

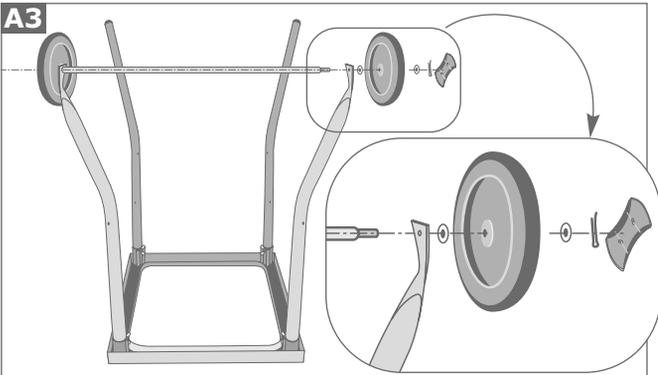
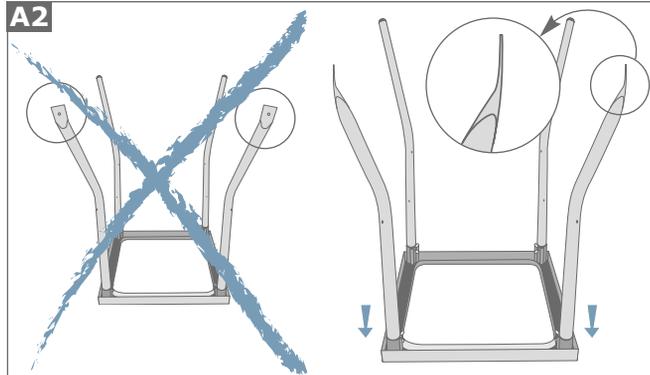
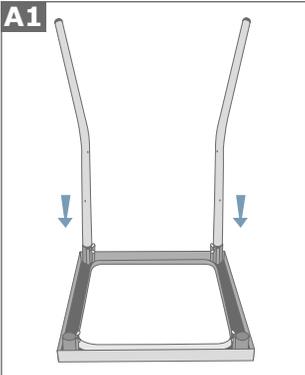
TEFAL®

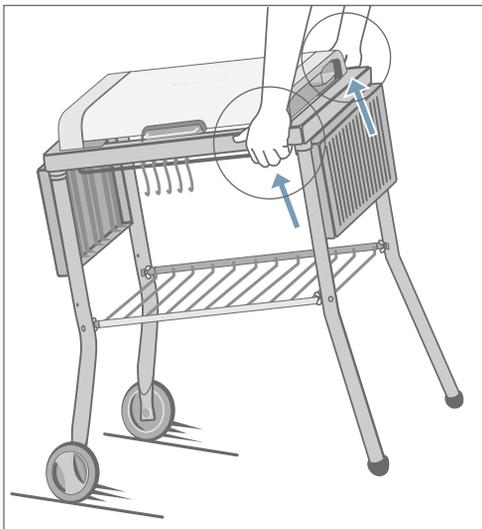
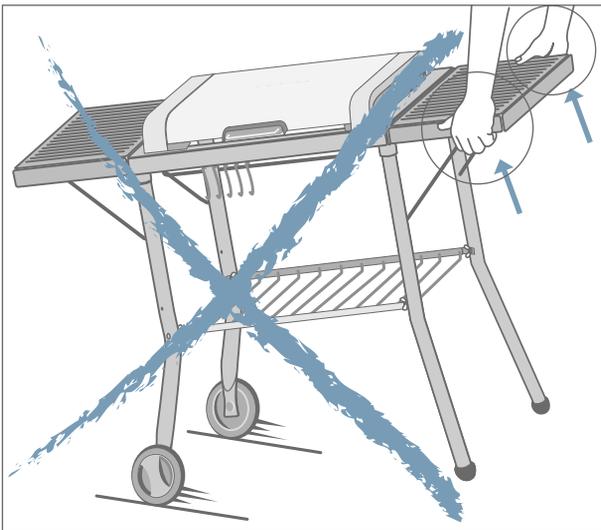
Largo



Largo

Addendum





Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.

Cet appareil est approprié à un usage à l'extérieur.

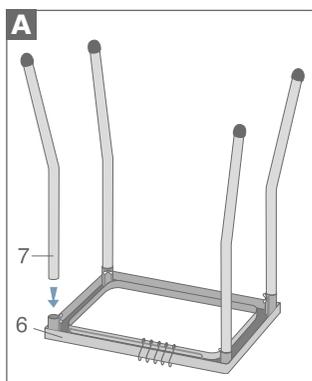
La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Avant la première utilisation

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

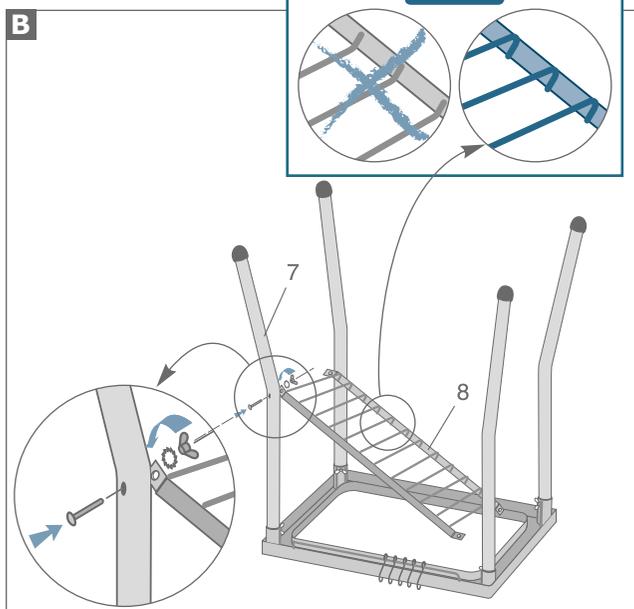
Nettoyer le couvercle de protection (1), la plaque gril (2), le tiroir de récupération des graisses (3), les plateaux rabattables (10) et le plateau de service (15) : suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation".

Monter les pieds support :

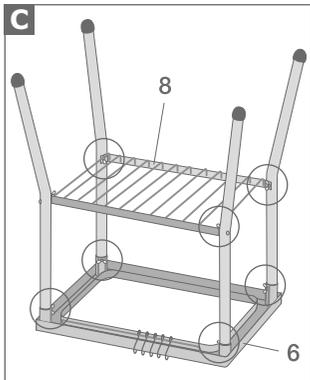


Poser le cadre support (6) à l'envers, sur une surface plane et stable.

Insérer les quatre pieds (7) dans le cadre support (6), sans serrer les écrous papillon.



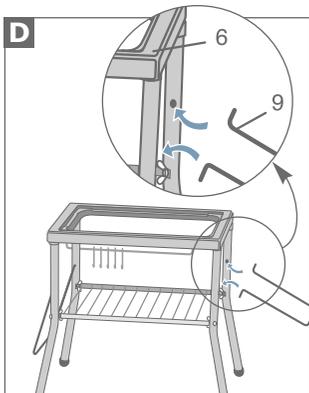
Insérer une vis dans un pied (7), par l'extérieur, puis ajouter une rondelle et visser à l'aide d'un écrou papillon, en intégrant un angle de la grille de rangement (8).



Refaire l'étape B avec l'angle opposé de la grille de rangement (8), de manière à la stabiliser à l'horizontal.

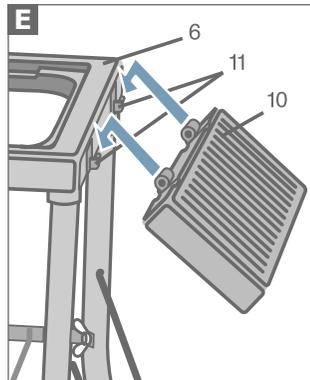
Terminer par les deux autres angles de la grille de rangement (8).

Serrer les quatre écrous papillon sur le cadre (6).

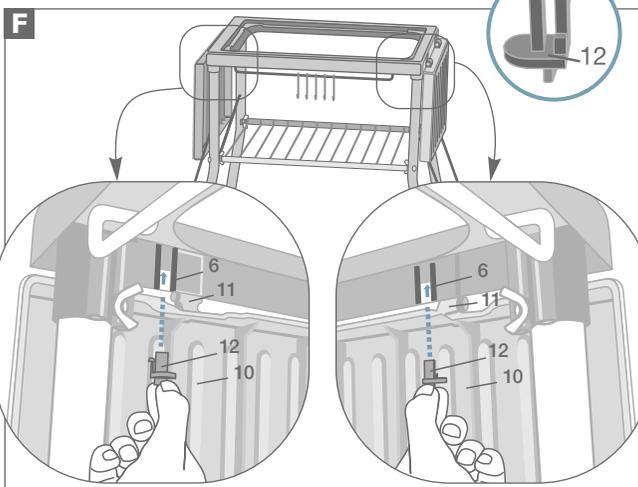


Retourner les pieds support.

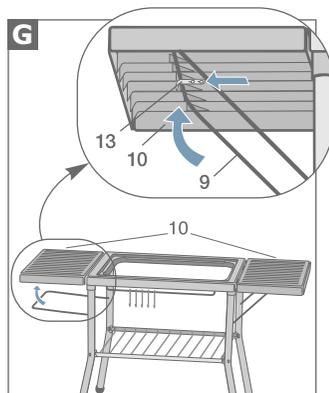
Insérer les fils support (9) dans les pieds, de chaque côté du cadre support (6).



Insérer les plateaux rabattables (10) de chaque côté du cadre support (6), dans les encoches prévues à cet effet (11).



Pour chaque plateau rabattable (10), bloquer la charnière avant en insérant un clip de verrouillage (12). Le positionner entre les deux rainures de guidage prévues à cet effet sous le rebord du cadre support (6).



Pour mettre les plateaux rabattables (10) en position horizontale, soulever un plateau, puis enclencher sous celui-ci le fil support (9) dans le logement prévu à cet effet.

Verrouiller ensuite les fils support (9) en couissant les tirettes (13).

Les pieds support doivent être exclusivement réservés au barbecue Largo ou à la desserte d'ingrédients et ustensiles dédiés au barbecue.

Les plateaux en position horizontale supportent 3 kg au maximum.

Branchement et préchauffage

Placer l'appareil sur les pieds support ou 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 verni...).

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

Déranger entièrement le cordon.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.

Si une rallonge électrique est utilisée :

- elle doit être avec prise de terre incorporée ;
- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrange dedans.

Le câble d'alimentation doit être régulièrement examiné afin de déceler les signes d'avarie et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.

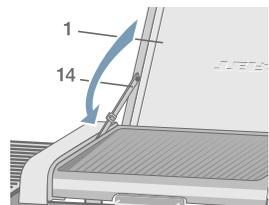
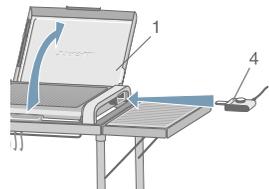
Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Ouvrir le couvercle de protection (1).

Clipper la béquille de verrouillage (14) du couvercle (1). Insérer à fond le boîtier de commande (4) dans l'appareil puis brancher le cordon sur le secteur : le voyant s'allume.

Le boîtier de commande (4) ne peut pas être inséré lorsque le couvercle est fermé.

Ne pas utiliser d'autre boîtier de commande (4) que celui livré avec l'appareil.



Ne jamais brancher l'appareil lorsque le couvercle de protection (1) est fermé.

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

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Ne pas utiliser de charbon de bois, ni aucun autre combustible dans l'appareil.

Régler le thermostat sur la position Maxi.

Laisser préchauffer l'appareil environ 10 minutes.

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

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Régler le thermostat sur la position de votre choix.

L'ajustement du thermostat s'effectue en plaçant la position du thermostat souhaitée en face du voyant lumineux.

Laisser cuire selon le degré de cuisson souhaité.

Ne pas faire de cuisson en papillote.

Ne jamais interposer de papier d'aluminium ou tout autre objet entre la plaque grill (2) et les aliments à cuire.

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.

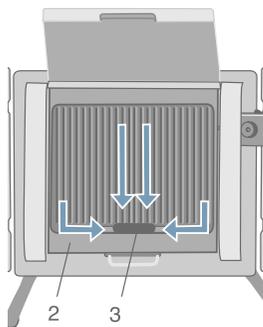
Ne pas fermer le couvercle de protection (1) lorsque le boîtier de commande (4) est inséré dans l'appareil.

Les graisses de cuisson s'écoulent dans le tiroir de récupération des graisses (3).

Les pièces marquées du logo  ne doivent pas contenir ni entrer en contact avec des denrées, produits et boissons alimentaires.

Ne pas retirer le tiroir de récupération des graisses (3) pendant la cuisson.

Si la quantité de viande à cuire est importante, vider le tiroir de récupération des graisses (3) en fin de cuisson d'une série de viande et avant de mettre une nouvelle série de viande à cuire.



Après utilisation

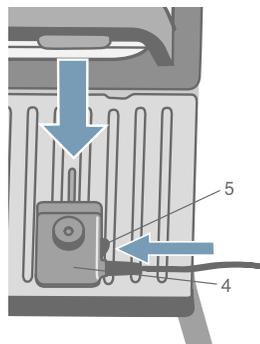
Régler le thermostat sur la position mini.

Débrancher le cordon du secteur : le voyant s'éteint.

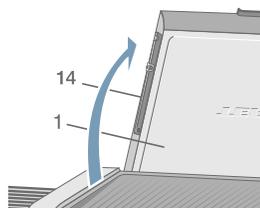
Retirer ensuite le boîtier de commande (4) de l'appareil en appuyant sur la gachette (5) pour le débloquer.

Laisser refroidir l'appareil.

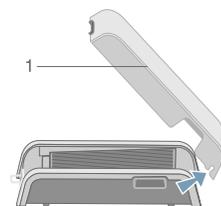
Retirer l'appareil des pieds support.



Retirer la béquille de verrouillage (14) et la clipper sur le couvercle (1).



Retirer le couvercle de protection (1) de l'appareil en l'ouvrant à mi-hauteur puis en le soulevant par l'arrière de l'appareil.



Le couvercle de protection (1), la plaque gril (2), le tiroir de récupération des graisses (3), les plateaux rabattables (10) et le plateau de service (15) se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager les plateaux rabattables (10), ni le plateau de service (15) ni le revêtement anti-adhésif à l'intérieur du couvercle de protection (1) et sur la plaque gril (2).

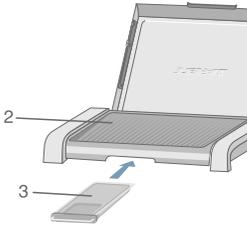
Le nettoyage de la plaque gril (2) est facile et sans risque lorsque le boîtier de commande (4) est retiré de l'appareil.

Lors du nettoyage de l'appareil, veiller à ne pas contraindre les broches de la résistance.

Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil avec le boîtier de commande (4) et le cordon.

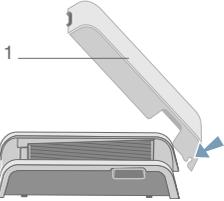
Rangement

Insérer le tiroir de récupération des graisses (3) à l'avant de l'appareil, sous la plaque gril (2).



Insérer le couvercle de protection (1) à l'arrière de l'appareil, comme indiqué sur le dessin ci-contre.

Fermer le couvercle de protection (1) afin de protéger la plaque gril (2).

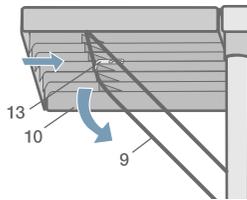


Le couvercle de protection (1) ne se ferme pas correctement lorsque le boîtier de commande (4) est inséré dans l'appareil.

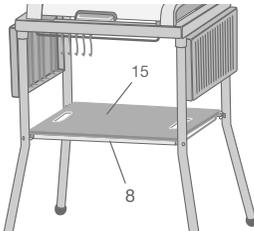
Ne pas insérer le boîtier de commande (4) dans l'appareil.

Placer l'appareil sur les pieds support.

Déverrouiller les fils support (9) en couissant les tirettes (13).

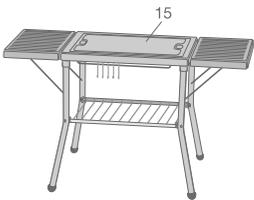


Rabattre les plateaux (10) en retirant les fils support (9) insérés sous les plateaux (10).



Le plateau de service (15) se pose sur la grille de rangement (8) des pieds support.

Le plateau de service (15) peut être posé à la place du barbecue, ce qui permet d'obtenir une table d'appoint.



Les pieds support doivent être exclusivement réservés au barbecue Largo ou à la desserte d'ingrédients et ustensiles dédiés au barbecue.

Ranger l'appareil et le boîtier de commande (4) dans un endroit sec.

Ne pas entreposer l'appareil au soleil ni le laisser dehors l'hiver.

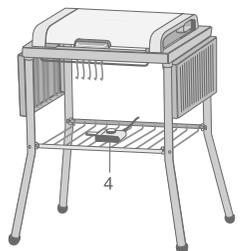


Tableau de cuisson

Les temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier selon les goûts de chacun.

	Temps de cuisson par face	Quantité
BŒUF		
Steak3 minutes150 g
Entrecôte3 minutes150 g
Hamburger4 minutes100 g
T-Bone steak6 minutes200 g
Saté (recette indonésienne : brochettes de bœuf mariné dans une sauce à base de soja).	.5 minutespièce
POULET		
Cuisse (avec épices, marinée)10 minutespièce
Aile (avec épices, marinée)6 minutespièce
Blanc9 minutes150 g
Saté7 minutespièce
PORC		
Côtelette10 minutes150 g
Saucisse8 minutespièce
Saté7 minutespièce
DIVERS		
Côtelette d'agneau7 minutes150 g
Merguez5 minutespièce
Brochette de viande10 minutespièce
POISSON		
Truite5 minutespièce
Maquereau4 minutespièce
Rouget (filet)5 minutespièce
Sardine3 minutespièce
Carrelet4 minutespièce
Thon (tranche)8 minutes200 g
Sole (filet)5 minutes200 g
Saumon6 minutes200 g
Brochette5 minutespièce

Quelques conseils de cuisson

Pour cuire une petite quantité de grillades, utiliser de préférence la partie de la plaque de cuisson située vers le boîtier de commande (4).

Pour des cuissons qui dégagent beaucoup de graisses (ex. : merguez, saucisses), penser à vider régulièrement le tiroir de récupération des graisses (3) afin d'éviter tout débordement (rappel : vider le tiroir de récupération des graisses (3) en fin de cuisson d'une série de viande et avant de mettre une nouvelle série de viande à cuire).

Si vous préférez des brochettes ou des grillades un peu plus relevées, faites mariner vos viandes.

La marinade

Pour 3 dl de marinade classique

Préparation : 5 minutes

- 1,5 dl de vinaigre de vin blanc sec • 1,5 dl de vin blanc sec • 1 gros oignon
- 6 clous de girofle • 2 feuilles de laurier • 6 grains de poivre noir • sel

Peler et couper l'oignon en lamelles. Concasser le poivre, émietter le laurier. Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Mettre la viande au fond d'un plat creux et l'arroser avec cette marinade. Laisser au réfrigérateur pendant 5 heures pour les brochettes, les steaks, les côtes de veau. Retourner la viande de temps à autre avec une cuillère en bois.

Grillades

Filet de bœuf à la persillade

Par portion : • 1 tranche de filet de 150 g • ail et persil hachés • sel • poivre

Faire griller les filets 3 minutes par face environ. Saupoudrer de persillade à mi-cuisson.

Entrecôtes "moutarde"

Par portion : • 1 entrecôte de 200 g • 1 c. à café de moutarde • sel • poivre

Tartiner la viande de moutarde, assaisonner puis faire griller 4 minutes par face environ.

Côtes de bœuf

Pour 4 personnes : • 1 kg de côte de bœuf • herbes de Provence • sel • poivre

Assaisonner la côte avec le sel, le poivre et les herbes de Provence. La faire cuire 8 minutes environ en la retournant pendant la cuisson.

Grillades

Côtes d'agneau au basilic

Par portion : • 1 côte d'agneau de 150 g • 1 gousse d'ail • huile • basilic frais haché • sel • poivre

Ecraser l'ail avec le sel, le poivre et l'huile. Ajouter le basilic, enduire les côtes de ce mélange et faire cuire 7 minutes par face environ.

Escalope de poulet sauce diable

Par portion : • 1 escalope de poulet de 150 g • 1/2 tablette de bouillon de viande concentré • 2 verres de vin blanc sec • 2 échalotes • 1 c. à café de moutarde • sel • poivre de Cayenne

Pour la sauce diable : faire bouillir le vin blanc avec les échalotes hachées et faire diminuer de moitié. Délayer la demi-tablette et le poivre de Cayenne puis, hors du feu, ajouter la moutarde. Saisir la viande 6 minutes par face environ. Napper la viande de sauce.

Saumon à la sauce "menthe"

Par portion : • 1 escalope de saumon de 200 g • sauce menthe pour 4 personnes : 1 jaune d'oeuf, 1 petit pot de crème fraîche, 1 petite poignée de menthe fraîche hachée, 1 verre de court-bouillon, sel et poivre

Faire cuire les escalopes 6 minutes par face environ en les retournant délicatement avec une spatule. Préparer la sauce en mélangeant le jaune d'oeuf, la crème fraîche, la menthe hachée, le court-bouillon. Assaisonner puis mettre sur feu doux en fouettant doucement jusqu'à ébullition.

Rougets, sardines, escalopes de thon "bord de mer"

Par portion : • 3 rougets ou 4 sardines ou 1 escalope de thon de 200 g • huile • 1/2 citron • 1 noix de beurre • sel • poivre

Enduire les poissons d'huile, assaisonner. Faire cuire 5 minutes par face environ pour les rougets, 3 minutes par face environ pour les sardines, 8 minutes par face environ pour l'escalope de thon. Servir avec du beurre fondu et des quartiers de citron.

Brochettes

Brochettes de bœuf aux tomates

Pour 6 personnes : • 900 g de rumsteak • 24 champignons de Paris • 24 petits oignons blancs • 3 tomates • assaisonnement : 2 c. à soupe d'huile, sel et poivre

Couper la viande de bœuf en cubes de 3 cm de côté. Couper les tomates en quartiers.

Embrocher alternativement les morceaux de bœuf, de légumes et les champignons.

Badigeonner chaque brochette avec l'assaisonnement.

Cuisson : 10 minutes.

Brochettes de porc à l'ananas

Pour 6 personnes : • 1 kg de porc dans l'échine • 1 boîte d'ananas en morceaux • assaisonnement : 2 c. à soupe d'huile, sel, poivre et tabasco (quelques gouttes)

Couper la viande en cubes de 3 cm de côté.

Embrocher alternativement les morceaux de porc et d'ananas.

Badigeonner chaque brochette avec l'assaisonnement.

Cuisson : 25 minutes environ.

Brochettes de veau

Pour 6 personnes : • 1 kg de quasi de veau • 1 aubergine • 24 petits oignons blancs • assaisonnement : 2 c. à soupe d'huile, sel et poivre

Couper la viande en cubes de 3 cm de côté.

Embrocher alternativement les morceaux de veau et de légumes.

Badigeonner chaque brochette avec l'assaisonnement.

Cuisson : 20 minutes environ.

Brochettes

Brochettes de saumon au curry

Pour 6 personnes : • 800 g de saumon frais en filet • 20 crevettes roses décortiquées • 2 citrons verts • 1 c. à café de curry • 1 c. à soupe de beurre fondu • sel • poivre

Couper le saumon frais en cubes de 3 cm de côté, les citrons en tranches coupées en deux.

Embrocher alternativement les morceaux de saumon, les crevettes et le citron.

Badigeonner chaque brochette de beurre fondu, assaisonner puis saupoudrer de curry.

Cuisson : 15 minutes environ.

Brochettes de carré d'agneau à la provençale

Pour 6 personnes : • 900 g d'agneau dans le carré • 6 tomates cerise • 24 petits champignons de Paris • 12 petits oignons blancs • assaisonnement : 2 c. à soupe d'huile, sel, poivre et herbes de Provence

Couper la viande en cubes de 3 cm de côté, badigeonner chaque brochette avec l'assaisonnement.

Cuisson : 20 minutes environ.

