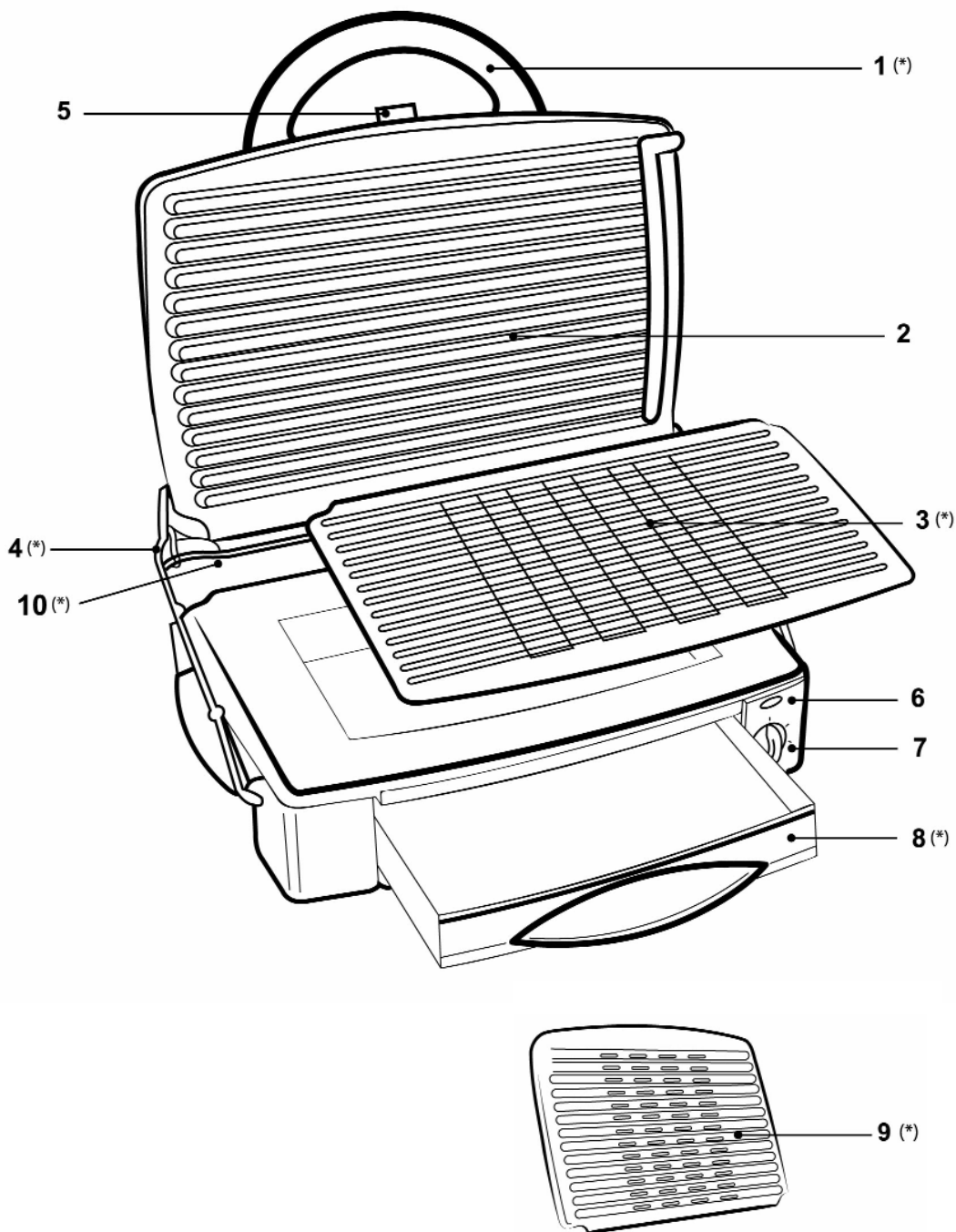


Minute Gril 1700 . Minute Gril Deluxe 1700



Mode d'emploi



* = Selon modèle

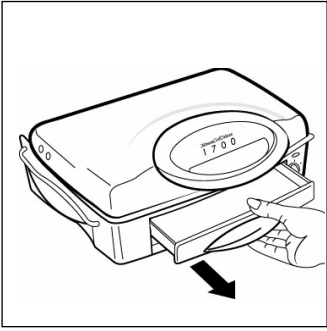


Fig. A

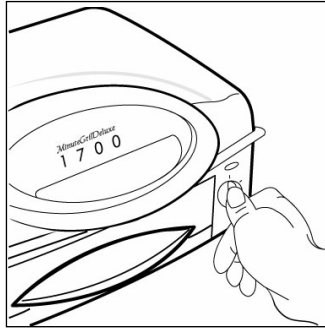


Fig. B

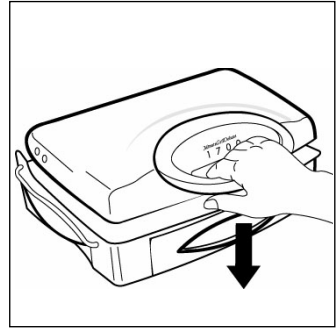


Fig. C

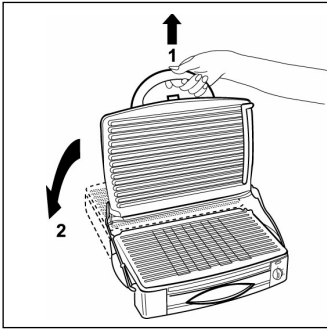


Fig. D

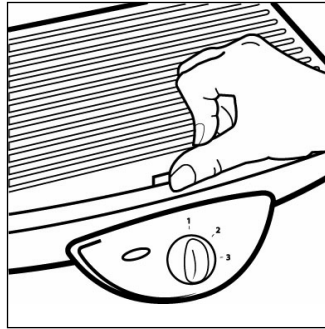


Fig. E

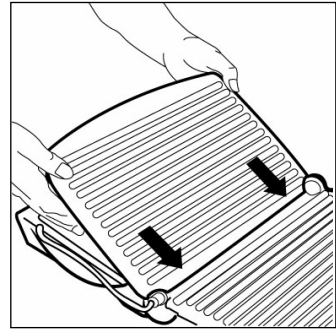


Fig. F

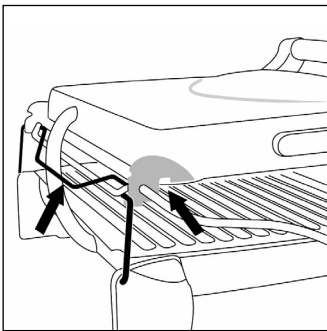


Fig. G

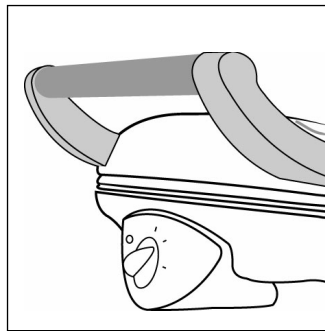


Fig. H

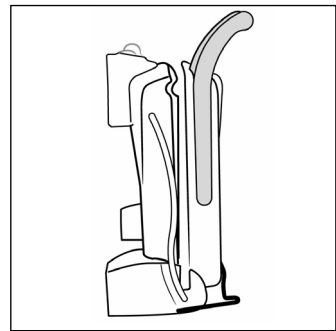


Fig. I

Description de l'appareil :

1. Poignée standard ou extra large (*)
(pour manipuler en toute sécurité)
2. Plaque de cuisson supérieure
3. Plaque de cuisson inférieure (*)
4. Articulation (*)
5. Verrou de maintien des plaques de cuisson
6. Voyant (allumé lorsque le gril chauffe)
7. Thermostat 3 positions de réglage

Minute gril Deluxe :

8. Bac à jus amovible (*)
9. Plaque inférieure ajourée (pour laisser passer la graisse dans le bac lèche-frites) (*)
10. Support (pour la position mini-four et le rangement) (*)

Plaques gaufres en option selon modèle

Avant la première utilisation :

Déballer l'appareil et enlever éventuellement les autocollants.

L'emballage est recyclable mais peut être utilisé pour transporter ou retourner l'appareil à une station service agréée.

Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi.

Nettoyez l'appareil et les accessoires avec un linge humide.

Séchez.

Pour griller :

Attention : Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de la première utilisation.

CUISSON en CONTACT GRIL

Pour saisir les grillades et réaliser sandwiches et paninis...

1. Dérivez le cordon électrique et branchez-le.
Le voyant s'allume : votre Minute Gril commence à chauffer.
2. Consultez les tableaux de cuisson et choisissez la position du thermostat et le temps de cuisson en fonction des aliments.
3. Réglez le thermostat. **Fig. B.**
4. Laissez préchauffer quelques instants jusqu'à température idéale : le voyant s'éteint.
5. Lorsque le voyant est éteint, ouvrez le Minute Gril et disposez les aliments sur la plaque inférieure.
6. Refermez la plaque du haut **Fig. C** et laissez cuire le temps indiqué.

L'écartement entre les deux plaques se règle automatiquement (morceaux jusqu'à 4 cm d'épaisseur).

Le voyant peut s'éteindre et se rallumer au cours d'une même cuisson pour maintenir la température idéale.

Pour un résultat optimum des grillades, placez la viande après l'extinction du voyant.

Modèle Deluxe avec BAC A JUS * :

Le bac à jus récupère les graisses et les jus pendant la cuisson et diminue ainsi les fumées.

1. Avant de brancher l'appareil, tirez légèrement le bac à jus jusqu'à le sortir entièrement. **Fig. A.**
2. Avec un verre doseur, remplissez le bac à jus avec de l'eau jusqu'au 2/3 (50 cl).
Puis le remettre en place.
3. Réalisez votre cuisson puis attendez le refroidissement de l'appareil avant de vider le bac à jus et de le nettoyer.
Il facilite le nettoyage du Gril, et rend vos grillades plus saines et diététiques.
Ce bac doit toujours être rempli d'eau.

Précautions * :

- . Ne faites jamais fonctionner votre appareil sans mettre de l'eau dans le bac à jus. *
- . N'utilisez jamais le bac à jus comme plat de cuisson. *
- . Ne pas déplacer l'appareil quand il contient de l'eau chaude

CUISSON en barbecue

Pour griller en même temps viandes et légumes :

1. Ouvrez le Gril :
Prenez la poignée (isolante *), tirez la partie supérieure vers le haut pour la faire basculer vers l'arrière. **Fig.D.**
Le Minute Gril doit être ouvert à 180°, à plat.
2. Faites préchauffer en position gril ouvert.
3. Réglez le thermostat. **Fig. B.**
4. Lorsque le voyant est éteint :
Disposez uniformément les aliments sur les deux plaques.
5. En fin de cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

CUISSON en MINI-FOUR : (*)

Pour réchauffer, pour les gratins et les grillades fragiles :

1. Ouvrez le Gril :
Prenez la poignée (isolante *), tirez la partie supérieure vers le haut. **Fig.H.**
2. Remontez le support jusqu'aux 2 butées.
3. Reposez doucement la partie supérieure sur le support jusqu'à obtenir la position mini-four (*) **Fig.G.**
4. Relâcher la poignée (*).
Les 2 plaques sont maintenues à l'écartement maximum.
Les aliments fragiles peuvent griller sans être écrasés. En utilisant un plat à four de la dimension des plaques, des gratins peuvent être réalisés.
Il est possible de faire chauffer des plats cuisinés frais ou surgelés (quiches, pizzas, crêpes, sandwiches gratinés, etc...).
5. En fin de cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
Les barquettes aluminium peuvent être placées directement entre les plaques.

* = Selon modèle

Viandes & brochettes

Thermostat 3	Cuisson	Temps
Côtes de boeuf	Contact	8 à 10 mn
Filet de boeuf	Contact	2 à 3 mn
Tournedos	Contact	3 à 4 mn
Côte de veau	Barbecue	6 à 7 mn par face
Côte d'agneau	Barbecue	6 à 7 mn par face
Côte de porc	Contact	6 à 8 mn
Steack rumsteack	Contact	1,30 mn à 2 mn
Petites saucisses	Contact	5 à 7 mn
Brochettes agneau	Barbecue	8 à 10 mn
Brochettes foie-rognons	Barbecue	2 à 3 mn
Brochettes poulet	Barbecue	3 à 4 mn
Saucisses cocktail	Barbecue	6 à 8 mn

Poissons

Thermostat 2	Cuisson	Temps
Sole nature	Barbecue	2 à 3 mn par face
Turbot grillé	Barbecue	3 à 4 mn par face
Filets de sardines	Barbecue	3 à 4 mn par face
Darnes de saumon	Barbecue	3 à 4 mn par face

Légumes

Retournez les légumes en cours de cuisson

Thermostat 3	Cuisson	Temps
Champignons	Barbecue	9 à 10 mn par face
Tomates	Barbecue	5 à 7 mn par face
Courgettes	Barbecue	12 à 15 mn par face
Aubergines	Barbecue	8 à 10 mn par face

Sandwiches & gaufres *

Thermostat 2 & 3	Cuisson	Temps
Panini (th 2)	Contact	7 à 9 mn
Croque-Monsieur (th 3)	Contact	4 à 5 mn
Gaufres (th 3) ²	Contact	4 à 6 mn
sandwiché gratiné	mini four	8 à 10 mn

2 gaufres réalisables avec plaques en option * (réf. 1350-1353)

Réchauffage des plats cuisinés *

Thermostat 3	Cuisson	Temps
Barquette (environ 500 gr)		
Produits surgelés	mini four	30 à 40 mn
Produits frais	mini four	15 à 20 mn

Important :

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la quantité, du goût de chacun, de la grosseur des morceaux et de leur nature.

Nettoyage et entretien :

Après chaque utilisation, débranchez et laissez refroidir votre Minute Gril avant toute manipulation (environ 1 heure s'il est fermé ou 15 minutes s'il est ouvert).

Démontez et nettoyez les plaques de cuisson :

- Ouvrez entièrement votre Minute Gril, comme pour une cuisson double surface.
- Actionnez les verrous de maintien et enlevez les plaques. **Fig. E.**
- Nettoyez les plaques avec du liquide vaisselle ou bien mettez-les au lave-vaisselle.

Remontez les plaques de cuisson :

- Placez le bord arrière des plaques dans les butées. **Fig. F.**
- Posez la plaque et appuyez pour verrouiller.
- Vérifiez que les plaques sont bien remontées.

Sur le modèle **DELUXE** :

La plaque de cuisson ajourée se met en place sans verrouillage.

Les plaques amovibles de votre grille-viande sont des consommables qui nécessitent d'être changés régulièrement.

Pour nettoyer le bac à jus (*)

- Retirez le bac à jus après chaque utilisation et nettoyez-le de la même façon que les plaques.
- Remplacez le bac à jus sous la plaque ajourée.

Nettoyage du corps de l'appareil :

- Nettoyez-le uniquement avec une éponge, du produit vaisselle ou de l'eau javellisée.
- Pour les appareils avec capots métalliques : utilisez en complément un chiffon doux avec un produit nettoyant pour les vitres.
- Ne pas utiliser de produit d'entretien spécifique pour métaux.

Attention !

! (N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampon abrasif).

! Ne plongez jamais le Minute Gril dans l'eau !

Rangement : Fig. I.

Selon modèle : Le support permet un rangement pratique en position verticale.

Garantie :

- Consulter la carte de garantie

* = Selon modèle

Consignes de sécurité :

Votre appareil est conforme aux directives 73/23 CEE, 89/336 CEE et 93/68 CEE.

- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance, ne le laissez pas à la portée des enfants.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si vous utilisez votre appareil dans un autre pays que celui où vous l'avez acheté : faites-le d'abord vérifier par une Station Service agréée.
- Vérifiez que la tension de votre installation électrique correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Avant de brancher l'appareil, prenez soin de dérouler entièrement le cordon électrique.
- Mise en place du cordon : Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible, le brancher sur l'appareil en enfonçant bien à fond la prise, ensuite brancher la prise au secteur.
- Si vous devez utiliser une rallonge électrique : elle doit être en bon état, être équipée d'une prise de terre et les fils de cette rallonge doivent avoir une section au moins égale à celle du cordon d'alimentation.
- Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne laissez jamais pendre le cordon électrique et évitez qu'il ne touche les plaques de cuisson.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon électrique.
- Ne pas utiliser le Minute gril :
 - si son cordon électrique est abîmé,
 - si l'appareil présente des anomalies de fonctionnement,
 - si le l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles.

Dans ce cas, l'appareil doit être retourné dans une Station Service Agréée la plus proche afin d'éviter tout danger.

(consultez la liste jointe).

- Placez toujours votre appareil sur un plan de travail stable et à l'abri des projections d'eau.
- Ne faites jamais fonctionner votre appareil sous un meuble fixé au mur, ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.
- Votre appareil ne doit pas être encastré.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant son utilisation.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil en position verticale.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chauffage.
- Ne touchez jamais les parties métalliques de l'appareil, ou les plaques de cuisson qui sont très chaudes pendant la cuisson : vous risqueriez de vous brûler.
- La température de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants culinaires si nécessaire.
- Ne posez rien au dessus l'appareil (ustensiles, objets.....)
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans, sur ou sous l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le fil électrique ou la prise de courant 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.
- 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Sous réserve de modifications