



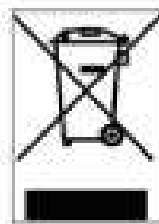
Savoie



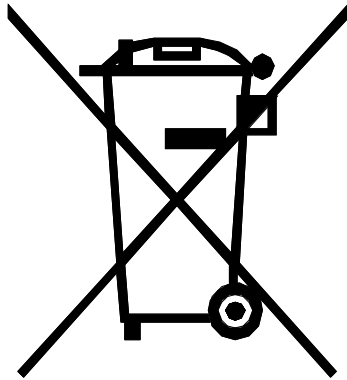
Manuel d'utilisation

ROHS

CE



MISE AU REBUT FAVORABLE A L'ENVIRONNEMENT



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

INSTRUCTIONS D'UTILISATEUR

Ce gril, avec pierre, a été conçu pour cuire, griller et dorer une très vaste diversité d'aliments lors de vraies rencontres.

Nous vous recommandons de lire ce manuel avec soin avant d'utiliser l'appareil et de le ranger pour le cas où vous auriez besoin de vous y référer dans l'avenir.

Élément n°: SAVOIE

Puissance : 1200W

Tension : 230V

ATTENTION !

Cet appareil génère de la chaleur à l'utilisation. Prendre de grandes 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 à l'aide d'un chiffon humide.
2. Rincer la pierre à griller à l'eau courante et la laisser sécher.
3. Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
4. Placer la pierre de manière appropriée sur le support.
5. Huiler la surface polie de la pierre au moyen d'un chiffon de cuisine et d'une huile quelconque résistant à la chaleur. Laisser la pierre absorber de l'huile, et essuyer ensuite l'huile en excès.

AVANT L'UTILISATION :

1. Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, et à l'écart des sources de chaleur.
2. S'assurer que votre tension secteur s'adapte à la tension nominale indiquée sur l'appareil.
3. Appuyer sur l'interrupteur de démarrage pour mettre en marche l'appareil (le voyant d'alimentation 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. Cela disparaîtra au bout de quelques minutes. La pierre peut aussi changer légèrement de couleur. Ceci n'affecte pas les performances de l'appareil.
6. Saupoudrer la pierre de sel avant de faire griller quelque chose.
7. Attendre que la pierre soit chaude avant d'y déposer des aliments.

UTILISATION DE VOTRE MULTIGRIL :

1. Ne rien utiliser de métallique afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
2. Quand vous placez votre aliment à cuire, attendre et le retourner de temps à autre.
3. Les petits morceaux de viande et/ou de poisson cuisent plus vite que les gros morceaux.
4. Ne pas faire de trous dans la viande ; cela lui ferait perdre une partie de ses jus et de sa saveur.
5. Pendant la cuisson, de quelconques petits morceaux d'aliments qui se détacheraient doivent être retirés immédiatement dans le cas dans lequel ils adhèreraient à la pierre.
6. La pierre utilisée est un produit naturel, de sorte qu'à l'usage, de petites fissures peuvent apparaître. Ceci est normal et n'affecte pas les performances de votre appareil.
7. Pendant que l'appareil fonctionne, la pierre accumule de la chaleur, de sorte que vous pouvez la mettre à l'arrêt 10 minutes avant la fin de la cuisson.
8. La pierre et la plaque de chauffage doivent toujours être en place sur leur support, quelle que soit la raison pour laquelle l'appareil est utilisé. Ne jamais utiliser les poêles sans la pierre. Il y aurait une température excessive sur le dessus.
9. Placer les poêles contenant les aliments cuits à l'intérieur afin de préserver la chaleur.

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. Puis, laisser les éléments refroidir pendant au moins une heure avant de les nettoyer.

1. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de résidus alimentaires.
2. Nettoyer l'élément chauffant et les parties métalliques à l'aide d'un chiffon humide et les faire sécher avec précaution. 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 courrez le risque de vous éclabousser avec de l'eau bouillante.
4. Essuyer les petits morceaux d'aliments restants sur la pierre à l'aide d'un torchon de cuisine, puis frotter 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 avoir utilisé la pierre pour cuire du poisson, nous vous suggérons de la nettoyer avec précaution à l'aide de vinaigre ou de jus de citron.
7. Pour nettoyer le support et la surface réfléchissante, les frotter au moyen d'un torchon de cuisine et ensuite avec un chiffon humide. Laisser l'appareil sécher complètement.
8. Nettoyer les poêles dans de l'eau additionnée de 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 de façon excessive. Si la pierre a séjourné dans un endroit humide pendant un long délai, la chauffer dans un four pendant 2 à 3 heures (pas au-dessus de 100°C), ou la laisser pendant deux jours à la température ambiante.
2. Essayer de ne pas faire subir de chocs ou de secousses à la pierre quand vous la déplacez.
3. Ne jamais placer d'aliments surgelés sur la pierre 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. Il ne faut placer que des aliments sur la pierre ou sur la plaque de chauffage, rien de lourd.

SECURITE :

Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage ménager.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance ni à portée des enfants.
- Ne brancher que sur une prise avec contact de masse. Si vous utilisez un prolongateur (avec fil de masse), le dérouler complètement et s'assurer que le câble ne touche pas l'appareil.
- Pour éviter les brûlures, ne jamais toucher la plaque de chauffage quand l'appareil est en marche ni juste après l'avoir mis à l'arrêt.
- Le dessous devient chaud quand l'appareil est en marche. Nous vous suggérons d'ajouter au-dessous une protection quelconque résistant à la chaleur ; nous ne recommandons pas le plastique.
- Ne pas placer l'appareil au voisinage de matières inflammables (rideaux, papiers, chiffons, ...).
- Si l'une des plaques est défectueuse, ou si le cordon d'alimentation secteur est endommagé, mettre l'appareil à l'arrêt. Ce genre d'appareil ne doit être réparé que par un agent autorisé. La liste des SAV agréés peut être consultée sur le site www.robusta.fr (rubrique SAV).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf s'il leur a été donné une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.**
- Afin de garantir la sécurité de vos enfants, placer hors d'atteinte tous les éléments d'emballage (sacs plastiques, boîtes, polystyrène, etc).
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ni dans un autre liquide pour quelque raison que ce soit. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. S'assurer que le cordon d'alimentation ne peut pas être accroché d'une manière quelconque.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne pas le recourber.
- Placer l'appareil sur une table ou sur une surface plane.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- S'assurer que l'appareil ne vient jamais en contact avec des matières inflammables, telles que rideaux, vêtements, etc. et que le cordon d'alimentation et la fiche ne viennent pas en contact avec de l'eau.

SUGGESTIONS :

Vous trouverez ci-dessous quelques suggestions vous permettant de tirer encore plus de satisfactions 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 que les morceaux se détachent de la surface chaude, puis les retourner. Assaisonner selon votre goût avec du poivre et du sel. Ajouter des épices et/ou des herbes en abondance pour 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 et le gibier, quelques minutes.
- **SAUCISSES** : Pour éviter les projections de graisse, piquer les saucisses avant de les soumettre à la chaleur. Les retourner régulièrement et cuire pendant 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 comprennent une proportion élevée de liquide, d'où un dégagement de vapeur pendant la cuisson..

- LEGUMES GRILLES : Couper en dés les tomates, les courgettes, les poivrons, etc. ou en tranches les oignons, aubergines, ..., et mélanger avec de l'ail écrasé. Faire dorer 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. Les faire recuire dans une poêle sur la plaque de chauffage ou la pierre.

-

B. Dessert :

- FRUIT CAMELISE : Couper les fruits (pomme, fraise, banane, ...) en petit morceaux et les arroser de jus d'orange ou de citron fraîchement pressé. Placer des morceaux de fruit dans une poêle et les saupoudrer de sucre et d'un peu plus de jus. Faire chauffer la poêle et attendre que le sucre caramélise.