

TEFAL®

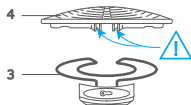
FestiGrill



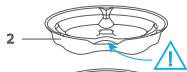
Montage

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Poser la base de l'appareil sur une surface propre et plane (1).

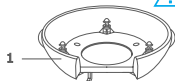


Poser le bac à jus dans la base de l'appareil (2).
Respecter le sens du montage (voir ci-contre).



Poser la résistance (3).

Veiller à bien positionner le boîtier pour enclencher le système de sécurité.



Poser la plaque gril sur la résistance (4).

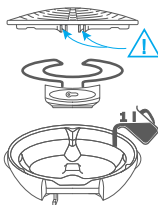
Les deux encoches sur le tour de la plaque doivent être dans le prolongement du boîtier.

Utilisation

Placer l'appareil sur un plan ferme.

Eviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".

Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble vernis...).



Mettre 1 litre d'eau dans le bac à jus.

Veiller à enlever la plaque gril et la résistance au préalable.

Dérouler entièrement le cordon.

Brancher le cordon sur le secteur.

Vérifier que la tension de l'appareil correspond à celle de l'installation.

Brancher un seul appareil par prise.

Toujours utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée.

Si une rallonge électrique est utilisée, prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Selon modèle :

- mettre l'interrupteur sur marche.

ou

- régler le thermostat sur la position Maxi.

Le voyant s'allume.

Si le voyant ne s'allume pas, vérifier que la résistance est positionnée correctement.

Préchauffer l'appareil pendant 10 à 15 minutes.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Cuisson

Selon modèle, régler le thermostat sur la position de votre choix, en fonction du degré de cuisson souhaité.

Chaque convive dépose ses lamelles de viande, de poisson ou de légumes sur la plaque gril.

Laisser cuire selon le degré de cuisson souhaité.

Ne rien interposer (plat, feuille d'aluminium...) entre la plaque gril et les aliments à cuire.

Ne pas faire de cuisson en papillote.

Ne pas mettre d'ustensile de cuisson à chauffer sur l'appareil.

Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.

Ne jamais laisser l'appareil en utilisation sans surveillance.

Après utilisation

Arrêter l'appareil :

- mettre l'interrupteur sur arrêt.

OU

- placer le thermostat sur la position arrêt (0).

Débrancher l'appareil.

Le laisser refroidir.

La base, la plaque gril et le bac à jus se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

La plaque gril et le bac à jus peuvent passer au lave-vaisselle.

La résistance ne se nettoie pas.

Si elle est vraiment sale, la frotter avec un chiffon sec quand elle est froide.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

Ne jamais plonger l'appareil avec sa résistance et son cordon dans l'eau.

Festi Grill permet la cuisson de fines lamelles de viande, de poisson et de légumes, accompagnés de sauces froides (mayonnaise, tartare, piquante...), de riz créole ou de salade de saison.

Pour varier les plaisirs, des fruits coupés en tranches peuvent être cuits sur la plaque grill, nappés ensuite dans l'assiette de chocolat chaud, de coulis de fruits ou de chantilly.

Conseils de préparation :

Préparer environ 200 g d'ingrédients (viande, poisson...) par personne.

Eviter les produits congelés ou surgelés.

Prévoir la quantité de salade, légumes, pommes de terre nécessaire en fonction du nombre de convives.

Couper la viande, le poisson et les légumes en tranches ou lamelles d'environ 1/2 cm d'épaisseur et de 5 à 6 cm de largeur.

La cuisson de morceaux de viande de taille habituelle ne convient pas à une utilisation optimale de l'appareil.

Couper les crustacés en deux.

Couper les fruits en tranches.

Idées de recettes

Festi Grill

- boeuf (rumsteack, filet)
- filet de poulet ou de dinde
- filet de veau

Festi Grill de la ferme

- émincé de boeuf
- noix de veau
- filet d'agneau dégraissé
- filet de canard ou de dinde

Festi Grill de la mer

- filet de lotte ou de loup
- gambas ou saumon
- noix de St-Jacques
- médaillon de langouste

Festi Grill du gourmet

- gambas
- noix de St-Jacques
- saumon ou filet de loup
- filet de boeuf
- filet mignon de porc
- filet de canard

Festi Grill de fruits

- oranges
- pommes
- bananes
- abricots

Idées de repas

Repas du berger

- salade au fromage de chèvre
ou charcuterie du pays
- Festi Grill de la ferme
- Festi Grill de fruits

Repas du marin

- salade de fruits de mer
ou terrine de poisson
- Festi Grill de la mer
- Festi Grill de fruits

Repas des gastronomes

- salade maison
ou terrine au choix
- Festi Grill de la mer
- Festi Grill de fruits

Idées de sauces d'accompagnement

Mayonnaise feu : ajouter à la mayonnaise 2 pointes de couteau de pâte de piment.

Sauce aux cornichons : ajouter à la mayonnaise quelques cornichons finement hachés.

Sauce tartare : hacher 40 g de cornichons, 40 g de câpres, 40 g d'oignons blancs et 1/4 de botte de persil plat. Incorporer tous ces ingrédients à 20 cl de mayonnaise.

Piquante : ajouter à la mayonnaise 1 cuillère à café d'échalotes hachées, cornichons hachés, moutarde anglaise, 1 cuillère à soupe de câpres et 1 cuillère à soupe de fines herbes, persil.

Rouille : ajouter à la mayonnaise 1 cuillère à soupe de tomate concentrée, 2 cuillères à café de paprika, 1 cuillère à soupe d'échalotes hachées.

Citronnette : presser le jus d'1/2 citron et mélanger avec 1 cuillère à soupe de moutarde forte et 5 cuillères à soupe de crème fraîche. Saupoudrer de poivre "mignonnette".

Sauce aux herbes : mélanger 1 bouquet d'aneth et 1 bouquet de persil finement hachés, 2 cuillères à soupe de crème fraîche et 2 yaourts. Saler, poivrer puis ajouter 1 à 2 cuillères à café de raifort râpé et quelques gouttes de jus de citron.

Aurore : mélanger 6 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de ketchup, 1 cuillère à café de whisky. Saler et poivrer avec 2 pincées de poivre de Cayenne.

Ail et persil : ajouter à 125 g de beurre "mollet", 4 gousses d'ail et 2 cuillères à soupe de persil réduit en purée. Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Äoli : piler 4 gousses d'ail. Ajouter 2 jaunes d'oeuf, du sel et du poivre. Mélanger. Ajouter 250 ml d'huile d'olive petit à petit comme pour une mayonnaise. Ajouter un jus de citron.