aux surfaces chaudes de l'appareil. Nous vous recommandons vivement de manipuler la poignée (5) par le côté, afin d'éviter que la main soit dans l'axe des plaques.

- Placez les aliments à cuire sur la plaque inférieure (12).

Remarques :

- Pour les temps et températures de cuisson, reportez-vous aux rubriques "Réglage de la température", "Minuterie", "Guide des grillades" et "Recettes à découvrir".

- Pendant le processus de cuisson, le voyant rouge s'allume et s'éteint à plusieurs reprises. Ceci est tout à fait normal et indique que la température sélectionnée est maintenue la plus constante possible.

- Abaissez le corps supérieur (3) en vous servant de la poignée de manipulation (5).



Information : le corps supérieur est équipé d'une charnière flottante et d'une poignée de mise à niveau (située en partie avant-droit du corps). Elles permettent de positionner la plaque supérieure (13) à l'horizontale afin de chauffer les aliments de manière uniforme sur l'ensemble de leur surface. Utilisez la poignée de mise à niveau si nécessaire.



- Faites coulisser le loquet de réglage (4) pour ajuster l'espace entre les 2 plaques à l'épaisseur de vos aliments.

Recommandations :

- Pour les viandes, conservez le loquet (4) sur position "☰". Les 2 plaques compriment les aliments et l'effet "grillade" est maximal.
- Pour les aliments plus délicats (poissons, pains à sandwich), positionnez le loquet (4) entre " = " et " = " afin d'adapter la hauteur aux dimensions des aliments sans que ces derniers ne soient comprimés.

- Si vous ne désirez cuire qu'une face à la fois, vous pouvez aussi utiliser votre gril en bloquant le corps supérieur (3) en butée verticale.

Pour ce type d'application, prenez grand soin aux éléments suivants :

- Ne touchez pas la plaque supérieure (13), étant donné qu'elle chauffe aussi.
- Assurez-vous que la mollette (14) n'est pas sur position "Barbecue".
- Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les à l'aide d'une spatule thermoplastique.

Remarque : n'utilisez jamais de pince tranchante en métal ou de couteau pointu. Ces ustensiles pourraient endommager la couche anti-adhésive des plaques de cuisson.

- En fin d'utilisation, ramenez le bouton "Température" (6) sur "1", basculez le bouton de commande "Marche / Arrêt" (10) vers le haut (la collerette rouge disparaît) et débranchez le cordon d'alimentation.
- Attendez que votre gril soit complètement froid et nettoyez les 2 plaques de cuisson (cf. rubrique "Nettoyage et entretien").

- Refermez le gril et verrouillez ensuite le corps supérieur (3) en déplaçant le loquet (4) sur "🔒".
- Enroulez entièrement le cordon autour de l'enrouleur (1).



- Si vous désirez ranger votre gril et gagner un maximum de place, posez-le simplement à la verticale.

Cuisson saine

Votre gril est spécialement conçu pour réaliser une cuisson saine. Grâce à la plaque inférieure (12) inclinable, les surplus de graisse s'écoulent automatiquement dans le bac de récupération amovible (11).

- Lors de l'utilisation de votre appareil en mode "gril" (position fermée), nous vous recommandons d'incliner la plaque inférieure en positionnant le bouton de réglage (8) sur "↙".

Réglage de la température

Selon vos propres goûts et le temps dont vous disposez, ajustez éventuellement la température de cuisson à l'aide du bouton de réglage (6).

- Pour les aliments nécessitant une cuisson à température plus basse (légumes, hamburgers...), réglez le bouton "Température" (6) sur "1" ou "2".
- Pour les grillades de viandes et de poissons, nous vous recommandons toutefois de rester sur des valeurs hautes, à savoir "5" et idéalement sur "6".

Minuterie

Vous avez la possibilité de sélectionner un temps de préchauffage ou de cuisson situé entre 1 et 15 minutes.

Pour ce faire :

- Tournez complètement le bouton "Minuterie" (7) dans le sens des aiguilles d'une montre (sur position 15), puis en revenant dans le sens inverse, sélectionnez la durée désirée.
- Une fois le temps de cuisson atteint, une sonnerie retentit.

Important : lorsque le signal sonore retentit, le gril ne s'éteint pas automatiquement mais continue de chauffer.

nettoyage et entretien



nettoyage et entretien

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil préalablement éteint, débranché et refroidi.
 - Nettoyez toujours le gril après chaque usage pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.
 - Essuyez les plaques de cuisson (12) et (13) avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.
 - Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède mélangée à du produit vaisselle sur lesdits résidus et nettoyez-les avec une brosse en nylon. Essuyez soigneusement.
- Remarques :**

- *Bien que les plaques de cuisson soient recouvertes du revêtement exclusif QuanTanium™, nous vous recommandons toutefois de ne pas utiliser d'agents abrasifs pour les nettoyer.*

- *Il se peut qu'après plusieurs utilisations apparaisse une légère décoloration. Cela n'altère en rien la qualité de cuisson de vos aliments.*

- Enlevez le bac de récupération des graisses (11) et videz-le après chaque usage. Lavez-le avec de l'eau savonneuse tiède. Ne vous servez pas d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Rincez et séchez-le avant de le remettre en place.
- La carrosserie inox (2), la poignée de manipulation (5) et l'armature en acier massif située de part et d'autre de la poignée se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs. Essuyez soigneusement.

Important : n'immergez jamais votre gril dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

conseils et informations utiles

- Pour l'utilisation du gril en position ouverte "Barbecue", il est impératif de mettre la plaque inférieure en position horizontale.

Pour cela, tournez le bouton de réglage (8) vers le bas sur la position "—".

Cette position (ou la position avec corps supérieur en blocage vertical) vous permet notamment de cuire des aliments tels que saucisses, œufs sur le plat, qui risqueraient de glisser en position inclinée.

- Vous pouvez aussi utiliser votre appareil pour réchauffer, gratiner ou décongeler.

Dans ce cas, positionnez le loquet (4) sur "—" afin d'avoir l'espacement maximal entre les 2 plaques.

Ainsi les aliments ne sont pas en contact direct avec la plaque supérieure (13) et votre gril joue le rôle de four.

- Redressez toujours la plaque inférieure (12) à l'aide du bouton de réglage (8).



Servez-vous le cas échéant de la poignée de mise à niveau pour mettre la plaque supérieure (13) en position horizontale.

- Le gril étant muni de plaques anti-adhésives, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas nécessaire.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson car le sel drainerait les jus et durcirait ainsi la viande.
- Lorsque vous utilisez des viandes plus "dures" (palette, côtelettes...), nous vous conseillons de les attendrir en les faisant mariner quelques heures dans du vin ou du vinaigre.

- Si vous vous servez d'une recette faisant appel à une marinade ou à des viandes pré-marinées, éliminez l'excédent de marinade et tamponnez la viande avec du papier alimentaire absorbant avant de la placer sur le gril.

- Attention aux marinades sucrées qui pourrait brûler et adhérer à la plaque lors de la cuisson.

- Ne faites pas trop cuire la viande. Elle est meilleure servie rose et juteuse.

- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Les jus s'échapperaient et la viande s'en trouverait durcie.

- Avant de griller des saucisses, nous vous conseillons de les faire dégorger afin d'extraire le surplus de graisse.

- La cuisson de viandes contenant des os épais (ex. : bifteck d'ailou...) n'est pas recommandée.

- Servez-vous toujours d'une spatule thermoplastique pour retirer les aliments du gril.

guide des grillades

Ingrédients	Temps de cuisson
Bœuf <ul style="list-style-type: none"> • Steak minute • Steak haché • Steak de surlonge 	1-2 min. 4-6 min. 3 min. pour un steak semi-saignant 5 min. pour un steak bien cuit
Porc <ul style="list-style-type: none"> • Filet • Steak de longe 	4-6 min. 4-6 min.
Agneau <ul style="list-style-type: none"> • Tranche de gigot • Escalope 	4 min. 4 min.
Poulet <ul style="list-style-type: none"> • Escalopes ou filets 	4-6 min. ou jusqu'à cuisson complète
Saucisses <ul style="list-style-type: none"> • Mince • Épaisses 	3-4 min. 6-7 min.
Croque-monsieur, pannini ou hamburger	3-5 min. jusqu'à ce qu'il soit doré
Légumes (épaisseur 1 à 1,5 cm) <ul style="list-style-type: none"> • Aubergines • Courgettes • Patates douces 	3-5 min. 3-5 min. 3-5 min.
Poissons et fruits de mer <ul style="list-style-type: none"> • Filets de poisson • Escalopes de poisson • Crevettes • Pétoncles 	2-4 min. 3-5 min. 2 min. 1 min.

La grillade par contact est une forme de cuisson efficace et particulièrement saine. Les temps de cuisson ci-contre sont donnés à titre indicatifs du fait des diverses épaisseurs des ingrédients.

recettes à découvrir

Steak mariné

Ingrédients :

- 4 steaks de contre-filet de 2,5 cm d'épaisseur,
- 1 tasse de vin rouge,
- 2 c. à s. d'huile d'olive,
- 1 c. à s. de moutarde,
- 1 c. à c. d'ail haché.

1. Mélangez le vin, l'huile, la moutarde et l'ail.
2. Placez les steaks dans un plat creux, versez la marinade et laissez reposer une heure.
3. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant rouge (9) s'éteigne.
4. Tamponnez légèrement les steaks avec du papier alimentaire absorbant et faites-les griller pendant 3 minutes.
5. Servez avec de la purée de pommes de terre et une salade verte.

Steak de saumon en croûte à l'estragon et au poivre

Ingrédients :

- 4 steaks de saumon (env. 180g pièce),
- 2 c. à s. d'huile d'olive,
- 2 c. à s. de feuilles d'estragon,
- Poivre noir moulu.

1. Mixez l'huile, l'estragon et le poivre.
2. Badigeonnez ce mélange sur les steaks de saumon.
3. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant rouge (9) s'éteigne.
4. Placez-les sur le gril et ajustez la hauteur de la plaque supérieure (13) pour ne pas écraser le poisson.
5. Laissez cuire 2 minutes pour que le poisson soit doré à l'extérieur et rosé à l'intérieur.
6. Garnissez le saumon avec des tranches de citron vert et servez immédiatement avec une purée de pommes de terre.

Brochettes d'agneau à l'origan

Ingrédients :

- 500 g d'agneau maigre désossé,
- 1 c. à s. d'huile d'olive,
- 1 c. à s. de jus de citron,
- 1 c. à s. de feuilles d'origan séchées,
- 1 c. à c. d'ail haché,
- Poivre noir moulu.

1. Coupez l'agneau en cubes de 2,5 cm et faites-les mariner 30 minutes dans le mélange huile d'olive, jus de citron, origan et ail.
2. Après la marinade, tamponnez légèrement les cubes d'agneau avec du papier alimentaire absorbant.
3. Enfiler les morceaux d'agneau sur 4 brochettes et poivrez généreusement.
4. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant rouge (9) s'éteigne.
5. Placez les brochettes sur le gril et faites-les cuire 4 à 5 minutes.
6. Servez avec du pain et une salade verte grecque agrémentée d'olives noires et de fromage feta.

Filets de poulet aigre-doux

Ingrédients :

- 4 filets de poulet,
 - 2 c. à s. de sauce de soja,
 - 2 c. à c. de sucre,
 - 2 c. à c. de saké.
1. Mélangez la sauce soja, le sucre et le saké.
 2. Placez les filets de poulet dans un plat à gratin et arrosez du mélange soja, sucre, saké.
 3. Laissez mariner 30 minutes et tamponnez ensuite légèrement les filets avec du papier alimentaire absorbant afin d'éliminer l'excédent de marinade.
 4. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant rouge (9) s'éteigne.
 5. Disposez le poulet sur le gril et laissez la plaque supérieure reposer légèrement sur la préparation.
 6. Faites cuire 4 à 5 minutes jusqu'à cuisson complète du poulet.

7. Enlevez et laissez reposer 5 minutes.
8. Vous pouvez servir ces filets de poulet sur un lit de riz cuit à l'étuvée accompagné d'une salade verte en garnissant l'ensemble avec des tranches de citron.

Filets de dinde au thym citron

Ingrédients :

- 4 filets de dinde,
 - 2 c. à c. d'huile d'olive,
 - 2 c. à c. d'ail haché,
 - 2 c. à s. de thym citron frais,
 - 1 c. à c. de zeste de citron,
 - 2 c. à s. de jus de citron,
 - Poivre noir moulu.
1. Mixez l'huile, l'ail, le thym citron, le poivre, le zeste et le jus de citron.
 2. Placez les filets de dinde dans une assiette creuse et arrosez du mélange ci-dessus.

3. Laissez mariner 15 minutes et tamponnez ensuite légèrement les filets avec du papier alimentaire absorbant afin d'éliminer l'excédent de marinade.
4. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant rouge (9) s'éteigne.
5. Ouvrez complètement le gril en position "Barbecue" et redressez la plaque inférieure à l'horizontal.
6. Faites cuire les filets sur la plaque supérieure rainurée pendant 3 minutes de chaque côté.
7. Vous pouvez servir ces filets de dinde accompagnés d'une salade verte en garnissant l'ensemble avec des tranches de citron.

Côtelettes d'agneau au romarin

Ingrédients :

- 8 côtelettes d'agneau,
- 1/3 de tasse de vin rouge,
- 2 c. à s. de romarin frais,
- 1/2 c. à c. d'ail haché,
- Poivre noir moulu.

1. Mélangez le vin, le romarin, le poivre et l'ail.
2. Placez les côtelettes dans un plat creux, versez-y la marinade et laissez reposer environ 20 minutes.
3. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant rouge (9) s'éteigne.
4. Ouvrez complètement le gril en position "Barbecue" et redressez la plaque inférieure à l'horizontal.
5. Déposez les côtelettes sur la plaque supérieure rainurée.
6. Laissez griller 3 minutes de chaque côté.
7. Servez avec des haricots verts.

Cheeseburgers

Ingrédients :

- 500 g de bœuf haché,
- 1 tasse de chapelure,
- 1 petit oignon pelé haché,
- 1 c. à c. d'ail haché,
- 1 c. à s. de persil haché,
- 1 œuf battu,
- 6 tranches de bacon,
- 6 pains à hamburger,
- 2 tomates coupées en tranches,
- 6 tranches de fromage à hamburger,
- Quelques feuilles de batavia coupées en lanières.

1. Mélangez le bœuf, la chapelure, l'oignon, l'ail, le persil et l'œuf et formez 6 galettes.

2. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant rouge (9) s'éteigne.
3. Placez les galettes sur le gril, ajustez la hauteur pour que la plaque supérieure repose légèrement sur les galettes et faites cuire 4 à 6 minutes.
4. Sortez les galettes et faites ensuite cuire le bacon sur le gril.
5. Composez votre cheeseburger en mettant la partie inférieure du pain, une galette de bœuf, une tranche de bacon grillée, 1 tranche de fromage, de la tomate et de la salade. Terminez en fermant avec la partie supérieure du pain.

Emincé de bœuf sur lit de salade

Ingrédients :

- 500 g de rumsteak,
- 3 piments rouges doux,
- 2 c. à s. de sauce de soja,
- 1 c. à c. de gingembre râpé,
- 1/2 c. à c. d'ail haché,
- Salade verte.

1. Emincez le rumsteak et les piments.
2. Faites mariner 20 minutes avec la sauce de soja, le gingembre et l'ail.
3. Répartissez la salade sur 4 assiettes.
4. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant rouge (9) s'éteigne.
5. Ouvrez complètement le gril en position "Barbecue" et redressez la plaque inférieure à l'horizontal.
6. Laissez cuire l'émincé de bœuf sur la plaque inférieure lisse pendant 1 à 2 minutes.
7. Disposez sur la salade et assaisonnez avec de la sauce soja et des noix de cajou.

Sandwich au poulet fumé, basilic et mangues

Ingrédients :

- 8 larges tranches de pain complet,
- Beurre,
- 250 g de poulet fumé coupé en tranche,
- 1 mangue bien mûre, pelée et tranchée,
- 4 c. à s. de mayonnaise,
- 1 tasse 1/2 de basilic grossièrement haché,
- Poivre noir moulu.

1. Beurrez légèrement les tranches de pain.
2. Disposez les tranches de poulet et de mangue sur 4 d'entre elles.
3. Ajoutez la mayonnaise et saupoudrez de basilic. Poivrez selon vos goûts.
4. Couvrez avec les tranches de pain restantes.
5. Préchauffez le gril sur position "2" jusqu'à ce que le voyant rouge (9) s'éteigne.
6. Placez les sandwichs sur le gril et ajustez la hauteur de la plaque supérieure pour ne pas les écraser.
7. Laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Pain turc au saumon et câpres

Ingrédients :

- 1 pain turc coupé en 4,
- 4 c. à s. de fromage frais,
- 8 tranches de saumon fumé,
- 6 échalotes pelées et finement tranchées,
- 1 c. à s. de câpres égouttées,
- 1 citron,
- Poivre moulu.

1. Tartinez un côté du pain avec le fromage frais. Disposez les tranches de saumon et ajoutez les échalotes et câpres.
2. Assaisonnez avec le jus de citron et le poivre.
3. Couvrez avec le pain restant.
4. Préchauffez le gril sur position "2" jusqu'à ce que le voyant rouge (9) s'éteigne.
5. Placez les sandwichs sur le gril, ajustez la hauteur pour que la plaque supérieure repose légèrement sur le pain et faites cuire 2 minutes.

caractéristiques techniques

Puissance : 2200 -2400 W

Tension : 230-240V ~ 50 Hz

Poids : 9,1 kg

Dimensions : L 510 x H 160 x P 380 mm

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.



