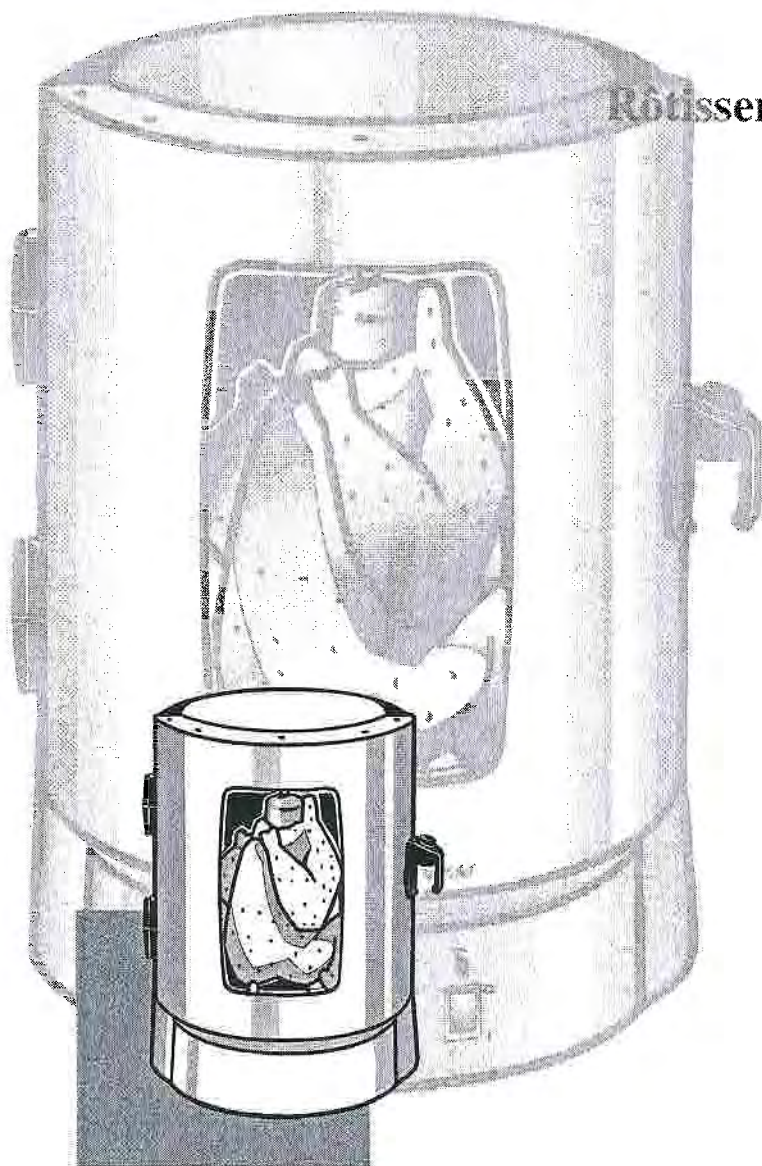


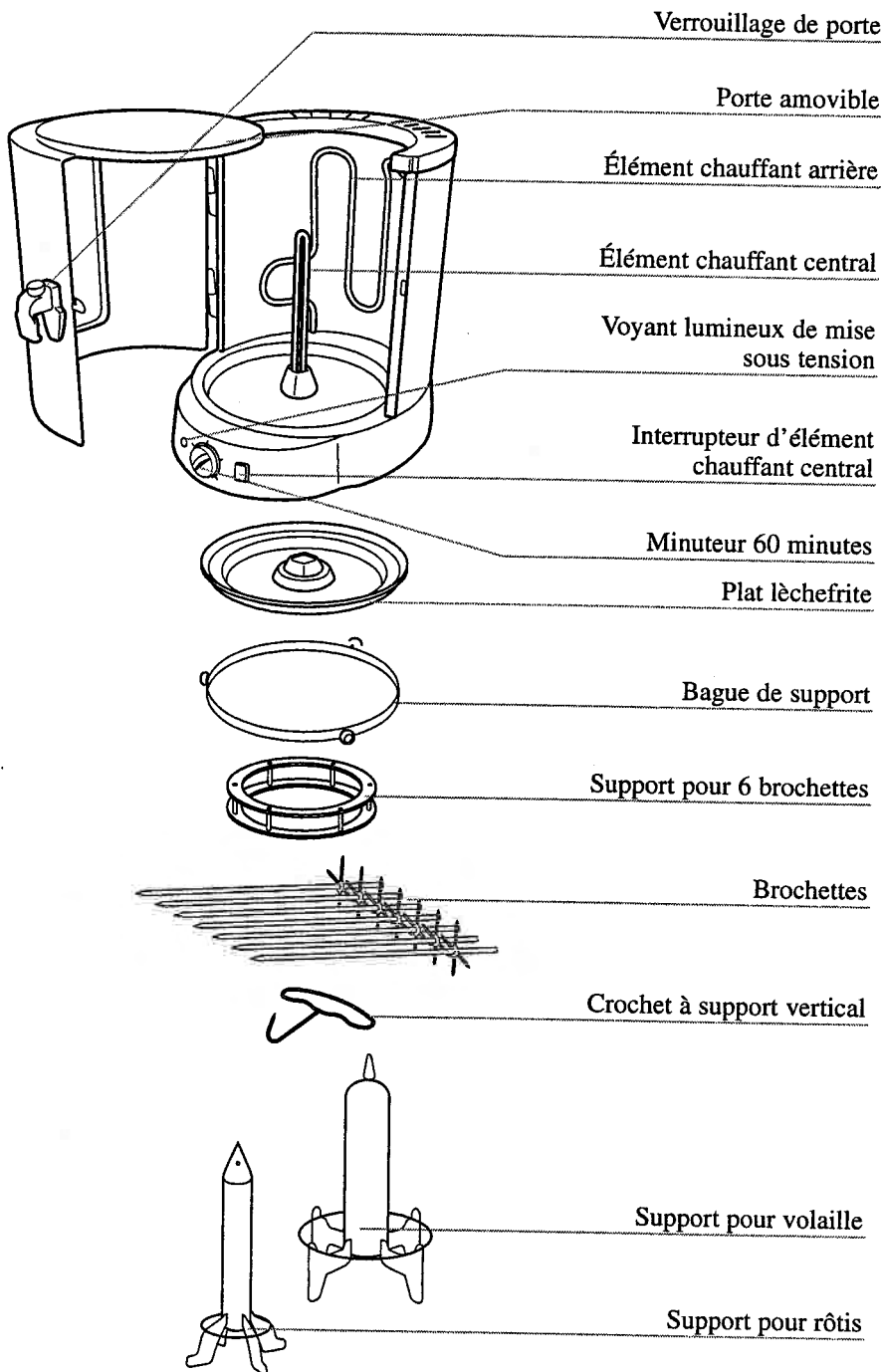


Rôtisserie Express



Guide de l'utilisateur

# Schéma descriptif



# Avant la première utilisation

- Déballer l'appareil et enlever les cartons de protection, les autocollants et tous les papiers se trouvant à l'intérieur du produit.
- Nettoyez les différentes pièces dans de l'eau contenant du liquide vaisselle et séchez-les soigneusement.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre rôtisserie à vide, porte fermée pendant 15 min. environ pour éliminer "l'odeur de neuf", les éléments chauffants peuvent dégager une légère fumée qui disparaîtra rapidement. Lors de la cuisson de grillades, le gril pourra également dégager des odeurs et de la fumée. On peut donc placer le gril sous ou à proximité d'une hotte aspirante.

## Utilisation de l'appareil

- Déroulez entièrement le cordon avant d'introduire la fiche dans la prise.
- Placez l'appareil sur un support stable et résistant à la chaleur. Ouvrez ensuite l'appareil et enlevez tous les cartons de protection.
- La rôtisserie possède deux éléments de chauffe :**
  - *L'élément chauffant arrière* est activé grâce à la minuterie. Cet élément est utilisé pour toutes les préparations.
  - *L'élément chauffant central* est activé à l'aide d'un interrupteur séparé. Cet élément est surtout utilisé pour griller de la volaille.
- Pour tout type de préparation, placez toujours le plat lèchefrite avec un peu d'eau sur la bague de roulement. Positionnez toujours la bague de support sous le plat lèchefrite.
- Choisissez ensuite l'un des trois supports selon l'aliment à préparer. Placez le support au centre du gril.



*Décongelez la volaille ou la viande avant de la griller.*

## Conseils d'utilisation



*Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs et varient selon le type de viande, son épaisseur et sa teneur en matières grasses. Quelques essais vous permettront de déterminer quel est le meilleur temps de cuisson.*

- Grâce à la chaleur emmagasinée pendant la cuisson, la viande continue de cuire quelques minutes après l'arrêt du gril. On peut donc raccourcir de quelques minutes le temps de cuisson sur l'appareil (voir tableau des temps de cuisson).
- Pour cette raison, il est également conseillé de ne pas découper et servir la viande immédiatement après sa cuisson, mais de la laisser reposer 5-10 minutes. La viande sera ainsi plus succulente.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer la rôtisserie.
- Après avoir branché l'appareil, vérifiez si les supports avec aliments tournent sans toucher l'élément chauffant.
- Mettez un peu d'eau dans le plat lèchefrite.

# Support pour volaille



- Les dimensions du support sont prévues pour une grosse volaille. Pour les volailles plus petites, il est préférable d'utiliser le support pour rôtis.
- Enfilez la volaille sur la brochette avec les cuisses vers le bas et grillez-la en utilisant les deux éléments chauffants.
- Si besoin, videz de temps en temps le plat lèche-frite avec une grande prudence.

Temps de cuisson par livre (500 g) pour les volailles	
Bien cuit	8-10 min.

# Support pour rôtis



- Ce support est utilisé pour les roulades et autres gros morceaux de viande. Utilisez de préférence de la viande sans os.
- Commencez par allumer les 2 éléments de chauffe.
- Eteignez l'élément central après les 5 à 7 premières minutes, l'élément arrière seul continuera la cuisson suivant le temps sélectionné.
- Si vous avez des difficultés à fixer le rôti sur le support, attachez la viande avec une ficelle.
- On peut ouvrir éventuellement le rôti sur le côté (sans le partager entièrement), ce qui permet de l'"enrouler" autour du support et de l'attacher. On peut également faire une incision en croix dans les gros rôtis, pour introduire plus facilement la brochette.

**H** *Pour éviter tout risque de blessure, piquez toujours la brochette dans la viande, mais n'appuyez pas sur la viande pour l'enfiler sur la brochette.*

- Centrez le mieux possible le rôti sur le support, tant verticalement qu'horizontalement, pour assurer une cuisson uniforme.
- Après cuisson, enlevez le support pour rôtis et laissez votre rôti quelques minutes reprendre sa forme.

Temps de cuisson par livre (500 g) pour les rôtis					
légère cuisson (bleu)		à point		bien cuit	
élément central		élément central		élément central	
branché	débranché	branché	débranché	branché	débranché
Rôti de boeuf désossé					
5-10 min.	20-25 min.	12-15 min.	20-25 min.	15-20 min.	25-30 min.
Rôti de porc désossé					
-	-	-	-	15-20 min.	22-25 min.

# Supports à brochettes


- Mettez le plat lèchefrite et la bague puis mettre le support à brochettes.
- Ces supports sont placés sur l'anneau, les "croix" vers le bas. Pendant la cuisson dans le gril, les supports tournent en outre sur leur axe. Les aliments sont donc parfaitement grillés sur tous les côtés.
- Abaissez le petit levier situé à l'intérieur de la porte, il permet de retourner les brochettes.

Temps de cuisson des brochettes		
légère cuisson (bleu)	à point	bien cuit
Brochettes de boeuf		
8-10 min.	10-12 min.	12-15 min.
Brochettes de poulet		
-	-	10-12 min.
Brochettes de porc		
-	-	10-12 min.

## Entretien et nettoyage

 Retirez au préalable la fiche de la prise.

- Nettoyez l'appareil après chaque emploi.
- Attendez que l'appareil soit entièrement refroidi.
- Passez un chiffon humide sur la partie extérieure.
- La porte s'enlève en la soulevant en position ouverte vers le haut.
- Nettoyez toutes les pièces détachées avec de l'eau et du liquide vaisselle, puis rincez-les avec de l'eau propre ou nettoyage au lave-vaisselle.

 N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants ni de produit corrosif.

- Si les pièces sont très sales, laissez-les tremper une demi-heure dans de l'eau chaude contenant du liquide vaisselle.

# Recettes

- *Pour préparer vos marinades, mélangez soigneusement tous les ingrédients.*
- *Les marinades sont parfaites pour attendrir les rôtis et accentuer les saveurs.*
- *Vous pouvez les utiliser pour les côtes, entrecôtes, contre-filets, côtelettes et filets.*

## Marinade pour la viande d'agneau

1/4 tasse d'huile d'olive ou végétale, 1/4 tasse de vinaigre de vin rouge, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 2-3 oignons hachés.

## Marinade mexicaine

1/2 tasse de sauce salsa, 1/4 tasse d'huile d'olive ou végétale, 2 cuillères à soupe de mélisse fraîchement coupée.

## Marinade teriyaki

1/4 tasse de sauce au soja, 2 cuillères à soupe de jus d'ananas, 2 cuillères à soupe de Xérès sec, 1 cuillère à soupe de mélasse, 2 cuillères à soupe de cassonade, 2 cuillères à café de gingembre frais moulu, 1/2 cuillère à café d'ail pressé, 1 cuillère à café de moutarde.

## Marinade au Xérès

3 cuillères à soupe de Xérès sec, 2 cuillères à soupe d'huile végétale, 2 cuillères à soupe d'eau, 3 gousses d'ail pressées, 1 1/2 cuillère à soupe de paprika, 1 1/2 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de coriandre en poudre, 1 cuillère à café de poivre noir du moulin, 1/2 cuillère à café de sel.

## Marinade citron et basilic

1/4 tasse d'eau, 1/4 tasse de jus de citron, 1 cuillère à soupe de basilic frais finement haché ou 1 cuillère à café de feuilles de basilic séchées en poudre, 1 cuillère à café d'huile végétale, 1/2 cuillère à café d'écorce de citron râpée, 1/2 cuillère à café de poivre noir du moulin.

# Précautions importantes

- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au “Guide de l'utilisateur”.
  - Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
    - Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE.
    - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
  - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre rôtisserie à proximité d'enfants. Ne laissez pas cet appareil à leur portée.
  - Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
  - Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
  - Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
  - Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes de la rôtisserie. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
  - Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
  - N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
  - Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
  - La température extérieure de l'appareil est élevée lorsqu'il fonctionne. Les accessoires deviennent également très chauds. Utilisez la poignée et des gants, si nécessaire.
  - Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
  - S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un linge humide.
  - Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
  - Ne pas utiliser l'appareil si :
    - celui-ci a un cordon défectueux,
    - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
- Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
  - N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
  - Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, objets...).
  - N'introduisez pas dans l'appareil des trop gros morceaux de viande susceptibles de coincer le mécanisme, ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des courts-circuits ou chocs électriques.
  - Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
  - Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
  - N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant, ni des accessoires d'une autre marque que celle de votre appareil.
  - Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
  - Placez l'appareil sur un support stable et solide, résistant à la chaleur.
  - Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table, d'un plan de travail, etc. pour éviter qu'on puisse le renverser ; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher ou rester accroché dans le cordon.
  - N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

## Conservez ces instructions